Rise together

TASTY SUMMER

2021

La Lorraine BAKERY GROUP

La Lorraine Baking passion

PANESCO FOOD.COM

DONUT worry be happy Lucky in every bite

Cher Chef,

Cher chef,

Après une période particulièrement difficile pour tous les acteurs de l'horeca, une lumière semble poindre au bout du tunnel. L'été approche avec, dans son sillage, l'ouverture des terrasses. Croisons les doigts pour que les Belges puissent renouer avec leur passe-temps favori : profiter de bons petits plats en bonne compagnie.

En tant qu'entrepreneur pure souche dans le secteur Horeca, vous vous réjouissez déjà de voir les terrasses remplies de compatriotes enthousiastes. Vous voulez à nouveau offrir à vos clients une expérience complète, du petit-déjeuner copieux au pousse-café avec douceurs en passant par un délicieux apéritif. Bientôt, tout le monde pourra profiter, en famille et entre amis, de votre hospitalité, de vos délices culinaires et de moments inoubliables.

Nous sommes d'ores et déjà prêts à vous épauler avec une floppée de conseils. Plongez-vous dans notre magazine Tasty Summer et laissez-vous inspirer par nos savoureux produits.

Enfin, nous tenons à vous remercier. Merci d'avoir serré les dents et fait preuve d'une infinie patience au cours des mois écoulés. Merci aussi d'avance pour le sourire que vous accrocherez bientôt sur vos visages et ceux de 11 millions d'autres gastronomes.

Votre équipe de La Lorraine Bakery Group

Profiter
AVEC LE P DE
PLAISIR

Le plaisir fait partie des mots les plus agréables de la langue française. Les Belges ont une folle envie de retrouver le plaisir des terrasses. Préparez la vôtre pour accueillir chaleureusement vos clients !

ENVIE D'UN BON MOMENT EN *terrasse ?*

La période des terrasses battra bientôt son plein ! Vous voulez être plus que jamais aux petits soins pour vos clients, afin qu'ils puissent profiter pleinement de votre terrasse ? Dans ce cas, investissez dans des couvertures douces et chaudes, ainsi que dans un bon chauffage de terrasse. En plus de créer plus de places assises à l'extérieur, vous inciterez vos clients à s'attarder davantage. Ils vous en remercieront.

B COMME BELGES ET *bons vivants*

Les Belges sont connus pour être des épicuriens. Amuse-bouche, entrées, plats et desserts : ils raffolent de tout. Découvrez nos savoureux produits et laissez-vous inspirer.

Les belges, ces fans du petit-déjeuner

100 % Danois : 100 % qualité

Tous les connaisseurs savent que la pâtisserie danoise est le top du top. La superposition de couches délicieusement fines de pâte et de margarine fait en quelque sorte partie de l'héritage culinaire danois. Comblez vos clients en leur offrant ces saveurs danoises si reconnaissables, ces formes iconiques sans oublier cette croûte dorée qui séduit au premier regard.

tout goûter POUR MIEUX PROFITER

Gris ou blanc ? Salé ou sucré ? Offrez à vos clients un assortiment de mini-viennoiseries, de délices danois et de petits pains. À l'occasion d'un petit-déjeuner plus étoffé ou d'un délicieux brunch, ils préfèreront pouvoir goûter un peu de tout.

2104434
MINI MIX FARMER'S ROLL PB

2102054
MINI BRIOCHE ROLL TS

Pancakes
AU SIROP D'ÉRABLE

Le sirop d'érable est une garniture classique pour les pancakes à l'américaine. Agrémentez ceux-ci de quelques morceaux de fruits pour un petit-déjeuner complet. Variez les fruits ou prévoyez plusieurs garnitures pour que votre client compose lui-même la combinaison de son choix. Succès assuré !

1 BELGE SUR 5

... opte pour des crêpes ou des gaufres quand il prend son petit-déjeuner dans son établissement préféré. Car celui qui déguste son petit-déjeuner à l'extérieur mérite le meilleur.

PANESCO FOOD.COM

5000648
MINI CROISSANT AU BEURRE

5000649
MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

5000650
MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

MINI MIX BREAKFAST WITH BUTTER RTB 2204105 aussi disponibles en mix!

