

ATELIER
Sélection



Une marque référente pour la restauration

Atelier Sélection, la marque qui prend autant soin
de la planète que des gourmands.



PAINS
VIENNOISERIES
PÂTISSERIES
SNACKING



Bienvenue dans l'Atelier où le métier est synonyme de générosité,

où la créativité s'associe à la convivialité,

où la passion est au service du client,

que l'on se restaure sur le pouce,
ou que l'on s'attable pour un moment.



HÔTEL – RESTAURANT – CAFÉ

**Atelier Sélection,
une marque responsable,
au service de la restauration
et de chaque instant
de consommation.**

- **Le meilleur de notre savoir-faire**
pour rythmer chaque instant de consommation.
- **Une remise en œuvre rapide et optimale**
et des experts à votre service.
- **Un engagement durable**
avec une farine de blé français responsable.
- **Des produits fabriqués en France**
à l'exception des pasteis de nata.



Bienvenue dans l'Atelier
où le savoir-faire s'exprime
de la terre à la table,

où chaque ingrédient est signe de qualité
et de durabilité,

où la culture des blés s'allie à la nature,

où la biodiversité et les ressources
naturelles renaissent.



Une marque engagée
dans la transition
agricole & alimentaire.



2 900 agriculteurs engagés
dans la démarche Semons du Sens.
Des filières durables* régies par des cahiers
des charges qui reposent sur les 5 piliers
de la démarche :



ORIGINE

Blé 100% français, traçabilité garantie.



ENVIRONNEMENT

Bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité.
Filières Responsable et Excellence reconnues **niveau 2**
de la certification environnementale.



NATURALITÉ

Blé sans traitement après récolte pour les filières
Responsable et Excellence.



RÉPARTITION DE LA VALEUR

Juste rémunération des agriculteurs.



QUALITÉ

Variétés de blé sélectionnées pour leur qualité boulangère.
Farine certifiée Label Rouge pour la filière Excellence.



Découvrez le témoignage d'un agriculteur partenaire
de la démarche Semons du Sens.



52%
DES FRANÇAIS
affirment qu'ils privilégient
une marque ou une
enseigne **en raison de
son engagement.**

Source : KANTAR - Perspective 2020



Pour les
Hôtels

Offrez à vos clients
un petit déjeuner français et très gourmand,
avec des produits boulangers et viennoisiers
de haute qualité, faciles à préparer.



PAINS - VIENNOISERIES -
BRIOCHES

Des pavés fabriqués
avec une farine
certifiée Label Rouge. 

Des viennoiseries pur beurre
au feuilletage délicat.

Des brioches ultra moelleuses
tressées à la main.



ATELIER
Sélection





45%
DES FRANÇAIS
indiquent que le **sandwich**
est leur produit
snacking préféré
pour le déjeuner.

Source : CHD - 2022



Pour les

Restaurants

Régalez vos clients avec des repas gourmands pris à table ou sur le pouce.
La diversité de notre offre vous permet de créer vos propres recettes salées et sucrées ou d'accompagner vos menus de l'entrée au dessert.



PAINS - AIDES CULINAIRES - PÂTISSERIES

Des baguettes et des petits pains à la mie alvéolée avec une croûte dorée et croquante.

Des plaques feuilletées pour créer de délicieuses recettes salées ou sucrées.

Des pasteis de nata croustillants et onctueux fabriqués au Portugal avec des œufs ponte au sol.





40%
DES FRANÇAIS
prennent des **goûters**
l'après-midi.

Source : Credoc 2018




 Pour les
Cafés
 Inspirez toutes les pauses gourmandes
 de vos clients avec des snacks
 salés ou sucrés pour répondre
 à toutes les envies.



**VIENNOISERIES -
PÂTISSERIES - SNACKING**

Des viennoiseries gourmandes pur beurre
aux fourrages savoureux.

Des beignets sans huile de palme
aux saveurs variées : framboise, pomme,
abricot, cacao noisettes.

Des snacks salés gourmands,
prêts à consommer ou à créer
selon vos envies.




ATELIER
Sélection




Bienvenue dans l'Atelier où les saveurs sucrées, salées et acidulées s'entremêlent,

où les pains croustillent aux éclats,

où les viennoiseries séduisent avec délicatesse,

où le moelleux des beignets reconforte,

où la finesse de nos pâtisseries régale.


Pains

Du petit pain à la baguette, notre offre précuite et facile à remettre en œuvre vous permettra de répondre à tous les instants de consommation.

