



# Traiteur *de* Paris

Chefs al servicio de los Chefs

*Novedades* 2025



# Traiteur de Paris

100 %

FABRICADO EN FRANCIA



28 años  
al servicio

DE LOS PROFESIONALES DE  
LA RESTAURACIÓN FUERA DEL  
DOMICILIO

10



UNIDADES DE NEGOCIO  
a nivel internacional

Traiteur de Paris  
1 marca

instalada y reconocida

«Postres individuales y productos de catering de alta calidad con una firma creativa única, elaborados respetando los valores de la **tradición pastelera francesa**»

3 talleres de  
producción

Nuestros productos se comercializan en

4 continentes

545

EMPLEADOS



Gracias a nuestra tecnología de vanguardia y a nuestro perfecto dominio de la ultracongelación, podemos garantizar productos de máxima calidad y comercializarlos **en todo el mundo**.



Nuestros equipos aportan a cada creación la firma Traiteur de Paris:

- ✓ Un acabado artesanal de nuestros productos
- ✓ Un sabor franco y equilibrado
- ✓ Acabados realizados a mano

Nuestros *compromisos* día a día



Construir **relaciones humanas duraderas**



Seguir trabajando para garantizar la **calidad de nuestras recetas** y el **origen de nuestros ingredientes**



Actuar con rapidez para **disminuir nuestro impacto medioambiental**

# Nuestras *gamas* de productos...



**Postres individuales**



**Petits fours dulces**



**Canapés salados**



**Acompañamientos salados**



**Blinis y pancakes**

... para satisfacer las diferentes *necesidades*...



## **Coste de porción controlado**

- ✓ Sin pérdida de materia prima
- ✓ Porciones individuales para descongelar la cantidad justa
- ✓ Envases optimizados para la restauración



## **Ahorro de tiempo**

- ✓ Aperitivos listos para servir en elegantes bandejas
- ✓ Compensa la falta de personal



## **Calidad gustativa**

- ✓ Recetas elaboradas a base de ingredientes nobles y naturales, presentes en cantidades generosas



## **Necesidad de personalización**

- ✓ Postres con acabados realizados a mano y personalizables a su gusto

... de todos los *profesionales* de la restauración.

**Catering**



**Restauración tradicional**



**Restauración a bordo**



**Hotelería**

**Restauración rápida y en movimiento**

Un postre imprescindible en una versión aún más deliciosa: el cheesecake con corazón de fruta de la pasión y un toque de lima.

## Cheesecake con Corazón Exótico



### DELICIOSO Y SORPRENDENTE

- ✓ Más del 21 % de «fromage frais»
- ✓ Un corazón sorprendente y refrescante de fruta de la pasión

### TRADICIONAL Y MODERNO

- ✓ El cheesecake, ahora un postre imprescindible en los menús
- ✓ Un sabor popular en cualquier temporada

### PRÁCTICO

- ✓ Fácil de manipular y personalizar
- ✓ Fecha de caducidad secundaria de 72 horas que limita el desperdicio
- ✓ No requiere descongelación, se prepara en el microondas en 2,5 minutos.

Sugerencia de presentación



N

### 007323 - Cheesecake con Corazón Exótico

- **Mezcla del cheesecake:** 21 % de «fromage frais», huevos enteros, nata, semillas de vainilla y zumo de lima
- **Corazón exótico:** puré de fruta de la pasión (9 %)
- **Base de crumble de mantequilla pura con coco** elaborada con azúcar moreno, polvo de almendras y coco rallado (2,9 %)

20 unidades | 100 g | 2,000 kg | 70×35 mm

4 h a  
+4 °C

Se conserva  
72 h a +4 °C

## Dulce de *Crème Brûlée*



Sugerencia de presentación

Un postre tradicional por su receta y su cocción a baja temperatura. Es innovador por su emplatado sin recipiente y sus infinitas presentaciones según las temporadas.

### AUTÉNTICO

- ✓ Un emblemático postre francés
- ✓ Tradicional por su receta, su cocción a baja temperatura, su acabado tostado y su forma que recuerda al famoso recipiente estilo ramequín

### INNOVADOR

- ✓ Permite presentar platos únicos y personalizados
- ✓ Un postre para todas las temporadas

### FACILITADOR

- ✓ Sin recipiente
- ✓ Reducción de las fases de preparación



### 007327 - Dulce de Crème Brûlée

- **Crème brûlée** cremosa gracias a su cocción a baja temperatura, elaborada según la tradición francesa con nata (61%), yema de huevo, azúcar y vainilla
- **Financier sin gluten\*** y fundente en la boca, con mantequilla, polvo de almendra y flor de sal de Guérande

20 unidades | 90 g | 1,800 kg |  65x38 mm

 3 h a +4 °C	Se conserva 72 h a +4 °C
---	--------------------------

\*Fabricado en una planta que manipula gluten

## Delicia de *Fresas*



Sugerencia de presentación

Un postre elaborado, innovador por su formato individual, poco habitual en el mercado, y su receta ligera y poco azucarada, perfectamente en línea con las nuevas tendencias de consumo.

