

T • YC

Treat
Your
Coffee



PANESCO
FOOD.COM



“Il m’est possible de servir les produits de **la gamme TYC** tel quel, comme délicieuse gourmandise pour accompagner le café. Mais je peux également donner libre cours à mon imagination pour **créer des desserts miniatures** du plus bel effet. Les réactions de mes clients sont très positives. Un délice intense qui laissera une impression inoubliable.”

PANESCO
FOOD.COM

**T •
YC**

Treat
Your
Coffee





TREAT YOUR COFFEE

La fidélisation à long terme des clients dépend des moindres détails.

Régalez (le café de) vos clients. Avec la gamme **Treat Your Coffee**, nous avons sélectionné pour vous un assortiment de gourmandises miniatures qui surprendront vos clients. L'alternative parfaite aux biscuits ordinaires qui accompagnent habituellement le café. Inoubliable, abordable et toujours différent !

Offrez un petit extra gratuit à vos clients pour accompagner leur café et ils se sentiront encore mieux accueillis. Transformez les gourmandises accompagnant le café en des petits desserts originaux ayant un aspect « fait-maison » et soulever l'expérience (et celle de votre entreprise) à un niveau supérieur.

Découvrez une gamme de **produits abordables** offrant de **nombreuses possibilités d'application dans tous les environnements d'accueil, qu'il s'agisse d'hôtels, de restaurants ou de cafés**. Choisissez l'interprétation qui vous convient et s'adapte le mieux à votre activité et offrez à vos clients une pause-café mémorable.

T. YC

Treat
Your
Coffee

SOYEZ CRÉATIF
AVEC LES
**PETITES
GAUFRES**
- BAR À CAFÉ -



WAFFLE POPS

Assortiment coloré de petites gaufres trempées dans du chocolat ou glacées et ornées de décorations en sucre.



**DÉCORATION
POUR
CHEESECAKE**

Petites demi-gaufres, chocolat et de zeste de citron vert râpé.

**SANDWICH À LA
CRÈME GLACÉE**

Mini boule de crème glacée à la pistache prise en sandwich entre deux gaufres croustillantes du four.



5001501

MINI SUGAR WAFFLE TREATS

T
YC

Life is too
short for bad
coffee.



PANESCO
FOOD.COM

5001502

MINI DONUT FANCY MIX

A cup of
coffee shared
with a friend
is happiness
tasted and
time well
spent.

SOYEZ CRÉATIF
AVEC LES
DONUTS
- À EMPORTER -



T.
YC

T.
YC
Treat
Your
Coffee



PANESCO
FOOD.COM



**PROFITEROLE
PÂTISSERIE**

Trio sur un
lit de crème
pâtissière et de
pâte feuilletée.



CROQUEMBOUCHE

Cône de profiteroles
décoré de caramel
croquant.



**MINI-PÂTISSERIES
INÉDITES**

Créations en
chocolat.



5000110
MINI ÉCLAIR
VANILLA CHOCOLATE

5001664
MINI ÉCLAIR
COFFEE CREAM MIX

5000700
PROFITEROLE
DAIRY CREAM

5001498
PROFITEROLE
CARAMEL

5001191
PROFITEROLE
CHOCOLATE PRALINÉ

T
YC

**Behind every
successful woman
is a substantial
amount of coffee.**

- Stephanie Piro



5001499

MINI BEIGNET
CARAMEL

5001178

MINI BEIGNET
CHOCO NOISETTES

5001289

MINI BEIGNET
FRUITS ROUGES

Depresso:
the feeling
you get when
you run out
of coffee.



BUFFET DE BEIGNETS

Petits verres à café avec des pics à beignet et une diversité de sauces à trempette : coulis de fruits rouges, chocolat-noisette, et caramel salé.

SOYEZ CRÉATIF
AVEC LES
BEIGNETS
- RESTAURATION -

SOYEZ CRÉATIF
AVEC LES
**PETITES
CRÊPES**
- BRASSERIE -



**MINI-CRÊPES
À LA MODE
HOLLANDAISE**
Saupoudrées
de sucre et
couronnées d'un
morceau de
beurre.



**BROCHETTE
POUR BRUNCH**
Garnies des
petites crêpes et
de morceaux de
fruits.



**SWEET &
CRUNCHY**
Petites crêpes
fourrées de
mascarpone
et couvertes
de miel et de
pistaches.

5001500

MINI DUTCH PANCAKE BITES

T
YC

Coffee is a hug
in a mug.