5000929
MINI DANISH MIX

5001871
AMERICAN PANCAKES

délicieuses mises en bouche

L'objectif ultime d'un chef ? Voir ses clients profiter d'un moment agréable ou d'une soirée réussie. Et le secret à cet égard se cache plus dans les petites attentions ou dans un petit plus teinté d'originalité. Rien de tel qu'une bouchée qui crée la surprise en accompagnement d'une boisson ou qu'une entrée spéciale en préambule au repas pour sublimer l'expérience de vos convives. La gamme de snacks salés PANESCO apporte une valeur ajoutée sans nécessiter beaucoup de temps de préparation. Ces délices salés généreusement garnis sont prêts en cinq minutes. À servir tels quels ou avec votre touche personnelle. Nul doute que ce parfait complément à une boisson ou un plat fera des heureux.

RECETTE

MOCKTAILS : un must sur chaque menu !

- 3 cl de gimber
- 20 cl d'eau pétillante
- Thym
- Beaucoup de glace et un zeste de citron

SURPRENEZ VOS CLIENTS AVEC
de délicieuses nouveautés

Qu'ils soient des inconditionnels de la viande ou des végétariens convaincus, vos clients trouveront toujours de quoi se régaler dans notre assortiment de snacks salés. Continuez à les surprendre en inscrivant des nouveautés tendances à votre menu. Des bruschettas originales aux pizzas et burgers en format mini. Proposez-les sur votre menu en petits plats à partager : les clients raffolent des bouchées apéritives, avec pour vous, un beau chiffre d'affaires à la clé.

PANESCO FOOD.COM

5001305
MINI BRUSCHETTA MIX

5001930
MINI VEGGIE CHEESEBURGER

5001925
MINI PIZZA BAGEL PROSCIUTTO

5001929
MINI BEEF CHEESEBURGER

5001926
MINI PIZZA BAGEL CHEESEBURGER

#PAINSDETABLE

petits pains pour grands gourmands

Tout le monde aime les petits pains. Ils se grignotent tartinés de beurre et relevés de sel en attendant d'être servi ou rehaussent une salade de leur délicieux croustillant. Servez-les dans un étui individuel pour faire rimer esthétique et hygiénique.

CUISSON SUR pierre

Nos petits pains artisanaux cuits sur sole de pierre accompagnent avec brio un lunch estival léger, une salade de pâtes ou des fromages italiens. Les mini Pagnotella Classico à base de froment ressemblent à des mini ciabattas par le goût et la forme à ceci près qu'elles sont repliées et farinées à la main. Les Mini Rose Rolls sont enrichies de yaourt, un ingrédient secret qui explique leur goût frais.

PANESCO FOOD.COM

5001355
MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX

5001865
MINI ROSE ROLL MIX

petits plaisirs VITE PRÊTS

Vous préférez éviter l'étape de la cuisson pour gagner du temps ? Optez pour l'un de nos mélanges Thaw&Serve, comme le Mini Soft Mix ou le Mini Bagnat Mix qu'il suffit de décongeler. Ou pour l'un de nos mélanges Fully Baked comme le Rustic Mix qui croustille délicieusement après un passage rapide au four. La solution idéale pour réserver plus de temps à vos clients.

La Lorraine
Baking passion

2102108
MINI MIX SOFT TS

2103588
MINI MIX PAN BAGNAT TS

2306112
MINI MIX RUSTIC FB

#SAVOUREZLETEMPS

Savourez le temps goût authentique et qualité

Notre pain authentique est le reflet d'un pur savoir-faire artisanal. La pâte prend tout son temps pour lever, ce qui permet le déploiement optimal des saveurs. Grâce à l'utilisation de levain naturel et de farines spéciales, nos pains développent une palette de saveurs exceptionnelles. Les fins gourmets recherchent des produits authentiques. Et notre pain goûte la qualité et le savoir-faire.

2307014
FARMER'S BREAD BROWN TRADITION PB

2307013
FARMER'S BREAD WHITE TRADITION PB

2104610
ARTISAN CIABATTA

La Lorraine
Baking passion

savourez
le temps

RECETTE

Le goût authentique de la baguette à la farine de blé dur

Envie de proposer une recette unique à vos clients ? Combinez nos baguettes à base de farine de blé dur avec des ingrédients naturels et authentiques. Coupez une baguette en deux dans le sens de la longueur et garnissez-la de lard croustillant fraîchement grillé, de dattes, de figues, de gorgonzola et de noix. Agrémentez d'une touche de miel. Un pur délice !