### PASTEL DE FRESAS SOFISTICADO

- ✓ Un postre francés de excelencia
- ✓ En un formato original y elegante, con un aspecto artesanal

### RECETA MÁS LIGERA

- ✓ Encarna todas las señas de identidad del famoso «Fraisier» o pastel de fresas
- ✓ Una versión más ligera y menos azucarada

### INNOVADOR EN EL MERCADO

- ✓ Un formato individual poco habitual
- ✓ Un acabado elegante para una máxima libertad a la hora de emplatar



N

### 007326 - Delicia de fresas

- Nata ligera de vainilla y coulis de fresa (2,4 %)
- Corazón acidulado de compota de fresas (14 %)
- Crujiente de chocolate blanco con virutas de crêpes dentelle (2,3 %)
- Galleta magdalena con ralladura de limón

16 unidades

87,5 g

1,400 kg



70×40 mm

4 h a  
+4 °C

Se conserva  
72 h a +4 °C

## Mini Vasitos Cóctel Dulce

### APTOS PARA TODOS LOS USOS

- ✓ Surtido para los bufés y los tentempiés dulces
- ✓ Monoproducto para los café gourmands

### DELICIOSOS Y CONSENSUADOS

- ✓ Porción de 30 g (aproximadamente 2 petits fours)
- ✓ Ingredientes en proporciones generosas
- ✓ 4 recetas consensuadas

### COMPROMETIDOS

- ✓ Plástico de PET transparente 100 % reciclable

Sugerencia de presentación



Un surtido de cuatro recetas prémium, deliciosas y consensuadas.

### 006909 - Mini vasitos cóctel dulce

- Surtido complementario de **4 nuevas recetas** inspiradas en postres de pastelería
- **Decorados a mano** y listos para servir

36 unidades | 33 g | 1,200 kg | 390×296×62 mm

- 9 minivasitos de chocolate y chantilli:** chocolate negro y nata montada, espolvoreada con cacao en polvo.
- 9 minivasitos exótico mango pasión:** *crumble* de mantequilla pura, compota de mangos confitados, manjar blanco de coco, fruta de la pasión y coco.
- 9 minivasitos de panna cotta y frutos del bosque:** *panna cotta*, *coulis* de frutos rojos y negros.
- 9 minivasitos de vainilla y caramelo:** crema de caramelo de mantequilla salada, *crumble* de mantequilla a punto de caramelo, crema de vainilla y nueces pecanas caramelizadas.

5 h a  
+4 °C

Se conserva  
24 h a +4 °C

# Mini Quiches Vegetarianas



## BOCADOS IMPRESCINDIBLES

- ✓ Un gran clásico de la gastronomía francesa
- ✓ Ahora en versión mini

## VEGETARIANAS

- ✓ Surtido de 5 recetas
- ✓ Recetas 100 % vegetarianas

## APTOS PARA LA DEGUSTACIÓN

- ✓ Recalentar sin necesidad de preparación
- ✓ Se sujetan bien, no dejan migas
- ✓ 3 bandejas para ajustar las cantidades

Sugerencia de presentación

Una bandeja de  
mini quiches 100 %  
vegetarianas,  
con recetas  
complementarias a  
nuestro primer surtido.



## 007580 - Mini quiches Vegetarianas

- Un surtido de 5 recetas vegetarianas
- Recetas consensuadas y complementarias a nuestro primer surtido
- Fáciles de preparar gracias a su bandeja apta para el horno

75 unidades | 18 g | 1,350 kg | 291x257x94 mm

- 15 mini quiches humus e higos
- 15 mini quiches dúo de pimientos
- 15 mini quiches queso feta, calabacín y pesto
- 15 mini quiches champiñones, mostaza con semillas y estragón
- 15 mini quiches zanahorias, queso de cabra y miel



20/25 min a 170 °C  
en su bandeja

Se conserva  
24 h a +4 °C



## Gougères con queso Comté

Sugerencia de presentación

### OFERTA PRÉMIUM

- ✓ Una pieza elaborada y rellena a mano con un corazón gourmet de queso Comté afinado

### GENEROSOS Y MULTIUSOS

- ✓ Más del 14 % de queso Comté
- ✓ Servir como aperitivo de bufé o como bocadito

### INGREDIENTES DE CALIDAD

- ✓ Queso Comté afinado AOP
- ✓ Ingredientes franceses (queso Comté, harina y huevo)
- ✓ Elaborado con solo 5 ingredientes



Una gama prémium de aperitivos salados o bocaditos con una generosa proporción de queso francés Comté AOP.

