



# Catalogue de produits

Pate Feuilletée

Croissants



Vol-au-vent



# Notre histoire



Chef Dumas est le partenaire idéal pour le service alimentaire. Avec un portefeuille de produits qui couvrent plusieurs catégories, du petit-déjeuner jusqu'à un dîner de luxe, nous sommes là pour répondre à tous vos besoins.

Voici pourquoi vous devriez choisir Chef Dumas comme votre partenaire :

**Large gamme de produits** : Avec notre portefeuille de quatre usines au Québec, nous proposons une vaste sélection de produits pour répondre à toutes vos exigences.

**Qualité supérieure** : Nous sommes fiers d'offrir des produits de qualité exceptionnelle avec plus de 30 ans d'expérience sur le marché. Vous pouvez avoir confiance en notre engagement envers l'excellence.

**Innovation culinaire** : Avec nos produits, les possibilités de création sont infinies. Nous encourageons l'innovation culinaire en offrant des ingrédients et des produits qui inspirent les chefs à repousser les limites de la créativité.

**Service personnalisé** : Notre équipe est là pour vous aider. Nous comprenons que chaque client a des besoins uniques, c'est pourquoi nous offrons un service personnalisé pour vous aider à trouver les produits qui conviennent le mieux à votre établissement.







# Croissants

Le croissant Dumas est pratique et convivial, spécialement conçu pour l'industrie de la restauration. Notre croissant est la solution parfaite pour les cuisines et établissements alimentaires occupés, offrant simplicité et efficacité sans compromis sur le goût ou la qualité.

**Nature 6 UN**



**10 UN**



**Au blé 6 un**



Poid 6 unités: 300 gr  
Poid 10 unités: 500 gr





# Vol-au-vent

Ces délices culinaires polyvalents peuvent être remplis d'une multitude de préparations, allant des délices salés aux créations sucrées



**Format 6 UN**



Poid / Weight: 160 gr

Paquet / caisse: 24



**Format 9 UN**



Poid / Weight: 240 gr

Paquet / caisse: 16

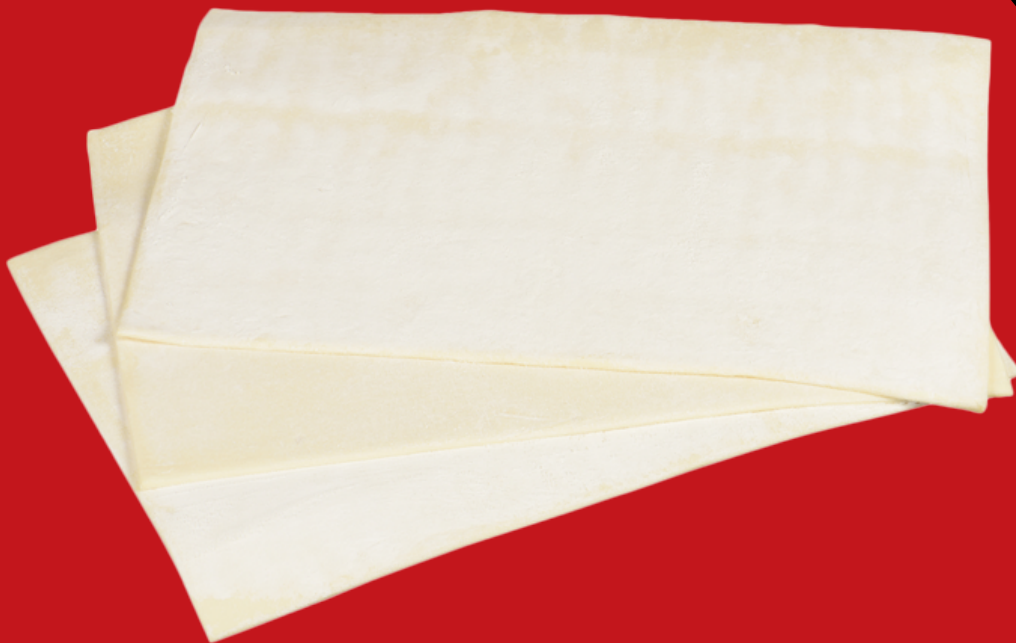




# Pate feuilletée

## 10" X 15"

Le format 10 x 15 de la pâte feuilletée est idéal pour le service alimentaire car il offre une taille pratique et uniforme pour la préparation de différents mets. Cette pâte feuilletée prête à cuire facilite le travail des professionnels de la restauration en leur permettant de gagner du temps tout en garantissant une qualité supérieure.