La Lorraine
Baking passion

2104605
BAGUETTE DURUM FLOUR

Un goût unique grâce au blé dur

Farine de blé dur ou semoule de blé dur : ces anciennes variétés de froment entrent également dans la composition des pâtes et de la semoule pour couscous. La farine de blé dur apporte une coloration jaune crème et une saveur de noix et de grillé. Elle donne aussi du croustillant à la croûte tout en préservant le moelleux de l'intérieur du pain.

#PAINAUREPAS

Le pain : le choix malin

Au printemps et en été, les repas légers ont la cote. Quoi de plus rafraîchissant qu'une salade le midi ou un savoureux plat froid le soir. Chez nous, vous trouvez toujours le pain idéal pour les rehausser. À proposer sous forme de tartine, de petit pain garni, d'accompagnement... le choix est infini.

PANESCO FOOD.COM

5001921

SCHIACCIATA ROMANA WHITE PRE-SLICED

LE GOÛT AUTHENTIQUE DE LA SCHIACCIATA Romana

La pâte de ce pain plat traditionnel italien est pétrie à la main et parfumée d'un filet d'huile d'olive de première pression à froid et d'une pincée de sel. Garnissez-la de rondelles de tomate San Marzano, mozzarella et mortadelle. Vos clients se lècheront les babines !

RECEPTTE

Pavé garde forestier grillé, skyr et tomates cerises rôties

Simple mais exquis ! Faites rôtir les tomates cerises au four, après les avoir agrémentées d'huile d'olive, de sel, de poivre et d'origan. Pendant ce temps-là, faites griller le pavé. Tartinez-le de skyr et ajoutez les tomates cerises avec un filet de jus. Une salade fraîche et ce lunch estival parfait est prêt !

1 BELGE SUR 5 EST flexitarien

Signalez vos plats végétariens sur le menu, éventuellement à l'aide d'un logo. Baptisez-les d'un nom alléchant pour que tous vos clients aient envie de les goûter. Veggie ne doit pas rimer avec ennui. Les végétariens sont aussi des bons vivants !

SUCCULENTES tartines

Les tartines peuvent aussi être un vrai régal ! Pour un en-cas divin, garnissez-les de charcuterie, de poisson ou encore d'une pâte à tartiner originale.

5001483
BARRA BASTON MEDIA

5000688
MILLER LOAF 600

5001440
RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE

5001008
SANDWICH BREAD WHITE 800

2104366
PAVÉ GARDE FORESTIER 1900

2104271
BAGUETTE WHITE COUNTRY STYLE 57 PB

#TREAT YOUR COFFEE

Treat Your Coffee

Pause douceur PAUSE CAFÉ

FARANDOLE DE gourmandises

Le café est un incontournable pour clôturer en beauté un délicieux repas. Choyez vos clients en l'accompagnant d'un délice du style gaufre croustillante, pâtisserie, beignet original… Vos clients profiteront d'autant mieux de leur café, thé ou chocolat chaud… et s'empresseront de revenir s'attabler chez vous !

Des douceurs POUR SUBLIMER le café

Rien de tel que les petits détails pour fidéliser vos clients. Présentez le café avec nos mini-douceurs au lieu du biscuit classique. Inoubliables, abordables et toujours différentes !
Il suffit d'une petite attention avec le café pour que vos clients se sentent encore mieux accueillis. Faites monter le plaisir d'un cran en les transformant en desserts maison originaux. Découvrez notre gamme de produits à prix raisonnables, qui décuple les possibilités pour chaque environnement Horeca. Choisissez celle qui se prête le mieux à vos aspirations et à votre établissement et offrez à vos clients une expérience café mémorable.

