



## TREAT YOUR DRINK

Faire une petite terrasse au soleil avec un délicieux cocktail estival, que voulez-vous de plus ?

## CRYSTAL ROLLS

D'ores et déjà la tête d'affiche sur tous les festivals

## GOSSETTES AUX FRUITS

Powerfood pour votre exercice physique

A person wearing a yellow shirt is seated at a light blue table. In front of them is a plate with a slice of quiche, a salad with arugula, tomatoes, and lettuce, and a small portion of bread. To the left, there are two glasses filled with a yellow beverage, garnished with lemon slices and fresh mint leaves. The background is a bright, sunny outdoor setting.

# TREAT TYD YOUR DRINK

**FAIRE UNE PETITE  
TERRASSE AU SOLEIL AVEC  
UN DÉLICIEUX COCKTAIL  
ESTIVAL, QUE VOULOIR DE  
PLUS ?**

De délicieux amuse-gueules évidemment ! L'offre toute prête de Treat Your Drink est un complément facile à votre carte de menu. Vous transformerez chaque délicatesse de l'assortiment en une assiette gourmande en moins de temps qu'il ne faut pour le dire ; directement du four à l'assiette ou personnalisée avec votre propre touche d'originalité. De cette façon, vos clients passent plus de temps en terrasse, avec pour conséquence une hausse du chiffre d'affaires.

**Vous transformerez chaque  
délicatesse de l'assortiment  
en une assiette gourmande en  
moins de temps qu'il ne faut  
pour le dire.**

## CHOUETTE PETITE TERRASSE

Faire en sorte que vos clients passent un bon moment en terrasse et qu'ils restent le plus longtemps possible est le but ultime. Et bien souvent ce sont les petits extras imprévus qui font la différence à ce niveau là. En bonne compagnie, le temps peut passer très vite. Vos clients consomment quelques verres, commencent à papoter et le temps passe à la vitesse de l'éclair. Tôt ou tard la faim ou l'envie de quelque chose de salé pointe le bout de son nez, c'est pourquoi un amuse-gueule original constitue une agréable surprise à la carte en accompagnement d'une boisson et vos clients seront moins tentés de partir.

Les savoury bites de PANESCO ont été développés pour créer une plus-value dans l'expérience vécue de votre client sans que cela ne vous demande beaucoup d'efforts supplémentaires. Des délicatesses salées richement garnies qui sont prêtes en moins de 5 minutes\*. (\*il est préférable de pré cuire déjà certains produits le matin) À servir ainsi ou à finir avec votre propre style de cuisine. L'accompagnement parfait pour un verre ou un plat qui sera apprécié à coup sûr.



## L'AMOUR DU PARTAGE

Avec la gamme TYD, vous placez la barre un peu plus haut, parce que de nos jours, vos clients sont plus que jamais familiarisés avec toutes les tendances alimentaires possibles. Foodsharing est LA tendance du moment et un plateau à partager ou une assiette de tapas rencontrera sans aucun doute du succès durant l'été.

Faites donc preuve d'originalité avec une (ou plusieurs) de nos savoury bites et servez à vos clients un amuse-gueule en moins de temps qu'il ne faut pour le dire de sorte à ce qu'ils ne restent pas sur leur faim mais plus longtemps sur votre terrasse.



SUGGESTION DE BOISSON  
VERMOUT

5001306

MINI  
BURGER  
DE BOEUF

5001302

MINI  
PITTA  
DE BOEUF  
CURRY

## HIGH WINE

De nombreuses habitudes alimentaires nous viennent d'autres régions. C'est ainsi que nous connaissons le « high tea » anglais, où le quatre-heures se prend avec un thé, des sucreries et des sandwiches anglais.

Le concept « high wine » est né de la même tendance, un apéritif de l'après-midi qui se marie à merveille avec de délicieux amuse-gueules. Les mini-snacks de TYD constituent dans ce cas l'équipe saveurs idéale. Un verre de vin avec un assortiment de ces amuse-gueules salés sur la carte du menu sont une association parfaite pour passer une bonne fin d'après-midi !



