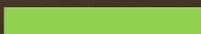


Un Noël Festif 2024

VANDENBULCKE



DISTRIBUTEUR



VANDENBULCKE

Depuis 1900

Le Groupe VANDENBULCKE, société familiale, sur cinq générations, est aujourd'hui l'un des principaux acteurs de la distribution de produits pour boulangeries, pâtisseries et métiers de bouche dans la région des Hauts de France.

VANDENBULCKE est installé dans son nouveau site, situé à Herlies à l'approche de Lille garantissant une grande proximité, et permettant de vous offrir un service de qualité.

Adhérent au réseau BACK EUROP France, 1er groupement national de distribution, fort de notre offre de plus de 10 000 articles disponibles en 3 températures : ambiant, frais et surgelé, nous vous apportons une solution complète et performante en une seule livraison.

A votre service !

Nous livrons toutes les matières premières pour la boulangerie et la pâtisserie ainsi que les produits de snacking, boissons, emballages, petits matériels et produits d'entretien. Nous proposons également le service de livraison de fruits et légumes frais et des emballages personnalisés

VANDENBULCKE

Depuis 1900

Rue Camille Muffat,
59134 Herlies

Site internet :

www.vandenbulcke.fr

Contact :

commandes@vandenbulcke.fr

Tél : 03.20.26.70.75



Cher client,

Nous vous invitons à vous rendre sur notre site internet : www.vandenbulcke.fr, rubrique « Catalogues Festifs » pour y découvrir la série de nos catalogues saisonniers de fin d'année : les décors et l'emballage et pleins d'autres encore...

Nous vous souhaitons de bonnes affaires et d'excellentes fêtes de fin d'année.

Sommaire

Coquilles et coquillettes
" Prestige"

Bûches de Noël bavaroises
Bûches et bûchettes crème au beurre
Kits bûches et bûchettes à garnir

Gouttières bûches semi-finies

Macarons "Franck DEVILLE"
Macarons "Maison LENGLET"

Galettes des rois
Les "Saveurs"

Disques de feuilletage

Pour le passage de vos commandes de produits festifs, merci de nous adresser celles-ci par email sur : commandes@vandenbulcke.fr, par courrier ou par votre représentant.

Seules les commandes passées avant ces dates butoirs seront honorées. Ces dates nous sont imposées par les industriels. Afin de vous garantir une livraison dans les délais et un service de qualité, merci de les respecter. Elles vous sont rappelées en bas de chaque page de ce catalogue et sur chaque bon de commande.

La Société VANDENBULCKE

Coquilles de Noël

Découvrez la fameuse brioche de Saint Nicolas.
Appelée aussi Coquille ou Cougnou, spécialité
du Nord de la France et de la Belgique.



Coquilles "Prestige" Pur beurre

Recette 15% beurre



Coquillettes 60grs. Carton 175 pcs

- 133312 Nature
- 133313 Chocolat
- 133315 Sucre
- 133314 Raisins

Produits crus à pousser et à cuire



Coquilles 400grs. Carton 24 pcs

- 133316 Nature
- 133317 Chocolat
- 133318 Sucre
- 133319 Raisins



**Pour les coquilles : 60grs, 400grs,
seules les précommandes passées avant le 10.10.2024 seront honorées**

Bûches et bûchettes de Noël



7 Recettes bavaroises

Disponible à la fois en gouttière et en bûchette décorée. Ainsi vous pouvez choisir entre le produit prêt à déguster et garder la possibilité d'y ajouter votre touche personnelle.

Bûchettes bavaroises

(Attention les gouttières sont à décorer selon vos envies).
(*suggestion de présentation)



3 chocolats

Composée d'un biscuit cacao, d'un croquant chocolat lait, d'une mousse chocolat blanc, et d'un biscuit cacao, surmonté d'une mousse chocolat noir.
Finition : *nappage chocolat et décor étoile en chocolat au lait.

131501 Bûchette 3 chocolats, 9cm, 85grs. Cart. 12pcs

Fruits rouges

Composée d'une génoise nature, d'un croustillant citron, d'un confit de fruits rouges ainsi qu'une mousse aux fruits rouges.
Finition : *nappage rouge et décor étoile en chocolat au lait.