### 007396 - Gougères con queso Comté

- 3 bandejas de 48 gougères rellenos de queso Comté AOP
- Piezas de aperitivo a servir calientes

3 x 48 unidades | 12 g | Caja: 0,576 kg | Máster: 1,728 kg

 390x296x50 mm

 14 min a 170 °C	Se conserva 24 h a +4 °C
---	--------------------------



# Tarta Tatin de Verduras Mediterráneas

Un original acompañamiento salado con sabores mediterráneos, listo en 20 minutos en el horno.



Sugerencia de presentación

## LA TARTA TATIN RENOVADA

- ✓ Una versión salada y consensuada de la clásica tarta tatin
- ✓ Una mezcla de 4 verduras mediterráneas

## USOS MÚLTIPLES

- ✓ Como entrante o acompañamiento de un plato
- ✓ Servido en la mesa o listo para llevar

## NUEVA RECETA

- ✓ Receta con menos sal y azúcar
- ✓ Un sazonado mejorado (tomillo y ajo)
- ✓ Un sabor aún más cocinado



N

## 007392 • Tarta Tatin de Verduras Mediterráneas

- Tarta de hojaldre con pura mantequilla y verduras mediterráneas (62 % pimientos, cebollas, calabacines, tomates y berenjenas)
- Receta vegetariana
- Fecha de caducidad secundaria de 5 días

18 unidades

80 g

1,440 kg

90×20 mm



20 min a 180 °C  
en su papel

Se conserva 5  
días a +4 °C

Un acompañamiento sofisticado con notas otoñales, un acabado cuidado y artesanal y precocinado para facilitar su restitución.

## Muselina de Calabaza



Sugerencia de presentación

### MARIDAJE ELEGANTE

- ✓ La combinación de calabaza butternut y Grana Padano, una combinación original y suave
- ✓ Ideal para los menús de otoño-invierno

### IMAGEN ELABORADA

- ✓ Una cuidada presentación con pipas de calabaza
- ✓ Un acabado artesanal realizado a mano

### PREPARACIÓN SIMPLIFICADA

- ✓ La muselina está precocinada, por lo que es fácil de preparar en el horno o en el microondas



### 007586 - Muselina de calabaza

- Puré de calabaza Butternut, trozos de calabaza Butternut, queso Grana Padano y pipas de calabaza
- Preparación rápida: 1 min y 40 s en el horno a alta velocidad

24 unidades | 70 g | 1,680 kg | 60x40 mm

 15 min a 180 °C	 1 min y 40 s a 250 °C V. 20 % - MO. 80 %	 2 min 750 W	Se conserva 48 h a +4 °C
---	---	---	--------------------------

Un delicioso gofre con sabor a patata para una amplia gama de usos gracias a su base plana y estable.

## Gofre de Patata

### ORIGINAL

- ✓ Una textura exterior crujiente con un corazón fundente de puré de patatas grueso
- ✓ Una forma inspirada en el conocido gofre de Lieja

### EQUILIBRADO Y NATURAL

- ✓ Horneado, sin grasas añadida
- ✓ Solo 7 ingredientes naturales
- ✓ Adaptado para dietas vegetarianas

### POLIVALENTE

- ✓ Múltiples usos: como acompañamiento, relleno de sándwiches, sustituto del pan de hamburguesa, en una selección de brunch o como pieza de cóctel salado



Sugerencia de presentación



### 006739 • Gofre de Patata

- Gofre elaborado con **patatas francesas (41 %)**, leche francesa, huevos enteros, queso Emmental francés y cebollas
- **Lista de ingredientes corta:** solo 8 ingredientes (excepto el condimento de cebollino, sal y pimienta)
- Base plana para **una multitud de usos y variaciones**

48 unidades | 85 g | 4,080 kg | 70×40 mm

 20 min a 180 °C	 2 min y 15 s a 250 °C V. 30 % - MO. 80 %	Se conserva 48 h a +4 °C
---	---	--------------------------

# Gofre de Verduras Verdes

Una presentación complementaria al gofre de patatas en una versión elaborada con verduras verdes.