5001495

**MINI  
SAVOURY  
MUFFIN  
TOMATE**



5001307

**MINI  
PIZZETTA  
APÉRO**



5001305

**MÉLANGE  
DE MINI  
BRUSCHETTA**



5001302

**MINI  
PITTA  
DE BOEUF  
CURRY**

5001683

**QUICHE  
ÉPINARDS  
FROMAGE  
DE CHÈVRE  
CARRÉ**

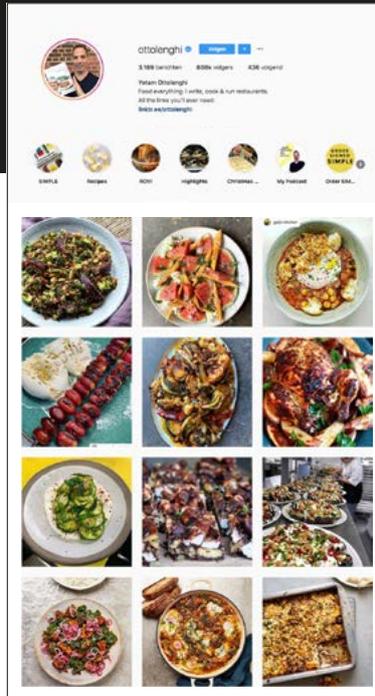
## WHAT'S THE WOW

Des nouveautés à ne pas rater et des tendances qui vous interpellent et vous inspirent.



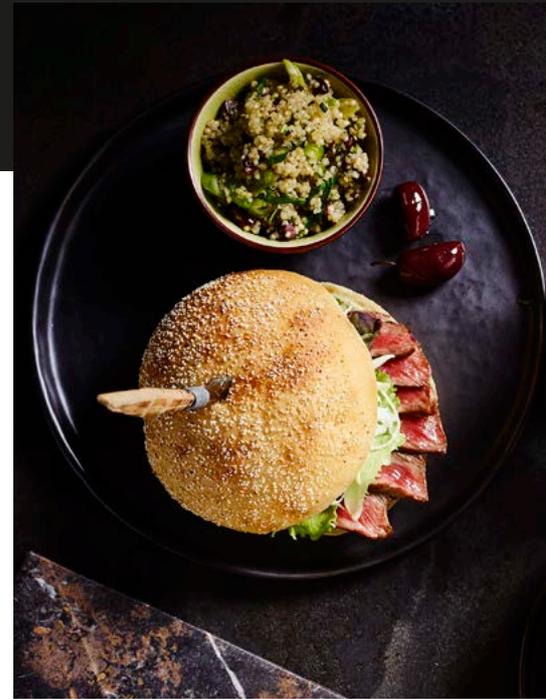
### Au revoir fléau plastique

La lutte contre le fléau du plastique a officiellement commencé : à partir de 2021 les variantes les plus polluantes seront tout simplement interdites. Les pailles en plastique sont également concernées par cette règle. Si vous ne l'avez pas encore fait, il est donc préférable de prévoir une alternative écologique dans votre magasin.



### À suivre : #ottolenghi

The man, the myth, the legend. Ceux qui n'ont pas encore connu parler du chef israéliite-britannique ont probablement vécu sur une île déserte ces derniers mois. En effet, Yotam Ottolenghi n'a pas chômé : ses recettes méditerranéennes à base de légumes dans le rôle principal ont conquis le monde. À l'âge de 50 ans, Yotam peut se targuer d'être l'auteur de 7 livres de cuisine indispensables, le propriétaire de 5 restaurants où la réservation est obligatoire et d'un compte Instagram à suivre absolument.



### Valeur ajoutée végan

Le style de vie végan est en progression depuis un certain temps et la phase de tendance est toutefois passée. C'est officiel, le véganisme est devenu grand public. Il vaut donc mieux savoir de quoi il retourne. Entre prévoir des alternatives à base de plantes jusqu'à l'ouverture de magasins intégralement végans : toutes les initiatives sont accueillies à bras ouverts. Panesco n'a pas raté le train non plus et nous avons lancé le crystall roll rustic : 100% végan. Pour plus d'informations, voir en page 6.