5001910

MINI SUGAR WAFFLE TREATS

5001178

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

5001692

MINI PASTEL DE NATA

5001287

MINI AMERICAN MUFFIN MIX

5001043

FLAPJACK FRUIT

5000330

BROWNIE DOUBLE CHOC

5001871

AMERICAN PANCAKES

40 G
40 PC/CRT– 144 CRT/PAL
CUIRE 200°C – 6 - 7'
OU MICROWAVE 800 W | 60'
À SERVIR CHAUD

5000648

MINI CROISSANT AU BEURRE

25 G
160 PC/CRT– 80 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 30'
CUIRE 170°C – 13 - 15'
PRECUIT

5000649

MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

25 G
160 PC/CRT– 80 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 30'
CUIRE 170°C – 13 - 15'
PRECUIT

2104434

MINI MIX FARMER'S ROLL PB

40 G
3X25 PC/CRT– 64 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 15'
CUIRE 180°C – 8 - 10'
PRECUIT

2102054

MINI BRIOCHE ROLL TS

27 G
150 PC/CRT– 32 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 15'
PRÊT À SERVIR

5000650

MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

30 G
150 PC/CRT– 80 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 30'
CUIRE 170°C – 13 - 15'
PRECUIT

5000929

MINI DANISH MIX

40 G
110 PC/CRT– 104 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 15'
CUIRE 180°C – 13 - 15'
PRECUIT

2204105

MINI BUTTER MIX

30 G
135 PC/CRT– 80 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 15'
CUIRE 170°C – 17 - 19'
PRECUIT

5001305

MINI BRUSCHETTA MIX

± 38 G
8 X (3X3) PC/CRT- 104 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 15'
CUIRE 180°C | 4-6'
À SERVIR CHAUD