Sugerencia de presentación

## ASOCIACIÓN DE VERDURAS

- ✓ Una combinación de varias verduras: calabacín, guisantes y espinacas
- ✓ Contrarrestada por el dulzor del queso Emmental rallado y la suavidad de las patatas

## COMPLEMENTARIO

- ✓ Permite variar los rellenos de patata
- ✓ Adaptado para dietas vegetarianas



## 007329 - Gofre de Verduras Verdes

- Gofre de **patata (28 %)**, mezcla de verduras (calabacín, guisantes y espinacas) (18 %) y queso Emmental
- **Lista de ingredientes breve:** solo 8 ingredientes (excluyendo el condimento de albahaca, ajo y sal)
- **Apto para dietas vegetarianas**

48 unidades | 77,5 g | 3,720 kg | 75x40 mm

 20 min a 180 °C	 2 min y 15 s a 250 °C V. 30 % - MO. 80 %	Se conserva 48 h a +4 °C
---	---	--------------------------

# Gratinado de Patata con Boletus

Una versión festiva de nuestro famoso Gratinado de Patatas con auténticos trozos de boletus.



Sugerencia de presentación

## NUEVA RECETA

- ✓ Nueva receta con solo 7 ingredientes naturales
- ✓ Boletus más infusionados en la mezcla
- ✓ Tan generoso y cremoso

## INGREDIENTES DE CALIDAD

- ✓ Patatas origen Francia
- ✓ Sin aromas añadidos

## PORCIÓN GENEROSA

- ✓ Porciones individuales de 100 g
- ✓ Imágenes generosas



N

## 007307 • Gratinado de Patatas con Boletus

- Gratinado de **patatas francesas (52 %)**, nata, queso Emmental y boletus
- Receta elaborada para los acontecimientos especiales y las celebraciones de fin de año
- **Acabado homogéneo y artesanal:** láminas de patata de textura firme

20 unidades | 100 g | 2,000 kg | 70x50 mm

 20 min a 180 °C	 3 min y 20 s a 750 W	Se conserva 24 h a +4 °C
--	---	-----------------------------

Código	Producto	FLC (días)	FLC secundaria (días)	SPCB	Peso neto UV (kg)	N.º UV / Capa	N.º capas	N.º UV / Palé	Compatibilidad		Página
--------	----------	------------	-----------------------	------	-------------------	---------------	-----------	---------------	----------------	--	--------

### Postres individuales



<b>N</b> 007323	Cheesecake con Corazón Exótico	730	3	20	2,000	14	20	280	✓	×	4
<b>N</b> 007327	Dulce de Crème Brûlée	730	3	20	1,800	14	20	280	✓	×	5
<b>N</b> 007326	Delicia de Fresas	730	1	16	1,400	8	30	240	✓	×	6

### Petits fours dulces

<b>N</b> 006909	Mini Vasitos Cóctel Dulce	547	1	36	1,200	8	24	192	×	×	7
-----------------	---------------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	---

### Canapés salados

<b>N</b> 007580	Mini Quiches Vegetarianos	547	1	75	1,350	12	16	192	✓	×	8
<b>N</b> 007396	Gougères con queso Comté	547	1	48	1,728	8	10	80	✓	×	9

### Acompañamientos

<b>N</b> 007392	Tarta Tatin de Verduras Mediterráneas	547	5	18	1,440	14	16	224	✓	×	10
<b>N</b> 007586	Muselina de Calabaza	730	2	24	1,680	14	17	238	×	×	11
<b>N</b> 006739	Gofre de Patata	730	2	48	4,080	8	15	120	✓	×	12
<b>N</b> 007329	Gofre de Verduras Verdes	730	2	48	3,720	8	15	120	✓	×	13
<b>N</b> 007307	Gratinado de Patata con Boletus	730	1	20	2,000	8	28	224	✓	×	14

#### GLOSARIO

- FLC secundaria: número de días a +4 °C
- SPCB: número de unidades por caja
- UV: unidad de venta
- UVC: unidad de venta al consumidor (= caja)

#### LEYENDAS

- N** Novedad
- Vegetariano
- Vegano

# Traiteur *de* Paris

4 rue de la Rigourdière – CS 81733  
35517 Cesson-Sévigné cedex. FRANCIA

Tel. +33 (0)2 99 86 76 00



[www.traiteurdeparis.com](http://www.traiteurdeparis.com)