## 10" X 15"

Poid: 350 gr

20 feuilles par caisse

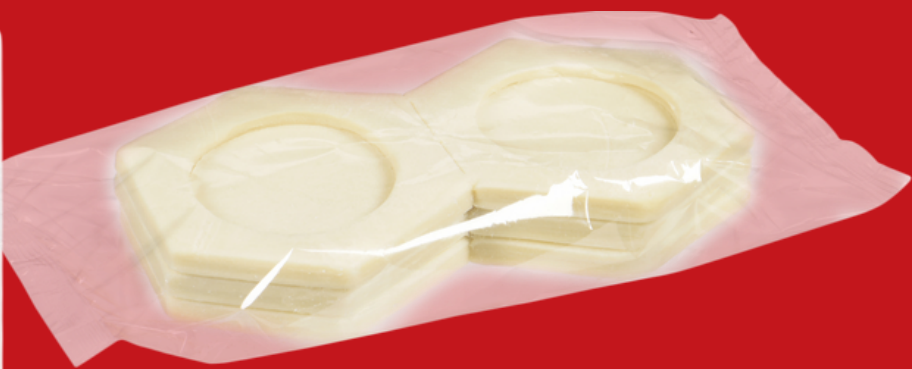
CS/palette: 70





# Prêt-à-cuire Vol-au-vent

Un vol-au-vent prêt à cuire pour le service alimentaire est un délicieux plat préparé à partir d'une pâte feuilletée légère et croustillante, façonnée en forme de petit contenant creux.



Poid: 240 gr  
6 Unités par paquet  
Paquet/ Caisse: 16  
Unités / Caisse: 96  
CS/palette: 105

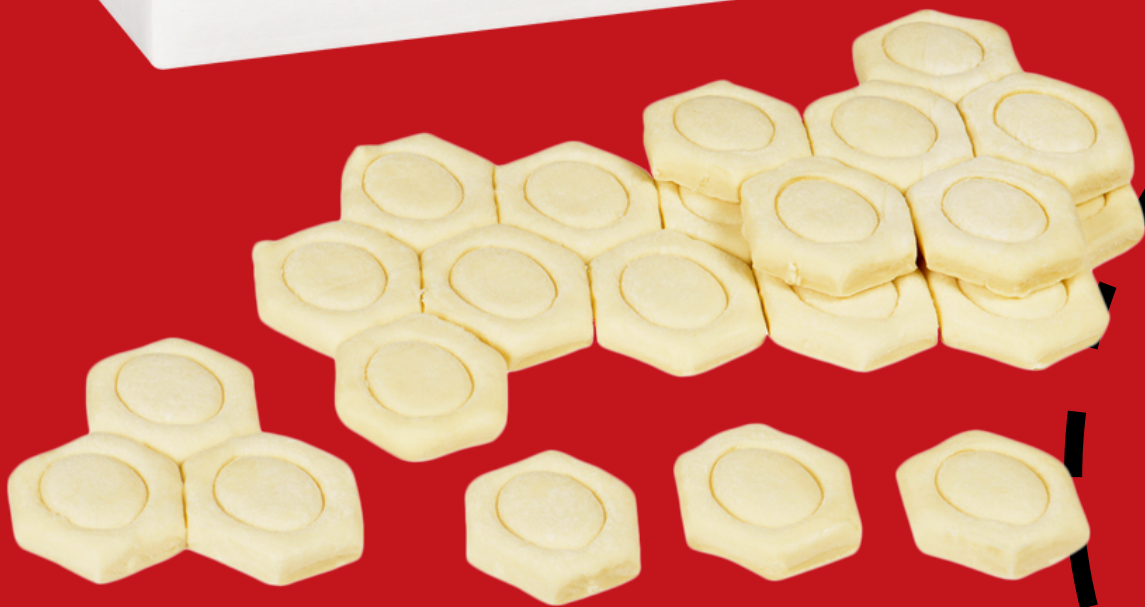




# Prêt-à-cuire

# Mini Vol-au-vent

Un format mini idéal pour les cocktails ou les fêtes, le mini vol-au-vent prêt à cuire offre de nombreuses possibilités pour créer des mets savoureux.



24 Unités par paquet

Paquet/ Caisse: 10

Unités / Caisse: 240

CS/palette: 140





# Pour plus d'information

---

[www.boulangeriehumanite.ca](http://www.boulangeriehumanite.ca)

 Boulangerie Dumas

 Boulangerie Dumas

 @laboulangerieedumas