**NEW**

# CRYSTAL ROLLS

D'ores et déjà  
la tête d'affiche sur  
tous les festivals

Nous l'avions déjà annoncé dans notre précédente édition et le soulignons encore une fois avec la saison des festivals qui se rapproche à grands pas : les Crystal Rolls pré-tranchés sont l'avenir du sandwich garni. Et également de l'hamburger, un classique fort apprécié sur de nombreux festivals. Un classique apprécié auquel vous pouvez donner un aspect premium en un tournemain grâce au Crystal Roll.

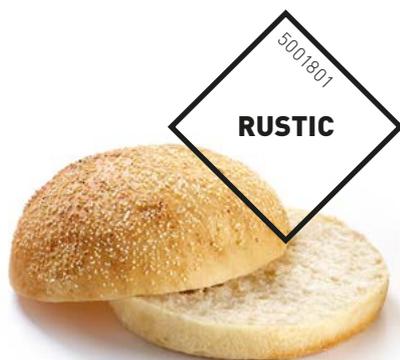
Ils offrent en effet le « meilleur des deux mondes » : avec une croûte fine et croustillante à l'extérieur et une mie soyeuse à l'intérieur. Cela donne une expérience agréable en termes de mâche pour tous les consommateurs. Ils sont également fabriqués avec pour objectif la plus grande facilité d'utilisation. La cuisson prend à peine trois minutes (pour la croûte croquante ultime, il est aussi possible de les cuire moins) et, comme ils sont prétranchés, vous gagnez du temps. Du temps libéré qui est le bienvenu pendant la période des festivals. Vous voulez profiter de quelques concerts aussi ? Pourquoi pas !

Il existe en outre une version végétalienne du Crystal Roll pour ceux qui ne consomment pas d'aliments d'origine animale : le Crystal Roll Rustic. Le hamburger végétalien se cuit donc également en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. Une offre plus importante, plus de joie, et surtout : plus de clients.



**Les Crystal Rolls pré-tranchés  
sont l'avenir du sandwich garni.**

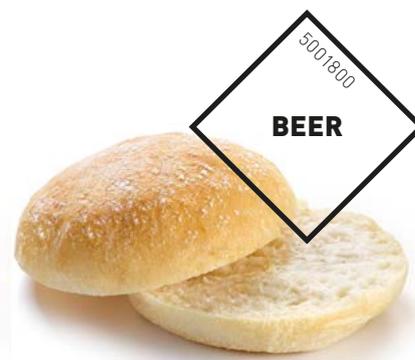
## Découvrez les trois Crystal Rolls



Cette version végétalienne du Crystal Rolls a un aspect rustique grâce à sa finition farinée. Sa mie a une texture en nid d'abeille et est particulièrement légère.



Le plus robuste des trois grâce, entre autres, à la farine de seigle grillé et à la farine de blé malté. Finition céréales originales et autres graines.



Une saveur distincte, grâce à l'utilisation de levain et de bière double malt. Finition semoule.

## Recette: Rustique Maredsous

**Ingrédients:** Crystal Roll Rustic, Maredsous® Tradition, légumes grillés, chorizo, feuilles de basilic et olives noires.

**Préparation:** Coupez quelques olives noires en petites rondelles. Garnissez le Crystal Roll Rustic avec des légumes grillés, les olives et chorizo. Mettez 1 ou 2 tranches de Maredsous® Tradition par-dessus. Finissez en posant des feuilles de basilic dans le petit pain.