131831 Bûchette fruits rouges, 9cm, 85grs. Cart 12pcs



Mangue- Passion

Composée de génoise épaisse, d'un croustillant citron - citron vert, d'un confit mangue passion et d'une mousse fruits exotiques.
Finition : *nappage jaune et décor chocolat lait.

131828 Bûchette mangue, passion, 9cm, 101grs. Cart 12pcs



Gianduja - Caramel

Composée d'un biscuit cacao, d'un croquant chocolat lait et à la noisette, d'une ganache caramel, le tout surmonté d'une mousse au chocolat au lait aux noisettes « Gianduja ».

Finition : *nappage au chocolat et noisettes hachées.

131514 Bûchette chocolat caramel, 9cm, 97grs. Cart 24pcs



**Pour les bûches et bûchettes bavaroises,
seules les précommandes passées avant le 10.10.2024 seront honorées**

Bûches bavaroises

3 chocolats

Composée d'un biscuit amer, d'un croquant chocolat lait, d'une mousse chocolat blanc, chocolat noir.

Finition : Glaçage chocolat.

131574 Gouttière 3 chocolats, 55cm, 1.46kg. Cart. 4pcs



Fruits rouges

Composée d'une génoise nature, d'un croustillant chocolat blanc citron vert, d'un confit au cassis et d'une mousse aux fruits rouges.

Finition : nappage rouge.

131546 Gouttière fruits rouges, 55cm, 1.54kg. Cart 4pcs



Mangue- Passion

Composée de génoise épaisse, d'un croustillant citron - citron vert, d'un confit mangue passion et d'une mousse fruits exotiques.

Finition : nappage jaune et décor chantilly.

131545 Gouttière mangue, passion, 55cm, 1.77kg. Cart 4pcs



Gianduja - Caramel

Composée d'un biscuit cacao, d'un croquant chocolat lait et à la noisette, d'une ganache caramel, le tout surmonté d'une mousse au chocolat au lait aux noisettes « Gianduja ».

Finition : nappage au chocolat et noisettes hachées

131543 Gouttière chocolat caramel, 55cm, 1.84kg. Cart 4pcs



**Pour les bûches et bûchettes bavaroises,
seules les précommandes passées avant le 10.10.2024 seront honorées**

Bûches et bûchettes crème au beurre



**Le dessert de Noël par excellence!
Qui dit bûche de Noël traditionnelle, dit crème au beurre.**

Bûches et bûchettes crème au beurre

Nos bûchettes crème au beurre sont sur une base traditionnelle de génoise.
(*suggestion de présentation)



Bûche 18cm, 500grs, carton 8pcs

132521 Chocolat,
132515 Café,
132507 Pralinée,
132510 Vanille,



Bûchette 8cm, 80grs, carton 40pcs

132535 Chocolat,
132527 Café,
132542 Pralinée,
132556 Vanille,

**Pour les bûches et bûchettes crème au beurre,
seules les précommandes passées avant le 04.10.2024 seront honorées**

Kits bûches et bûchettes à garnir

Pour cet incontournable dessert de décembre, un moule à bûche et feuilles de génoises vous seront d'une très grande aide pour réaliser vos bûches et bûchettes, des plus classiques aux plus originales.



A garnir

Kits bûches et bûchettes à garnir

Sublimez les fêtes avec des desserts de tradition gourmande !

Voici notre gamme de bûches et bûchettes (grand modèle) ouvertes et feuilles de génoises prêtes à l'emploi



Joconde "Pluie d'étoiles"
Biscuit jaune



133234 Bûche 57x5cm. Cart 6pcs
133232 Bûchette 55x3.5cm. Cart 12pcs



Joconde "Bohème rouge"



132647 Bûche 57x5cm. Cart 6pcs
133302 Bûchette 55x3.5cm. Cart 12pcs



Joconde "Joyeuses fêtes"



131566 Bûche 57x5cm. Cart 6pcs
132330 Bûchette 55x3.5cm. Cart 12pcs



Joconde "Noël"
Biscuit rouge



133233 Bûche 57x5cm. Cart 6pcs
133229 Bûchette 55x3.5cm. Cart 12pcs



Joconde "Bohème cacao"



132646 Bûche 57x5cm. Cart 6pcs
131693 Bûchette 55x3.5cm. Cart 12pcs



Joconde "Jardin d'hiver"
Biscuit vert



133111 Bûche 57x5cm. Cart 6pcs
133112 Bûchette 55x3.5cm. Cart 12pcs

**Pour les kits à bûches et bûchettes,
seules les précommandes passées avant le 04.10.2024 seront honorées**

Kits bûches et bûchettes à garnir

Sublimez les fêtes avec des desserts de tradition gourmande !

