

*Nouveau / New*

Des desserts  
tendance  
pour enchanter  
vos papilles

*Trendy desserts  
to tantalize  
your tastebuds*



97



323 324



318



**SÉLECTION  
DU PÂTISSIER**



205



96



92 93



322



321

- 92 Profiterole / Profiterole**  
Pâte à choux non garnie. / Plain choux pastry.  
Portions individuelles, 56 unités • Individual servings, 56 units
- 93 Mini Profiterole / Mini Profiterole**  
Mini choux non garni. / Mini plain choux pastry.  
Portions individuelles, 144 unités • Individual servings, 144 units
- 96 Pomme en cage / Pomme en cage**  
Pomme entière garnie d'un mélange sucre et cannelle enrobée de pâte feuilletée.  
Whole apple garnished with sugar and cinnamon and wrapped in puff pastry.  
Portions individuelles, 2 x 12 unités • Individual servings, 2 x 12 units
- 97 Paris Brest à l'érable / Maple Paris Brest**  
Pâte à choux garnie de crème au beurre à l'érable et décorée de chocolat.  
Choux pastry spread with maple butter cream and topped with chocolate.  
Portions individuelles, 2 x 20 unités • Individual servings, 2 x 20 units
- 205 Mille-feuille / Mille-feuille**  
(Portion économique / Economy serving)  
Pâte feuilletée étagée de costarde, de garniture fouettée et de fondant à la vanille.  
Puff pastry stacked with custard, whipped filling, and vanilla fondant.  
Plaque, 2 x 24 portions • Slab, 2 x 24 servings
- 318 Plaque Profiterole et sucre à la crème / Profiterole slab with sucre à la crème**  
Pâte à la vanille garnie d'un appareil sucre à la crème et de choux farcie de crème chantilly.  
Vanilla crust topped with a sugar cream mixture and choux pastry filled with Chantilly cream.  
Plaque, 2 x 40 portions \*triangle • Slab, 2 x 40 \*triangle servings
- 321 Tarte française aux fruits des champs / French tart with field berries**  
Pâte feuilletée garnie d'un mélange de petits fruits (framboises, bleuets et mûres).  
Puff pastry topped with a mix of berries (raspberries, blueberries, and blackberries).  
Plaque, 2 plaques 12" x 16" • Slab, two 12" x 16" slabs
- 322 Tarte française aux pommes et érable / French tart with apples and maple**  
Pâte feuilletée garnie de pommes en tranches à saveur d'érable et de sucre d'érable fin.  
Puff pastry topped with maple-flavored apple slices and fine maple sugar.  
Plaque, 2 plaques 12" x 16" • Slab, two 12" x 16" slabs
- 323 Plaque fromage / Cheese slab**  
Pâte Graham garnie d'une mousse au fromage et décorée d'un miroir marbré.  
Graham cracker crust topped with cheese mousse and garnished with a marbled mirror glaze.  
Plaque, 2 plaques 12" x 16" • Slab, two 12" x 16" slabs
- 324 Plaque fromage / Cheese slab**  
Pâte Graham garnie d'une mousse au fromage et décorée d'un miroir marbré.  
Graham cracker crust topped with cheese mousse and garnished with a marbled mirror glaze.  
Plaque, 2 x 80 portions • Slab, 2 x 80 servings



**Portneuf (Québec)**  
Siège social / Head Office  
Téléphone / Telephone: **418 286-3400**  
Télécopieur / Fax: **418 286-4550**

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

**Alimentation Impact**  
Montréal (Québec)  
Téléphone / Telephone: **514 737-2977**  
Télécopieur / Fax: **514 737-9967**

**Québec (Québec)**  
Téléphone / Telephone: **418 688-9441**  
Télécopieur / Fax: **418 688-4678**

[impact\\_inc@qc.aira.com](mailto:impact_inc@qc.aira.com)