### **Vous voulez participer à un atelier de travail ?**

Afin de présenter nos produits La Lorraine et Panesco et d'échanger de délicieuses petites recettes, nous avons organisé 7 ateliers de travail en partenariat avec Bel Foodservice. Pendant les ateliers de travail, nous voulons montrer comment vous pouvez être créatifs en cuisine en association avec les produits de Bel Foodservice pour préparer des choses succulentes. **Vous voulez en savoir plus à propos de ces ateliers de travail ? Découvrez toutes les informations à ce sujet dans le magazine en ligne de La Lorraine: [www.lalorraine.com/be-fr/professionnel](http://www.lalorraine.com/be-fr/professionnel)**

### **Bel Foodservice**

« La vaste gamme de fromages de Bel Foodservice nous donne la banane depuis 1921 déjà avec des produits de La Vache Qui Rit, Kiri, Maredsous, Boursin, Babybel, Leerdammer et beaucoup d'autres encore. Bel Foodservice fournit des fromages de la meilleure qualité aux secteurs horeca et social, des fromages mous jusqu'aux pâtes dures, en différentes portions et emballages, sur mesure pour votre cuisine et votre public cible.

# GOSETTES AUX FRUITS

Powerfood pour votre  
exercice physique



## Qui dit Belgique, pense au cyclisme.

La saison estivale belge coïncide évidemment aussi avec le départ de la saison de cyclisme ! Le cyclisme n'est pas seulement fait pour être regardé depuis votre canapé, mais incite également à vous mettre en action vous-même.

Nos gosettes aux fruits sont une source de fibres (4g fibres/100G) et sont donc idéales comme « power food » après un effort sportif intense ! Elles sont en outre très faciles à emporter dans notre emballage « on-the-go ». L'avoine, les raisins, les graines de tournesol et les airelles dans les gosettes aux fruits assurent une association nutritive et délicieuse pour reprendre des forces après le sport.

## ASTUCE POUR CHIFFRE D'AFFAIRES SUPPLÉMENTAIRE

Mettez les gosettes aux fruits sous les projecteurs sur votre comptoir de sorte à ce que vos clients soient plus vite tentés d'essayer cette nouvelle délicatesse !

Offrez leur une petite dégustation et mentionnez que les gosettes **ne sont pas seulement super délicieuses mais tout simplement très nutritives** également. Les clients apprécient ? Cela engendrera donc un chiffre d'affaires supplémentaire pour vous.

# PROMOS -20%

Promotion sur les inspirations : découvrez nos promotions temporaires.  
Non cumulable avec d'autres promotions.

## PROMO JUILLET

5001282

**Farmers bread**  
White 600



## PROMO JUILLET

5001692

**Mini pastel de nata**



## PROMO JUILLET

5001801, 5001802 & 5001800

**Crystal Rolls**  
Rustic,  
Multigrain,  
Beer



## PROMO AOÛT

5001483

**Barra Baston**  
Media 155



## PROMO AOÛT

5000688

**Miller Loaf**  
600



## PROMO AOÛT

5001752

**Mini beignet au chocolat blanc**



## PROMO SEPTEMBRE

2103231

**Kaiser Roll**



## PROMO SEPTEMBRE

5000648

**Mini Croissant Au Beurre**



**Vous avez croisé une promo intéressante ? Prenez alors contact avec votre représentant :**

### West-Vlaanderen

Hein Dubaere: +32 (0)497 97 00 47  
Reno Reybrouck: +32 (0)490 65 79 85

### Oost-Vlaanderen

Kris Van Seymortier: +32 (0)498 90 80 24  
Jurgen Claus: +32 (0)477 49 43 92

### Antwerpen

Claire Lodewick: +32 (0)468 28 89 00  
Hadewig Otte: +32 (0)498 18 71 29

### Limburg & Kempen

Danny Renders: +32 (0)498 90 44 86  
Jos De Witz: +32 (0)473 71 33 99

### Vlaams-Brabant, Brussel/Bruxelles & le Brabant wallon

Annelies Erard: +32 (0)495 33 42 35  
Philippe Massuy: +32 (0)494 50 20 52  
Gunter De Roey: +32 (0)490 65 81 21

### Le Hainaut

Pierre Osaer: +32 (0)494 50 20 53

### Liège, Grand-Duché Luxembourg

Pierre Mertens: +32 (0)491 34 33 68

### Namur, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

Denis Franco: +32 (0)479 27 12 83

La Lorraine

# DO NUT

WORRY BE HAPPY

D'autres tendances alimentaires vont et viennent, mais le donut est là pour rester. Le délicieux snack fait en effet désormais partie de notre culture. C'est une évidence : il est et il demeure notre achat impulsif préféré.

