

LA GRANDE BOULANGERIE DE PARIS

LGBP

Catalogue produits

Professionnels 2022 - 2023

Boulangier engagé



AUX CÔTÉS DES AGRICULTEURS LOCAUX POUR FAIRE LE CHOIX DU BON ET DU SAIN.



Un partenariat tripartite durable, avec notre meunier et 23 agriculteurs.

Ainsi tous nos pains conventionnels sont élaborés avec de la farine Label Rouge 100 % française.

UNE FILIÈRE DURABLE

- Absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte
- Une démarche vertueuse et encadrée de réduction des intrants
- Aucun apport en gluten et une garantie 0 additif



Une équipe expérimentée

LES BOULANGERS

Garants de la bonne qualité des pains, Ils assurent la préparation des pâtes et leur bonne fermentation.

LES CUISEURS

Pour vous assurer un pain frais quotidiennement, ils optimisent la cuisson au bon moment, pour que vos pains soient livrés avec un fraîcheur optimale.

LES PRÉPARATEURS

Pour préparer avec soin la commande de chaque client.

LA LOGISTIQUE c'est logique

Ils sillonnent l'Île de France, pour vous livrer votre pain quotidien à l'heure, tout en respectant vos contraintes.

LE SERVICE COMMERCIAL

Une équipe à votre écoute et disponible, sur le terrain comme au bureau, pour vous servir une offre toujours mieux adaptée à vos demandes.

LA QUALITE

Une attention permanente est portée aux différents éléments composantes de notre pain pour en matenir la qualité optimale.

LES FORMALISTES

Une équipe administrative intégrée au quotidien, pour plus de réactivité et de souplesse, sur vos démarches.

Sébastien MACHADO :

Notre directeur d'exploitation passionné de bons pains, assure un contact privilégié avec les chefs.

Ecole Ferrandi - Plaza Athénée - Pain Poujauran...

Nos engagements de qualité



ARTISANAL :

Notre process de fabrication artisanal (fermentation lente, levain maison, cuisson sur sole...) permet de préserver une naturalité optimale des pains.



DURABILITÉ :

Une filière farine Label Rouge avec un cahier de charges renforcé pour une meilleure préservation de l'environnement. Par exemple, la réduction des intrants et insecticides de stockage après récolte.



PREUVE DE QUALITÉ:

- Des pains conventionnels élaborés avec une farine Label Rouge Française issue majoritairement de blés franciliens, en partenariat avec 23 agriculteurs engagés.



- Des pains naturellement source d'Oméga-3, grâce à la farine de lin Bleu-Blanc-Coeur (teneur certifiée > 300mg pour 100g).



TRANSPARENCE :

Une traçabilité garantie du champs au fournil, accessible pour le consommateur grâce à la technologie BlockChain.



NATURALITÉ :

Une gamme de pains biologiques réalisée à partir d'une farine de meule biologique, produite en Ile-de-France avec des blés récoltés à moins de 250km de notre moulin partenaire.



PROXIMITÉ :

Une farine Label Rouge Local (blé récoltés dans un rayon de 150km), réalisé par 23 agriculteurs partenaires.

Sommaire

Pains natures individuels	/ 5-6
Pains bio et santé	/ 7-8
Pains spéciaux individuels	/ 9
Baguettes et sandwiches baguettes	/ 11-12
Pains street food	/ 13-14
Pains grands formats et tranchés	/ 15-16
Viennoiseries et brioches	/ 17-18

Repères



Prêt-à-croustiller



Cuit



Cuisson sur sole



Tranché long



Tranché large

Pains nature individuels

Les petits pains de toutes formes et qui se dégustent à toutes les sauces !



Rustique avec levain à la farine de lin

50 g
Ref : 1194400 / 1394400



Le saviez-vous ?

La plupart de nos pains sont disponibles en version «**Prêt-à-Croustiller**». Cela vous permet une gestion facilitée de vos aléas de fréquentation avec une **DDM de 8 jours**.



St Germain Tradition

60 g
Ref : 1119500 / 1319500



St Germain Tradition Junior

45 g
Ref : 1118500 / 1319500



Comment le faire croustiller ?

UNE REMISE EN OEUVRE FACILITÉ !

Préchauffer le four à 220°C (programme sec)

Enfourner sur **grille** ou **bac gastro** perforé.

Temps de cuisson : 3 à 5 minutes pour réchauffer ou 5 à 7 minutes pour colorer (Selon la coloration souhaitée et le modèle de votre four).

Faire refroidir dans une panier, pour obtenir un pain parfaitement croustillant.



Baguettine à la farine de lin

55 g
Ref : 1187600 / 1387600



Pains bio et santé



Une farine biologique, issue d'un blé récolté à moins de 250km autour du moulin (77).

**Le campagne du chef
(pour Bruschetta)**

900 g
Ref : 1383000 / 1183000



**Tiers baguette
Bio - AB**

110 g
Ref : 1113500 / 1313500



**Pavé Bio - AB
au levain Bio**

70 g
Ref : 1124000 / 1324000



**Baguette Bio- AB
au levain Bio**

300 g
Ref : 1101800 / 1301800



Complet

50 g
Ref : 1126100 / 1326100



Sans Gluten

60 g
Ref : 1119000



SANS OUBLIER NOTRE FAMILLE
DE PAINS **BLEU-BLANC-COEUR**
ENRICHIE EN FARINE DE LIN,
SOURCE NATURELLE D'OMÉGA 3.