Code	Référence	Poids (g)	Technologie	Pièces / carton	Placage (nombre de pièces)	Temps de décongélation (min)	T°C de préchauffage	T°C de cuisson	Temps de cuisson (min)	Temps de ressuage (min)	DDM (mois)
302309	Baguette - 57 cm	300	Précuit	35	5	/	230	190	18/20	30	12
302473	Pain Parisien - 57 cm	430	Précuit	18	4	/	230	190	22/24	30	9
340012	Baguette Origine - 48 cm	280	Précuit	25	5	/	230	190	15/18	30	12
303861	Baguette Polka - 37 cm	270	Précuit	25	5	/	230	190	8/10	30	12
310075	Baguette Campagne bouts pointus - 50 cm	250	Précuit	35	5	/	230	190	18/20	30	12
310540	Baguette 6 Céréales - 52 cm	250	Précuit	40	5	/	230	190	18/20	30	12
303690	Rustiguet nature - 52 cm	270	Précuit	25	5	/	230	190	8/10	30	12
303725	Rustiguet Céréales - 52 cm	270	Précuit	28	5	/	230	200	8/10	30	12
340054	Panini - 27 cm	120	Précuit	50	10	30	/	/	/	/	9
303704	1/2 baguette Club - 28 cm	140	Précuit	70	10	/	230	190	14/16	30	12
303846	1/2 baguette Origine - 28 cm	140	Précuit	45	10	/	230	190	10/12	30	12
340050	1/2 baguette Viennoise - 24 cm (RMO facultative)	130	Cuit	60	10	30	230	190	3/5	30	12
303161	1/2 baguette Rustiguet nature - 26 cm	125	Précuit	52	10	/	230	190	6/8	30	12
303164	1/2 baguette Rustiguet céréales - 25 cm	125	Précuit	52	10	/	230	190	8/10	30	12
303596	Petit pain nature - 13,5 cm	55	Précuit	120	20	/	230	190	8/10	30	9
301610	Petit pain nature - 17 cm	85	Précuit	80	20	/	230	190	8/10	30	9
310158	Bâtard nature - 30 cm	440	Précuit	12	6	/	230	190	20/25	30	12
340010	Bâtard Muesli - 27 cm	350	Précuit	20	6	/	230	190	20/25	30	12
340002	Bâtard Nordique - 27 cm	350	Précuit	20	6	/	230	190	20/25	30	12
340103	Pain Tordu - 28 cm	450	Précuit	16	6	/	230	190	25/30	30	12
340063	Pavé Rustique avec sachet - 20 cm	400	Précuit	22	6	/	230	190	25/30	30	12
340062	Pavé Céréales avec sachet - 20 cm	400	Précuit	20	6	/	230	190	25/30	30	12
340065	Pavé Fibres & Oméga avec sachet - 20 cm	400	Précuit	20	6	/	230	190	25/30	30	12
340064	Pavé Graines Anciennes avec sachet - 20 cm	400	Précuit	20	6	/	230	190	25/30	30	12



Viennoiseries

De la viennoiserie feuilletée classique ou gourmande à la viennoiserie moelleuse nature ou fourrée, vous régalez tous les gourmands.

Code	Référence	Poids (g)	Technologie	Pièces / carton	Placage (nombre de pièces)	Temps de décongélation (min)	T°C de préchauffage	T°C de cuisson	Temps de cuisson (min)	Temps de ressuage (min)	DDM (mois)
401258	Croissant - pur beurre 18%	65	Prêt à cuire	68	15	30	200	165	16/18	30	12
403154	Pain au chocolat - pur beurre 18%	70	Prêt à cuire	80	12	30	200	165	20/22	30	12
En cours	Chausson aux pommes - MGV	85	Prêt à cuire	60	15	30	230	190	18/20	30	12
402784	Pain aux raisins - MGV	96	Prêt à cuire	60	12	30	200	165	20/22	30	12
410339	Croissant Authentique - pur beurre 24%	70	Prêt à cuire	84	12	30	200	165	18/20	30	12
402909	Pain au Chocolat Authentique - pur beurre 21%	80	Prêt à cuire	68	12	30	200	165	22/24	30	12
402663	Pain aux raisins Authentique - pur beurre 15,5%	110	Prêt à cuire	60	12	30	200	165	20/22	30	12
402566	Chaussons aux pommes Authentique - pur beurre 19%	120	Prêt à cuire	40	12	30	230	190	20/22	30	12
402918	Mini croissant - pur beurre 24%	30	Prêt à cuire	180	24	30	200	165	10/12	30	12
402946	Mini pain au chocolat - pur beurre 21%	30	Prêt à cuire	180	24	30	200	165	10/12	30	12
440007	Mini pain aux raisins - pur beurre 14%	30	Prêt à cuire	200	24	30	200	165	10/12	30	12
403046	Mini chausson pommes - pur beurre 24,5%	40	Prêt à cuire	130	24	30	230	190	12/14	30	12
440021	Croissant fourré topping choco noisettes	85	Prêt à cuire	60	12	30	200	165	18/20	30	9
440019	Croissant fourré framboise	85	Prêt à cuire	60	12	30	200	165	18/20	30	9
440024	Mini croissant fourré cacao noisettes	40	Prêt à cuire	140	24	30	200	165	14/16	30	9
440025	Mini croissant fourré amandes	40	Prêt à cuire	140	24	30	200	165	14/16	30	9
440023	Mini croissant fourré abricot	40	Prêt à cuire	140	24	30	200	165	14/16	30	9
440032	Croissant céréales et graines	80	Prêt à cuire	60	12	30	200	165	20/22	30	9
403058	Torsade pépites choco	100	Prêt à cuire	52	12	30	200	165	20/22	30	12
440268	Croissant fourré tout cacao et noisettes	85	Prêt à cuire	60	12	30	200	165	18/20	30	9
440269	Pain fourré tout cacao et noisettes	85	Prêt à cuire	70	12	30	200	165	18/20	30	9
440185	Torsade tout cacao	90	Prêt à cuire	72	12	30	200	165	12/14	30	12
440131	Brioche tressée	400	Cuit	7	/	/	/	/	/	/	9
En cours	Briochette aux pépites de chocolat	40	Cuit ambiant	60	/	/	/	/	/	/	1
502527	Mini beignet nature	20	Cuit	120	/	60	/	/	/	/	18
502524	Mini beignet fourré chocolat-noisette	25	Cuit	120	/	60	/	/	/	/	18
502591	Mini beignet fourré framboise	25	Cuit	120	/	60	/	/	/	/	18
502529	Mini beignet fourré pomme	25	Cuit	120	/	60	/	/	/	/	18
501201	Beignet nature	60	Cuit	40	/	90	/	/	/	/	18
502695	Beignet fourré pomme	75	Cuit	40	/	90	/	/	/	/	18
502699	Beignet fourré framboise	75	Cuit	40	/	90	/	/	/	/	18
502700	Beignet fourré chocolat-noisette	75	Cuit	40	/	90	/	/	/	/	18
502697	Beignet fourré abricot	75	Cuit	40	/	90	/	/	/	/	18
502558	Beignet long nature	90	Cuit	30	/	90	/	/	/	/	18
502593	Beignet long fourré framboise	130	Cuit	30	/	90	/	/	/	/	18
502486	Beignet long fourré pomme	130	Cuit	30	/	90	/	/	/	/	18
502485	Beignet long fourré chocolat-noisette	130	Cuit	30	/	90	/	/	/	/	18