5001692

**MINI PASTEL
DE NATA**

**LA
SIMPLICITÉ
EST UNE
VERTU !**

Saupoudré
de sucre ou
de cannelle.

SOYEZ CRÉATIF
AVEC LES
**PASTÉIS ET
MACARONS**
- BRASSERIE -



5001507

MINI MACARONS DE PARIS
COFFRET

T
YC



**FRUITÉ
ET FRIVOLE**
Pastel de nata
garnie de masepain
et d'éclats
de chocolat,
accompagnée d'un
macaron au
citron fruité.

**DE LA
GOURMANDISE PURE**
Pastel de nata garnie
d'une rosette de
pomme, avec une
paire de macarons
de Paris.



LOVE BROWNIE

Brownie en
forme de cœur
fourré d'une
mousse de
fruits rouges.



**SUCETTE
GLACÉE**

Boule de crème
glacée ornée
d'un crumble de
flapjack.



**PETITES BOUCHÉES
DÉCORÉES**

Garnies de chocolat, de
mousse ou de fruit.



**PETITES BOUCHÉES
DÉCORÉES**

Garnies de chocolat, de
mousse ou de fruit.

5000330

BROWNIE DOUBLE CHOC

5001043

FLAPJACK FRUIT

5001288

FLAPJACK CHOCOLATE CHIP

T
YC

Be a coffee-
drinking
individual
— espresso
yourself!



5000841

PETITS FOURS

MOELLEUX

5001362

MINI MACARONS

DE MALMÉDY

5001507

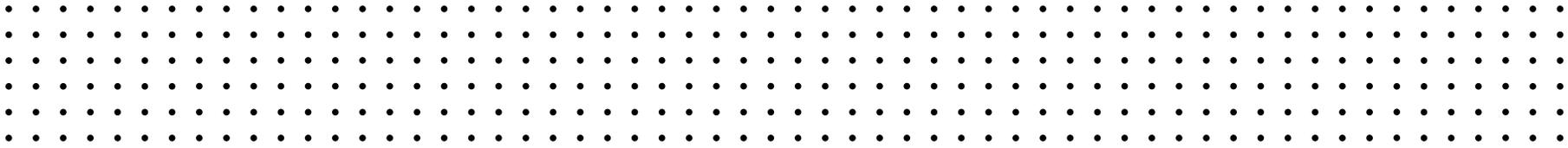
MINI MACARONS DE PARIS

COFFRET

**Sharing is caring.
C'est une manière délicieuse de
passer ensemble le moment du café.**



SOYEZ CRÉATIF
AVEC UN
**PLATEAU
À PARTAGER**
- RESTAURANT -



**T •
YC**

Treat
Your
Coffee

PRÉSENTATION DES PRODUITS



MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

5001178

25 G

3 X 35 PCS/CRT

104 CRT/PAL

Décongeler 22°C · 30'

PRÊT À SERVIR

Beignet au beurre fait traditionnel d'une pâte frite dans l'huile, fourré au chocolat belge aux noisettes et saupoudré de sucre glace.



MINI BEIGNET FRUITS ROUGES

5001289

25 G

3 X 35 PCS/CRT

104 CRT/PAL

Décongeler 22°C · 30'

PRÊT À SERVIR

Beignet traditionnel à base de levure et de beurre, fourré d'une gelée de fruits rouges (framboises, myrtilles et mûres), saupoudré de sucre glace.



MINI BEIGNET CARAMEL

5001499

25 G

3 X 35 PCS/CRT

104 CRT/PAL

Décongeler 22°C · 30'

PRÊT À SERVIR

Beignet au beurre fait traditionnel d'une pâte frite dans l'huile, fourré au de caramel et saupoudrée de sucre glace.

**Enjoy the little
things in life
because one day
you'll look back
and realize
they were
the big things.**

- Kurt Vonnegut



MINI DONUT FANCY MIX

5001502

18-23 G

4 X 7 X 4 PCS/CRT

104 CRT/PAL

Décongeler 22°C · 30'

PRÊT À SERVIR

Boîte assortie de 4 types de mini-donuts : 28 donuts fourrés à la fraise, avec glaçage rose et confetti fantaisie blancs, 28 donuts fourrés au chocolat et à la noisette, avec glaçage marron foncé et noisettes, 28 donuts nature, avec glaçage blanc et confetti multicolores, 28 donuts nature, avec glaçage marron foncé de cacao.



MINI DONUT TRIO MIX

2104222

20 G

32 X 3 PCS/CRT

88 CRT/PAL

Décongeler 22°C · 30'

PRÊT À SERVIR

Boîte assortie de 3 types de mini-donuts nature : 32 donuts blancs avec des rayures foncées, 32 donuts roses avec des confettis multicolores en forme de fleurs, 32 donuts foncés avec des amandes non décortiquées.



Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires végétariennes.



**PROFITEROLE
CHOCOLATE PRALINÉ**

5001191

18 G

196 PCS/CRT

96 CRT/PAL

Décongeler 4°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Une profiterole fourrée au praliné et enrobée d'une couche croquante de chocolat noir et de noisettes moulues.



**PROFITEROLE
CAMEL**

5001498

20 G

190 PCS/CRT

96 CRT/PAL

Décongeler 4°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Pâte à choux fourrée de mousse au caramel et nappée d'un glaçage croustillant au caramel et cacao.



**PROFITEROLE
DAIRY CREAM**

5000700

12,5 G

190 PCS/CRT

96 CRT/PAL

Décongeler 4°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Pâte à choux farcie de crème chantilly.



**MINI ÉCLAIR
COFFEE CREAM MIX**

5001664

17 G

4 X 12 X 2 PCS/CRT

132 CRT/PAL

Décongeler 4°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Assortiment de mini-choux fourrés en 2 saveurs : fourrage à la crème de café avec nappage de ganache au café, fourrage à la crème custard à la vanille légère avec nappage de ganache au chocolat blanc.



**MINI ÉCLAIR
VANILLA CHOCOLATE**

5000110

17,5 G

14 X 12 PCS/CRT

84 CRT/PAL

Décongeler 4°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Petits choux garnis d'une crème custard à la vanille légère et recouverts de chocolat.





**MINI AMERICAN
MUFFIN MIX**

5001287

15 G
3 x 2 x 30 PCS/CRT
88 CRT/PAL
Décongeler 4°C · 120'
PRÊT À SERVIR

Assortiment de mini-muffins en
3 saveurs : vanille, vanille avec pépites
de chocolat et double chocolat.



**BROWNIE
DOUBLE CHOC**

5000330

60 G
2 X 24 PCS/CRT
162 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 45'
PRÊT À SERVIR

Pavé au chocolat dense, enrichi de
plumes de chocolat, pré-coupé.



**BROWNIE
CHOC HAZELNUT**

5001762

65 G
1 X 48 PCS/CRT
162 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 45'
PRÊT À SERVIR

Pavé au chocolat dense enrichi de
noisettes et décoré d'un glaçage au
cacao, précoupé.



**FLAPJACK
FRUIT**

5001288

80 G
60 PCS/CRT
150 CRT/PAL
Cuire 160°C · 10-12'
À CUIRE

Beau biscuit carré modérément mou et sec,
à base d'avoine, de beurre, de canneberges,
de raisins sultana et de graines de
tournesol.

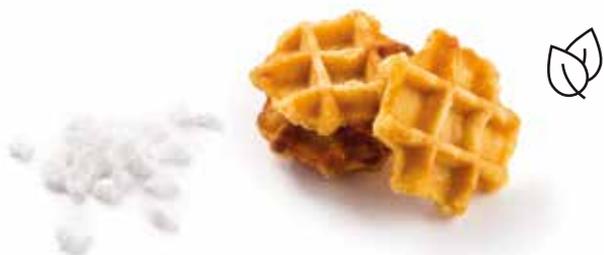
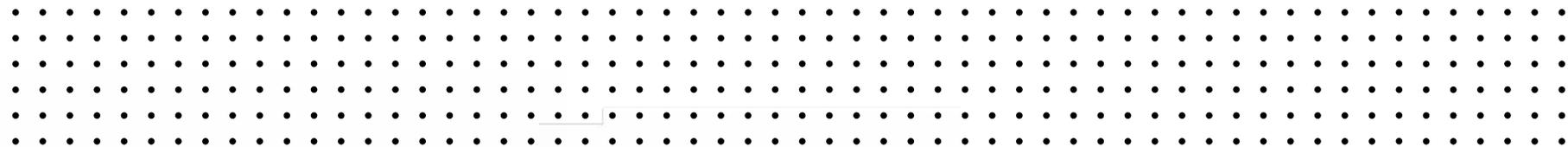


**FLAPJACK
CHOCOLATE CHIP**

5001043

80 G
60 PCS/CRT
150 CRT/PAL
Cuire 160°C · 10-12'
À CUIRE

Beau biscuit carré modérément mou et
sec, à base d'avoine, de pépites de chocolat
blanc belge, de beurre et
de sucre Demerara.