5001926

MINI PIZZA BAGEL CHEESEBURGER

30 G
24X4 PC/CRT- 104 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 15'
CUIRE 180°C | 4-5'
À SERVIR CHAUD

5001925

MINI PIZZA BAGEL PROSCIUTTO

30 G
24X4 PC/CRT- 104 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 15'
CUIRE 180°C | 4-5'
À SERVIR CHAUD

5001929

MINI BEEF CHEESEBURGER

± 21 G
3X40 PC/CRT- 126 CRT/PAL
CUIRE 180°C • 5-6'
OU MICROWAVE 750 W | 90'
À SERVIR CHAUD

5001930

MINI VEGGIE CHEESEBURGER

± 21 G
3X40 PC/CRT- 126 CRT/PAL
CUIRE 180°C | 5-6'
OU MICROWAVE 750 W | 90'
À SERVIR CHAUD

5001355

MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX

35 G
3X35 PC/CRT- 64 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 15'
CUIRE 200°C | 3-5'
PRECUIT

5001865

MINI ROSE ROLL MIX

30 G – 6 CM
135 PC/CRT– 36 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 15'
CUIRE 180°C – 4-6'
PRECUIT

2102108

MINI MIX SOFT TS

30 G
3X25 PC/CRT– 64 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 15'
PRÊT À SERVIR

2103588

MINI MIX PAN BAGNAT TS

40 G
3X25 PC/CRT- 56 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 15'
PRÊT À SERVIR

2306112

MINI MIX RUSTIC FB

40 G
3X25 PC/CRT- 64 CRT/PAL
CUIRE 200°C | 0-3'
ENTIÈREMENT CUIT

#LISTEDEPRODUITS

2307014

FARMER'S BREAD BROWN TRADITION PB

800 G – 42 CM
7 PC/CRT- 32 CRT/PAL
CUIRE 210°C | 14-16'
PRECUIT

2307013

FARMER'S BREAD WHITE TRADITION PB

800 G – 42 CM
7 PC/CRT- 32 CRT/PAL
CUIRE 210°C | 14-16'
PRECUIT

5001178

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

25 G
3X35 PC/CRT- 104 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 30'
PRÊT À SERVIR

5001692

MINI PASTEL DE NATA

25 G
144 PC/CRT- 117 CRT/PAL
CUIRE 200°C | MOINS QUE 3'
ENTIÈREMENT CUIT

5001287

MINI AMERICAN MUFFIN MIX

15 G
180 PC/CRT- 88 CRT/PAL
DÉCONGELER 4°C | 120'
PRÊT À SERVIR

2104610

ARTISAN CIABATTA

275 G – 28 CM
24 PC/CRT- 32 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 15'
CUIRE 180°C | 11-13'
PRECUIT

2104605

BAGUETTE DURUM FLOUR

300 G – 48 CM
20 PC/CRT- 28 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 15'
CUIRE 180°C | 14-16'
PRECUIT

5001043

FLAPJACK FRUIT

80 G
60 PC/CRT- 150 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 15'
CUIRE 160°C | 10-12'
PRECUIT

5000330

BROWNIE DOUBLE CHOC

60 G
2X24 PC/CRT- 162 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 45'
PRÊT À SERVIR

5001910

MINI SUGAR WAFFLE TREATS

15 G
120 PC/CRT- 144 CRT/PAL
CUIRE 200°C | 4'
ENTIÈREMENT CUIT

2104271

BAGUETTE WHITE COUNTRY STYLE 57 PB

300 G - 57 CM
24 PC/CRT-28 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 15'
CUIRE 180°C | 14-16'
PRECUIT

5001483

BARRA BASTON MEDIA

155 G - 27 CM
50 PC/CRT- 32 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 15'
CUIRE 180°C | 14-16'
PRECUIT

5000688

MILLER LOAF 600

600 G
10 PC/CRT- 36 CRT/PAL
CUIRE 210°C | 9-11'
PRECUIT

5001440

RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE

1100 G
6 PC/CRT- 32 CRT/PAL
CUIRE 210°C | 19-21'
PRECUIT

2104366

PAVÉ GARDE FORESTIER 1900

1900 G
4 PC/CRT- 36 CRT/PAL
CUIRE 210°C | 19-21'
PRECUIT

5001921

SCHIACCIATA ROMANA WHITE PRE-SLICED

100 G
32 PC/CRT- 56 CRT/PAL
CUIRE 200°C | MOINS QUE 3'
ENTIÈREMENT CUIT

5001008

SANDWICH BREAD WHITE 800

800 (18+2 SLICES) - 12X12CM
10 PC/CRT- 48 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C | 60'
PRÊT À SERVIR

Vous ne vous lassez pas de cette inspiration ?
Surfez sur notre site web ou contactez l'Account Manager de votre région.

BELUX

CUSTOMER SERVICE
t. +32 (0)53 60 78 82
+32 (0)53 60 78 81
f. +32 (0)53 82 80 63
e. ordersbelux@llbg.com

ALGEMEEN/GÉNÉRAL
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
t. +32 (0)53 82 72 20
f. +32 (0)53 82 72 20
e.infoBE@llbg.com

WEST-VLAANDEREN

Hein Dubaere
h.dubaere@llbg.com
+32 (0)497 97 00 47

Reno Reybrouck
r.reybrouck@llbg.com
+32 (0)490 65 79 85

OOST-VLAANDEREN

Kris Van Seymortier
k.vanseymortier@llbg.com
+32 (0)498 90 80 24

Jurgen Claus
j.claus@llbg.com
+32 (0)477 49 43 92

ANTWERPEN

Claire Lodewick
c.lodewick@llbg.com
+32 (0)468 28 89 00

Hadewig Otte
h.otte@llbg.com
+32 (0)498 18 71 29

VLAAMS BRABANT (WEST) & MECHELEN

Sofie Mariman
s.mariman@llbg.com
+32 (0)474 72 18 16

LIMBURG & KEMPEN

Danny Renders
d.renders@llbg.com
+32 (0)498 90 44 86

Jos De Witz
j.dewitz@llbg.com
+32 (0)473 71 33 99

BRUSSEL / BRUXELLES & LE BRABANT WALLON

Philippe Massuy
p.massuy@llbg.com
+32 (0)494 50 20 52

LIÈGE

Pierre Mertens
p.mertens2@llbg.com
+32 (0)491 34 33 68

VLAAMS BRABANT (OOST)

Annelies Erard
a.erard@llbg.com
+32 (0)495 33 42 35

LE HAINAUT

Pierre Osaer
p.osaer@llbg.com
+32 (0)494 50 20 53

NAMUR, LUXEMBOURG, GRAND-DUCHÉ LUXEMBOURG & LIÈGE

Denis Franco
d.franco@llbg.com
+32 (0)479 27 12 83

NEDERLAND

ALGEMEEN/GÉNÉRAL
Stationsplein 99-172
1703 WE Heerhugowaard
t. +31 (0)72 567 00 80
e. infoNL@llbg.com

ACCOUNT MANAGER BAKKERIJ/BOULANGERIE

Detlef Hartmann
e. d.hartmann@llbg.com
t. +31 (0)6 23 71 89 14

La Lorraine BAKERY GROUP

WWW.LLBG.COM

PANESCO FOOD.COM

WWW.PANESCO.BE

La Lorraine Baking passion

WWW.LALORRAINE.COM

DONUT worry be happy Lucky in every bite

PARTNER.DONUTWORRYBEHAPPY.EU