Pâtisseries & aides culinaires

Du véritable pastel de nata fabriqué au Portugal aux aides culinaires feuilletées fabriquées en France pour offrir des créations singulières à vos clients.

Code	Référence	Poids (g)	Technologie	Pièces / carton	Placage (nombre de pièces)	Temps de décongélation (min)	T°C de préchauffage	T°C de cuisson	Temps de cuisson (min)	Temps de ressuage (min)	DDM (mois)
540188	Pastel de nata nature DOCE DE NATA	58	Précuit	72	30	30	230	200	10/12	30	18
502873	Mini pastel de nata nature DOCE DE NATA	25	Précuit	144	60	30	230	200	8/10	30	18
540148	Pastel de nata fourré cacao-noisettes DOCE DE NATA	60	Précuit	48	30	30	230	200	10/12	30	12
540149	Pastel de nata fourré citron DOCE DE NATA	60	Précuit	48	30	30	230	200	10/12	30	12
540150	Pastel de nata fourré fruits rouges DOCE DE NATA	60	Précuit	48	30	30	230	200	10/12	30	12
540106	Plaque feuilletée Beurre concentré 28% - non piquée - 57x37 cm	654	Prêt à cuire	15	1	30	230	190	28/30	30	14
540107	Plaque feuilletée MGV non piquée - 57x37 cm	600	Prêt à cuire	16	1	30	230	190	28/30	30	14
502365	Disque feuilleté non piqué - 22 cm - 33%	140	Prêt à cuire	20	3	30	230	190	22/24	30	14
502366	Disque feuilleté non piqué - 29 cm - 33%	260	Prêt à cuire	18	2	30	230	190	26/28	30	14
En cours	Galette frangipane - pur beurre - 22 cm	480	Prêt à cuire	16	3	60	230	190	25/30	30	12
En cours	Galette frangipane - pur beurre - 28 cm	750	Prêt à cuire	12	2	60	230	190	30/35	30	12
En cours	Galette aux pommes - pur beurre - 22 cm	480	Prêt à cuire	16	3	60	230	190	25/30	30	12
En cours	Galette aux pommes - pur beurre - 28 cm	750	Prêt à cuire	12	2	60	230	190	30/35	30	12



Snacking

Des snacks salés extrêmement gourmands pour une consommation nomade ou à table.

Code	Référence	Poids (g)	Technologie	Pièces / carton	Placage (nombre de pièces)	Temps de décongélation (min)	T°C de préchauffage	T°C de cuisson	Temps de cuisson (min)	Temps de ressuage (min)	DDM (mois)
En cours	Croissant jambon fromage	130	Cru	80	6	/	200	165	24/26	30	6
En cours	Croissant saussisse	140	Cru	80	6	/	200	165	24/26	30	6
640002	Tarte croustillante bacon emmental	58	Précuit	48	30	30	230	200	10/12	30	12
640003	Tarte croustillante saumon aneth	58	Précuit	48	30	30	230	200	10/12	30	12



ATELIER Sélection



Retrouvez nos inspirations recettes
sur le site Atelier Sélection.



www.atelierselection.fr