Voici notre gamme de bûches et bûchettes (grand modèle) ouvertes et feuilles de génoises prêtes à l'emploi

Biscuit cacao inclusions de grué, pépites, copeaux



133115 Bûche 57x5cm. Cart 6pcs
133114 Bûchette 55x3.5cm. Cart 12pcs

Biscuit peigné oblique



131557 Bûche 57x5cm. Cart 6pcs
131683 Bûchette 55x3.5cm. Cart 12pcs

Biscuit nature inclusions amandes et perles de sucre



131510 Bûche 57x5cm. Cart 6pcs
131650 Bûchette 55x3.5cm. Cart 12pcs

Biscuit charlotte



133113 Bûche 57x5.5cm. Cart 6pcs

Feuille souple 7mn



131158 Feuille souple nature. Cart 16pcs
131157 Feuille souple cacao. Cart 16pcs

Bûche triangle cacao

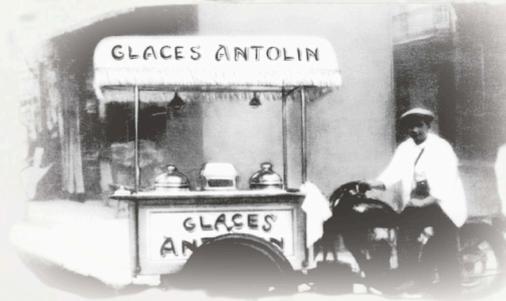


131784 Bûche 57x5.5cm. Cart 6pcs

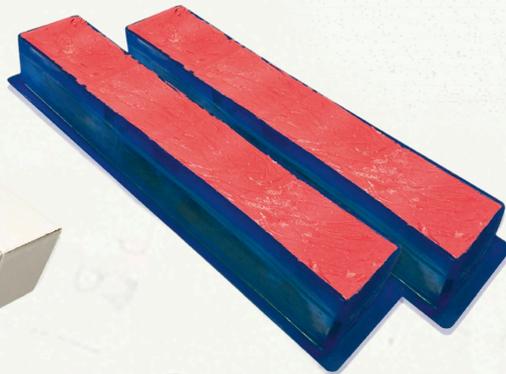
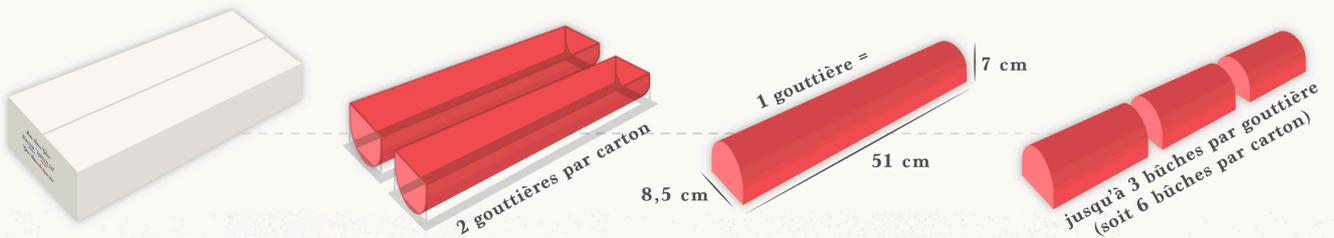
Pour les kits à bûches et bûchettes,
seules les précommandes passées avant le 04.10.2024 seront honorées

Les Glacées





GOUTTIÈRES SEMI-FINIES POUR BÛCHES GLACÉES



Le Président de la
Chambre de Métiers et de
l'Artisanat de l'Hérault
reconnait la qualité de
Maitre Artisan Glacier



immatriculée au Répertoire des Métiers
sous le n° 503 883 431 RM 34.

Fait à Montpellier le 07 novembre 2019.