Pains spéciaux individuels : « Les généreux »



Céréales

50 g
Ref : 1125900 / 1325900



Emmental

50 g
Ref : 1126400 / 1326400



Olives noires, vertes et pesto

50 g
Ref : 1126600 / 1326600



Raisins

50 g
Ref : 1125700 / 1325700



Figues et noix

50 g
Ref : 1126500 / 1326500



Une farandole
de petits pains
spéciaux.

Offre idéale pour
agrémenter les repas
et réaliser des ventes
additionnelles.
Gamme élaborée à
base de farine Label
Rouge



Toute notre production
conventionnelle est
issue de farine Label
Rouge



Baguettes & sandwiches

baguettes



Gamme Tradition Nature

Sandwich
130 g - Ref : 1111100 / 1311100

Demi-baguette
150 g - Ref : 1111000 / 1311000

Baguette
300 g - Ref : 1102000 / 1302000



Sandwich tradition

150 g
Céréales
Ref : 1198400 / 1398400



Sandwich nordique

150 g
Ref :



NOUVEAU



Baguette à la farine de lin

250 g
Ref : 1101000 / 1301000



Tiers baguette à la farine de lin

110 g
Ref : 1112000 / 1312000



Demi-baguette à la farine de lin

125 g
Ref : 1110000 / 1310000



Nos baguettes et Sandwiches incontournables.

Toute notre gamme de sandwiches, baguettes et demi-baguettes est élaborée avec de la farine Label Rouge et enrichie en farine de lin Bleu-Blanc-Cœur, source d'Oméga 3.



Pains street food



Ciabatta nature
110 g
Ref : 1196100 / 1396100



FOCACCIA
530 g
Ref : 1143800



Pain sandwich viennois
130 g
Ref : 1113900



Bagnat blanc
100 g
Ref : 1162500



Bagel's
70 g
nature Ref : 1198100 / **sésame** Ref : 1198200



Pains bagnat, ciabattas, bagels...
viennent compléter la gamme des sandwiches et des pains tranchés.

Idéal pour diversifier votre offre sandwicherie et surprendre vos convives !



Panini
130 g
Ref : 1195000



Pain sandwich Hot Dog
70 g
Ref : 1161000



Kebab
90 g
Semoule de blé (PITA) Polenta
Ref : 1195800
Ref : 1195500



Burger à la farine de lin
75 g
Ref : 1162100



Pains grands formats et tranchés



**Pain campagne
(pour Bruschetta)**

1,7 kg - Tr. 16 mm
Ref : 1183533



**Pain céréales
(pour Bruschetta)**

1,7 kg - Tr. 16 mm
Ref : 1183633



Complet

250 g - 10 Tr. 12 mm
Ref : 1171331



Campagne

500 g
20 Tr. 12 mm - Ref : 1175831



Pain de mie

1,5 kg
30 Tr. 12 mm - Ref : 1166031
Long 10 Tr. 10 mm - Ref : 1166040



Pain brioché

300 g - 12 Tr. 12 mm
Ref : 1163031



Brioche (pur beurre)

450 g - en barquette
Ref : 2171500



Céréales

500 g - 20 Tr. 12 mm
Ref : 1175931



Noix

500 g - 20 Tr. 12 mm
Ref : 1180231



Raisins

500 g - 20 Tr. 12 mm
Ref : 1180431



Bruschettas, pains croques, et nos pains tranchés.

Le plus difficile sera de choisir votre préféré pour laisser libre cours à l'accompagnement ou à la réalisation de vos plats.

Élaborés avec de la farine Label Rouge locale.



Viennoiseries et brioches



Croissant beurre
70 g
Ref : 2120100



Pain au chocolat
75 g
Ref : 2130100



Chausson aux pommes
110 g - Ref : 2140000



Pain aux raisins
120 g - Ref : 2150000



Pain suisse
120 g
Ref : 2160000



Panier pomme tatin
30 g - Ref : 2191300

Mini pain aux raisins
35 g - Ref : 2150500

Mini torsade
35 g - Ref : 2190300

Mini croissant beurre
30 g
Ref : 2120500

Mini pain au chocolat
30 g
Ref : 2130500



Chouquettes
15 g
Ref : 6111000



Brioche individuelle
60 g
Nature
Ref : 2170100
Au sucre
Ref : 2170000



Brioche (pur beurre)
450 g - en barquette
Ref : 2171500

Les indispensables d'un petit déjeuner gourmand :

les traditionnelles viennoiseries, également disponibles en format « mini ».

Votre boulanger, passionné et engagé,
pour le goût du bon, sain, local et durable.

Partenaire des professionnels
de la restauration en Ile-en-France.

tel : 01 39 96 55 55

commercial@lgbp.paris - adv@lgbp.paris

11 rue Salvador Allende - 95870 Bezons