MINI SUGAR WAFFLE TREATS

5001501

15 G
120 PCS/CRT
100 CRT/PAL

Cuire 200°C · Moins de 3'
ENTIÈREMENT CUIT

Mini-gaufre avec sucre caramélisé et vanilline.



MINI DUTCH PANCAKE BITES

5001500

8 G
8 X 60 PCS/CRT
96 CRT/PAL

Cuire 200°C · 3-4'
Micro onde 800 W · 60 sec
À SERVIR CHAUD

Mini-crêpes à base de pâte hollandaise traditionnelle faite à partir de farine de froment, d'œufs, de sucre, de lait et d'une levure.



MINI PASTEL DE NATA

5001692

25 G
144 PCS/CRT
117 CRT/PAL

Cuire 200°C · Moins de 3'
ENTIÈREMENT CUIT

Une 'Crème Brûlée' dans une coupe en pâte feuilletée.



MINI MOELLEUX INTENSE

5001363

25 G
96 PCS/CRT
184 CRT/PAL

Cuire 180°C · 8-10'
Micro onde 480 W · 10 sec
À SERVIR CHAUD

Gâteau soufflé typique au chocolat, avec un cœur fondant, également appelé moelleux au chocolat, à base de chocolat noir belge intense.



MINI TATIN

5001173

32 G
48 ST/KR
150 CRT/PAL

Cuire 180°C · 8-10'
À SERVIR CHAUD

Tarte tatin aux pommes, avec des dés de pommes cuits dans du beurre et du sucre, le tout recouvert d'une pâte feuilletée.





**MINI MACARONS
DE MALMÉDY**

5001362

18 G
8 x 4 x 4 PCS/CRT
120 CRT/PAL
Décongeler 4°C · 120'
PRÊT À SERVIR

Boîte d'assortiment de mini-macarons (meringue & amandes), fourrés de crème au beurre et décorés de noisettes. Contient 4 macarons à la pistache, 4 macarons aux framboises, 4 macarons au chocolat et 4 macarons à la vanille ; une spécialité belge.



**MINI MACARONS DE PARIS
COFFRET**

5001507

12 G
8 x 2 x 6 PCS/CRT
120 CRT/PAL
Décongeler 4°C · 120'
PRÊT À SERVIR

Assortiment de mini 'Macarons de Paris' : chocolat, framboise, pistache, citron, vanille et moka. Emballés dans un blister noir avec 2 macarons du même goût par blister.



**MINI BAVAROIS
PARADISO MIX**

5000772

27 G
2 x 5 x 4 PCS/CRT
80 CRT/PAL
Décongeler 4°C · 120'
PRÊT À SERVIR

Assortiment de 3 bavareses aux fruits et de 2 bavareses au chocolat, avec une belle finition de génoise décorée et un nappage-miroir aux fruits en 5 saveurs : 4 bavareses à la pistache-chocolat au lait, 4 bavareses aux fruits de la passion, 4 bavareses à la framboise, 4 bavareses à la périgourdine, 4 bavareses de type Forêt Noire.



**PETITS FOURS
FRENCH DE LUXE**

5001465

± 14,5 G
4 x 53 PCS/CRT
56 CRT/PAL
Décongeler 4°C · 240'
PRÊT À SERVIR

Assortiment de 53 délicieux petits-fours, avec 9 goûts différents : 6 financiers au citron, 5 éclairs au chocolat, 6 financiers à la pistache, 6 crumbles spéculoos-ramboise, 4 éclairs à la vanille, 6 sablés banane-passion, 6 croquants à la mousses au chocolat, 7 carrés pomme-abricot et 7 feuilletines praliné-chocolat.



**PETITS FOURS
MOELLEUX**

5000841

13 G
4 X 7 X 8 PCS/CRT
56 CRT/PAL
Décongeler 4°C · 120'
PRÊT À SERVIR

Assortiment de petits gâteaux moelleux (mirlitons) sur une base de beurre et d'amandes en 8 saveurs différentes: 7 mirlitons aux pommes, 7 mirlitons caramel-noisettes, 7 mirlitons aux pêches, 7 mirlitons au chocolat, 7 mirlitons aux cerises, 7 mirlitons chocolat-pistache, 7 mirlitons aux groseilles et 7 mirlitons aux noisettes.



Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires végétariennes.

Vous souhaitez découvrir toutes
ces choses délicieuses que l'on peut
déguster avec son café ?
Contactez PANESCO, nous pouvons
vous garantir noir sur blanc
que vous ne serez pas déçu.

WWW.PANESCO.COM



A BRAND OF



La Lorraine
BAKERY GROUP