Le Président de la Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Christian POLLIOL



N° gestion 023470834

Date limite de commande le 09/10/2024
Livraison possible à partir du 06/12/2024

L'excellence
des savoir-faire
français



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

GOUTTIERES BÛCHES SEMI - FINIES

51cm - Carton 2pcs



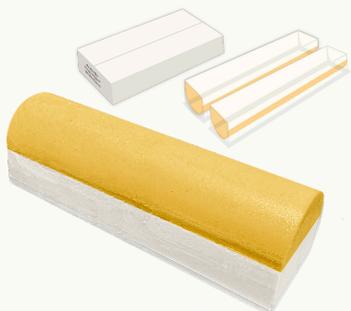
132071 Cassis - Cerise.



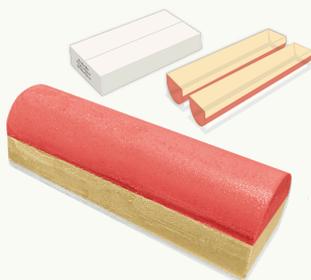
132072 Caramel - Spéculoos.



132073 Chocolat - Vanille.



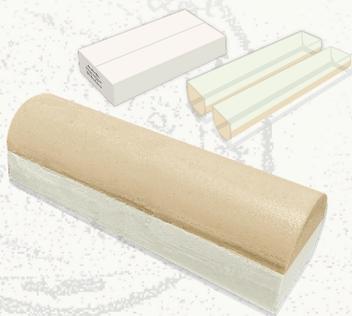
132074 Noix de coco - Mangue.



132075 Passion - Framboise.



132076 Pêche de vigne - Fraise.



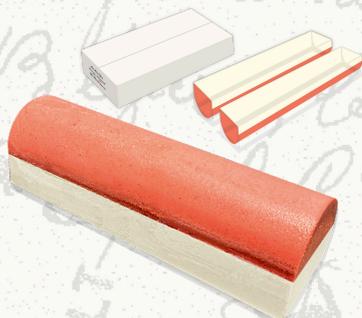
132079 Poire - Caramel.



132080 Praliné - Rocher noisette.



132081 Vanille - Caramel beurre salé.



132089 Vanille - Fraise.



132095 Nougat - Abricot.

Les douceurs

Craquez pour cette irrésistible gamme de macarons. La plus recherchée de tous les gourmands. Laissez vos yeux et vos papilles succomber au délicieux pêché de la gourmandise.



Macarons de Fabrication Artisanale

Franck Deville

L'Artisan Macaronier des Chefs

- France -



Conditionnement
Macarons 14grs. Cart 35pcs



- 131824 Macarons Pistache
- 131842 Macarons Framboise
- 131807 Macarons Vanille
- 131851 Macarons Chocolat
- 131834 Macarons Café
- 131811 Macarons Spéculoos
- 131864 Macarons Menthe glaciale
- 131854 Macarons Crème d'orange
- 131010 Macarons Griotte
- 131840 Macarons Fraise
- 131863 Macarons Fleur d'oranger
- 131808 Macarons Abricot
- 131825 Macarons Citron
- 131839 Macarons Pâte à tartiner
- 131861 Macarons Chocolat - menthe

- 131845 Macarons Caramel
- 131848 Macarons Violette
- 131855 Macarons Noix de coco
- 131866 Macarons Rose litchis
- 131009 Macarons Cassis
- 131853 Macarons Chocolat - orange

Les plateaux assortis

131832 Macarons assortis Chocolat :
(7 Café, 7 Pâte à tartiner, 7 Chocolat - menthe,
7 Chocolat - orange, 7 Praliné)

131823 Macarons "Intemporels" :
(7 Chocolat, 7 Vanille, 7 Citron, 7 Caramel beurre salé,
7 Framboise)

130399 Macarons assortis "Cocktail" :
(Coco, Litchi, Fraise, Pavana, Pacific Julep)



Disponible sur stock pour les macarons

Macarons salés

Notre gamme de macarons salés sera parfaite pour des apéritifs réussis ou en accompagnement de vos plats.