Afin de donner encore plus de place sous les projecteurs à nos gourmandises, La Lorraine lance l'action « Donut Worry, Be Happy ! ». Parce qu'un donut reste ce qu'on appelle un « plaisir coupable ». La citation amusante - dans la mise en page ad hoc - convaincra votre client qu'il est tout à fait légitime de s'offrir une récompense de temps en temps. En bref : Donut Worry, Be Happy !



  
**La Lorraine**  
*Baking passion*



## Délicieusement belge

La Lorraine lance un nouveau donut : le donut spéculoos ! De délicieux petits morceaux de véritable spéculoos sur les donuts exquis de La Lorraine. Super délicieux et facile : la seule chose que vous devez faire, est de décongeler les donuts pendant 30 minutes.



*Ne ratez pas nos promotions!*

*Superpromos  
-20%*

### JUILLET



**2103086**  
BAGUETTE GRIS 57 PC

### AOÛT



**2103731**  
PARISIEN BLANC 57 PC

### SEPTEMBRE



**2103131**  
BAGUETTE BLANCHE LARGE 57 PC



**4250435**  
DONUT SPÉCULOOS



**2103107**  
DEMI BAGUETTE BLANCHE 27 PC



**2103669**  
DEMI BAGUETTE FITNESS LARGE 27 PC



**2104192**  
DEMI BAGUETTE BLANCHE LARGE 27 PC



**2504325** CHAUSSON AUX POMMES AU SUCRE PAC **2505124** CHAUSSON AUX CERISES AU SUCRE PAC **2104441** CHAUSSON AUX ABRICOTS SUCRE PAC

LE MONDE EN LIGNE DE MIRE

## Nouveautés de New York: **BUNS 'N' BAGELS**

Votre lunch ne doit pas toujours être une tartine au fromage. Vous pouvez également faire quelque chose de plus tendance, sans pour autant que cela ne vous demande beaucoup d'efforts. Et New York est justement bien connu pour cela. Bien que les tendances déjeuner surprenantes et originales des New-yorkais arrivent de plus en plus souvent jusque chez nous. C'est pourquoi nous allons parler de Buns et de Bagels qui sont prêts en une minute (ou 3) New-yorkaise.

New York : la ville qui ne dort jamais et où il y a toujours quelque chose à vivre - et à manger. Les restaurants, bars et clubs tendance y poussent dans le béton comme des champignons alors que les stands à hotdogs restent une valeur sûre à tous les coins de rue.

**Les hotdogs** ne sont pas juste une saucisse avec un peu de ketchup, aujourd'hui ils font l'objet d'une personnalisation étendue. En 3 minutes, votre sandwich hotdog prédécoupé (5001725) avec le goût typique de NY pretzel sera cuit et vous pourrez le garnir selon vos désirs avec du bacon, jalapeños, pastrami, pickles, ou même avec du chili con carne et des nachos !

**Les bagels** quant à eux existent en différentes saveurs, odeurs et couleurs. Vous pouvez choisir aussi bien la pâte du bagel que ce que vous utilisez pour le garnir. Que vous aimiez le bagel nature au saumon et fromage à la crème, poulet et tomates séchées au soleil ou une option intégralement végétarienne dans un bagel multicéréales, tout est possible. Essayez également notre bagel vapeur de Panesco, parsemé d'oignon, d'ail, de graines de sésame et de pavots (Bagel Everything 5001769).



Depuis 80 ans déjà, La Lorraine Bakery Group propose des produits de boulangerie de qualité en visant comme objectif ultime la satisfaction de ses clients et des consommateurs. Cette passion, nous voulons la partager avec vous. Notre assortiment, riche et unique, se décline sous deux marques complémentaires : PANESCO et LA LORRAINE.



Rendre une large gamme de produits de boulangerie exceptionnels :  
**Creating a wow.**



Proposer des classiques accessibles et d'excellente qualité sous la devise  
**Baking passion.**