

de Frédéric  
**NEUHAUSER**

TRAITEUR

# Le Traiteur



De délicieux feuilletés  
et tartelettes salées  
préparés à la perfection...  
Nos recettes traditionnelles  
aux saveurs originales  
satisferont toutes les petites  
faims.



S.A. Boulangerie Neuhauser  
18, avenue Foch - 57730 Folschviller  
Tél.: 03 87 93 96 70 - Fax : 03 87 92 89 74  
[www.neuhauser.fr](http://www.neuhauser.fr)



## Le snacking salé

Surfez sur la vague du grignotage avec ces délicieux snacks salés élaborés à partir de nos spécialités boulangères et généreusement garnis de nos recettes exclusives. À savourer sur le pouce !

							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson	
 1	1/2 Baguette Flamm' 26 cm	301483	110 g	100 g	24	98	10-12 mn à 190°C
 2	Croque Monsieur béchamel	600849	170 g	160 g	24	98	10-12 mn à 190°C
 3	Baguette hot-dog	600792	200 g	200 g	14	108	10-12 mn à 190°C
 4	Croque Monsieur béchamel premium	600701	220 g	210 g	18	80	10-12 mn à 190°C

Pour une plus grande praticité,  
tous nos snacks sont emballés individuellement.



**PUR BEURRE**



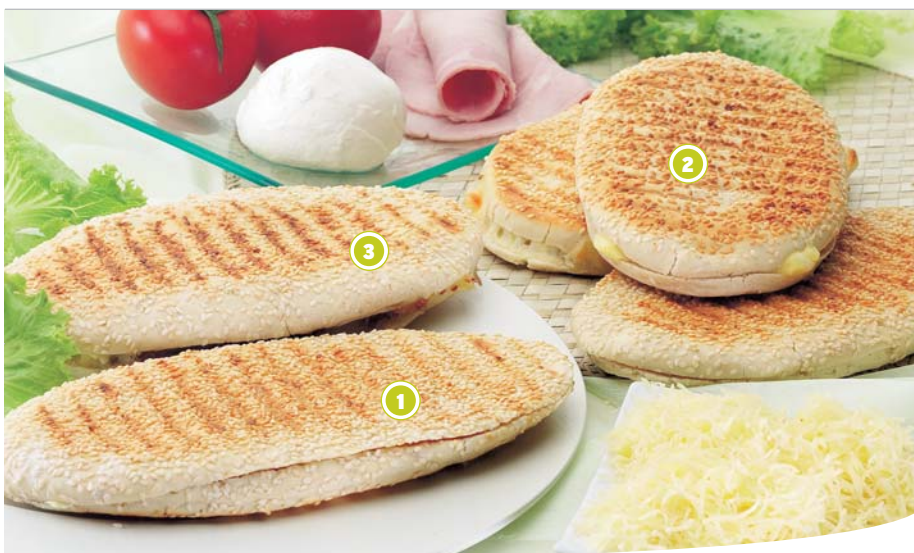
## Les baguettes à l'ail

Une gamme complète et innovante de baguettes à l'ail pour répondre aux nouvelles tendances des consommateurs.

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson	
①	Petit pain à l'ail 12 cm	301704	60 g	50 g	140	28	10-12 mn à 190°C
②	Demi-baguette à l'ail 26 cm	301956	145 g	130 g	35	54	10-12 mn à 190°C
③	Baguette à l'ail 42 cm	301057	300 g	250 g	30	32	10-12 mn à 190°C



Des spécialités originales à faire découvrir et apprécier !



## Les paninis garnis

La solution idéale pour la restauration rapide ! Laissez décongeler nos paninis, passez-les quelques minutes au grill et proposez à vos clients de délicieux sandwichs chauds et croustillants. Nos paninis garnis n'ont pas d'équivalent sur le marché, grâce à leur forme ovale généreuse et leur 40% de garniture!

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson	
①	Panini garni jambon / fromage	600857	220 g	200 g	20	60	Passer au grill : 5 à 7 mn
②	Panini garni thon / mayonnaise	600858	220 g	200 g	20	60	Passer au grill : 5 à 7 mn
③	Panini garni tomate / mozzarella	600862	225 g	200 g	20	60	Passer au grill : 5 à 7 mn

Les paninis garnis sont une solution alternative de repas, à la fois "light" et résolument "tendance".





## Les quiches



Une toute nouvelle gamme de quiches avec 6 recettes de garniture pour une farandole de saveurs... Découvrez ces garnitures généreuses (2/3 de garniture), cuisinées avec soin sur un fonds de pâte brisée léger et croustillant.

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson	
①	Tarte au fromage	600697	200 g	190 g	24	105	40-45 mn à 190°C
②	Quiche lorraine	600699	200 g	190 g	24	105	40-45 mn à 190°C
③	Tarte aux poireaux	600696	200 g	190 g	24	105	40-45 mn à 190°C
④	Tarte au saumon / épinard	600695	200 g	190 g	24	105	40-45 mn à 190°C
⑤	Tarte aux oignons	600694	200 g	190 g	24	105	40-45 mn à 190°C
⑥	Tarte aux champignons	600698	200 g	190 g	24	105	40-45 mn à 190°C

La quiche lorraine contient 66% de garniture, préparée avec 14% de lardons fumés et 7% de jambon supérieur. Goûtez la différence !



## Les feuilletés traiteurs

Une variété de feuilletés salés qui ravira véritablement vos clients par leur originalité. À consommer accompagné d'une salade ou tel quel, sur le pouce, pour un vrai moment de gourmandise...



	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson	
①	Pâté lorrain	600008	150 g	120 g	50	45	25-30 mn à 180-200°C
②	Feuilleté hot-dog	600745	150 g	140 g	35	80	25-30 mn à 180-200°C
③	Feuilleté merguez	600744	150 g	140 g	35	80	25-30 mn à 180-200°C
④	Feuilleté au Comté (AOC)	600693	200 g	190 g	50	64	25-30 mn à 180-200°C



Le feuilleté au Comté est élaboré à partir de véritable fromage Comté A.O.C., vieilli soigneusement en cave plus de 4 mois.