Franck Deville

L'Artisan Macaronier des Chefs

- France -



Conditionnement

Macarons +/- 13grs. Cart 35pcs

- 131862 Macarons Tapenade Olive
- 131975 Macarons Chèvre - Piment d'Espelette
- 131985 Macarons Truffe
- 131989 Macarons Figue - Oignon
- 131997 Macarons Foie gras - Chocolat
- 132514 Macarons Bisque d'écrevisse
- 131983 Macarons Cèpes



Disponible sur stock pour les macarons



SAVOUREZ NOËL

MACARONS D'EXCEPTION
FABRIQUÉS AVEC PASSION À MONTÉLIMAR



133479 Macaron Cassis Framboise



133481 Macaron Chocolat au lait coco



133486 Macaron Chocolat passion



133538 Macaron Citron meringué



133544 Macaron Vanille Bourbon



133548 Macaron Chocolat praliné



133478 Macaron Caramel beurre salé



133550 Macaron Café

**Conditionnement
Macarons 16grs. Cart 40pcs**

Disponible sur stock pour les macarons



133552 Macaron Pâte à tartiner



133540 Macaron Framboise



133495 Macaron Chocolat Tonka



133554 Macaron Marron Rhum



133543 Macaron Praliné



133551 Macaron Myrtille



133541 Macaron Virgin Mojito

**Conditionnement
Macarons 16grs. Cart 40pcs**

Disponible sur stock pour les macarons

Notre sélection de galettes

Nous y sommes bientôt, après les festivités de Noël vient l'épiphanie, comme tous les ans !

L'occasion rêvée de déguster une bonne galette des rois en famille.

Qui sera le roi ou la reine cette année ?



Les galettes "Saveurs"

Feuilletage 33% beurre



131457 Galette individuelle Pomme morceaux,
120grs, D.11 cm. Décor rayé. Cart 32pcs

131425 Galette individuelle Frangipane,
120grs, D.12cm. Décor losanges. Cart 40pcs

131615 Galette individuelle Pâte à tartiner,
120grs, D.12cm. Décor ondulé. Cart 40pcs



131416 Galette Pomme morceaux,
540grs, D.22cm. Décor rosace. Cart 14pcs.

131417 Galette Pomme morceaux,
850grs, D.28cm. Décor rosace. Cart 11pcs.

6 Fèves à collectionner !



Livrées avec couronnes OR - Sauf pour les individuelles

**Pour les galettes "Saveurs",
seules les précommandes passées avant le 18.10.2024 seront honorées**

Les galettes "Saveurs"

Feuilletage 33% beurre



**131451 Galette Amande,
450grs, D.22cm. Décor épi avec tiges Cart 18pcs**

**131452 Galette Amande,
750grs, D.28cm. Décor épi avec tiges. Cart 14pcs.**

**133093 Galette Pâte à tartiner
450grs, D.22cm. Décor ondulé. Cart 18pcs.**



Livrées avec couronnes OR - Sauf pour les individuelles

**Pour les galettes "Saveurs",
seules les précommandes passées avant le 18.10.2024 seront honorées.**

Cidres pour accompagner vos galettes



MARQUE DEDIEE A L'UNIVERS DE LA BOULANGERIE / PÂTISSERIE

LES NOTES INTENSES DE POMMES DU CIDRE BRUT, DOUX ET ROSE SUBLIMERONT PARFAITEMENT VOTRE GALETTE DES ROIS.

- Pommes françaises
- Cidres de coopérative agricole

134428 Cidre Doux "CUVÉE DU FOURNIL", 75cl. Cart 6 bouteilles

135310 Cidre Brut "VAL DE RANCE" 75cl. Cart 6 bouteilles

135340 Cidre Rosé "VAL DE RANCE" 75cl. Cart 6 bouteilles

Les disques de feuilletage

Pâte feuilletée pur beurre, pleine de saveur et de croustillance pour la réalisation de la traditionnelle galette des rois !

Produit cru surgelé en pâte feuilletée pur beurre, prêt-à-garnir.

131101 Disque de feuilletage, 55grs, D.14cm. Cart 160pcs

131102 Disque de feuilletage, 90grs, D.18cm. Cart 80pcs

131103 Disque de feuilletage, 140grs, D.22cm. Cart 20pcs

131107 Disque de feuilletage, 220grs, D.26cm. Cart 20pcs

131111 Disque de feuilletage, 260grs, D.29cm. Cart 18pcs

131114 Disque de feuilletage, 330grs, D.32cm. Cart 18pcs



Laissez libre court à votre créativité pour vos décors !



Pour les disques de feuilletage, seules les précommandes passées avant le 15.11.2024 seront honorées



VANDENBULCKE
Depuis 1900

Rue Camille Muffat,
59134 Herlies

Site internet :

www.vandenbulcke.fr

Contact :

commandes@vandenbulcke.fr

Tél : 03.20.26.70.75

Catalogue réservé aux professionnels.