



# Traiteur *de* Paris

Spitzenküche für Spitzenköche

*Neuheiten* 2025

# Traiteur de Paris

100%

HERGESTELLT IN  
FRANKREICH



28 Jahre  
im Dienst  
DER GASTRONOMIE

10



GESCHÄFTSEINHEITEN  
auf internationaler Ebene

Traiteur de Paris  
1 Marke

etabliert und anerkannt

„Individuelle Backwaren und Feinkostprodukte von hoher Qualität, mit einer einzigartigen kreativen Signatur, die mit Respekt vor der Natur und den Werten der französischen Konditoreitradition hergestellt werden.“

3  
Produktionsorte

Unsere Produkte werden auf

4 Kontinente  
vermarktet

545



MITARBEITER

Modernste Technologie und eine perfekte Beherrschung des Gefrierprozesses, garantieren die hervorragende Qualität unserer Produkte und ermöglichen es uns, sie sie Ihnen weltweit anbieten zu können.



Unsere Teams geben jedem  
Kreation die Traiteur de Paris  
Signatur:

- ✓ Eine handwerkliche Umsetzung unserer Produkte
- ✓ Ein ehrlicher und ausgewogener Geschmack
- ✓ Handgefertigte Endprodukte

## Unser tägliches Engagement



Nachhaltige menschliche  
Beziehungen aufbauen



Weiterhin an der **Qualität unserer  
Rezepte** und der **Herkunft  
unserer Zutaten** arbeiten



Schnell arbeiten, um **unsere  
Umweltauswirkungen zu  
reduzieren**

# Unsere Produktsortimente...



**Individuelle  
Backwaren**



**Süße Petits  
Fours**



**Herzhaftes  
Fingerfood**



**Beilagen**



**Blinis &  
Pancakes**

... um auf die verschiedenens  
*Bedürfnisse einzugehen...*



## **Kontrollierbare Portionspreise**

- ✓ Kein Verlust von Rohmaterial
- ✓ Einzelne Portionen, die es ermöglichen, die richtige Menge aufzutauen
- ✓ Optimierte Foodservice-Verpackungen



## **Zeitersparnis**

- ✓ Servierfertige Cocktailhäppchen auf eleganten Platten
- ✓ Gleicht den Personalmangel aus



## **Geschmackliche Qualität**

- ✓ Rezepte aus edlen und natürlichen Zutaten, großzügig bemessene Portionen



## **Bedarf an Personalisierung**

- ✓ Desserts mit handgefertigten Endprodukten, die bei Bedarf angepasst werden können

... von allen *Fachleuten* der Gastronomie.

**Catering**



**Traditionelle  
Gastronomie**



**On Board  
Catering**



**Hotellerie**



**Schnellgastronomie  
& Take-away**



# Cheesecake mit exotischem Kern

Ein unumgängliches  
Dessert, konzipiert in einer  
Feinschmeckerversion:  
Käsekuchen mit Passionsherz,  
verfeinert mit einem Hauch von  
Limette



## KÖSTLICH UND ÜBERRASCHEND

- ✓ Über 21 % Frischkäse
- ✓ Ein erstaunlicher und erfrischender Kern aus Passionsfrucht

## TRADITIONELL UND TRENDY

- ✓ Cheesecake, jetzt ein Muss auf jeder Speisekarte
- ✓ Ein beliebter Geschmack zu jeder Jahreszeit

## PRAKTISCH

- ✓ Leicht handhabbar und anpassbar
- ✓ 72 Stunden sekundäres MHD reduziert  
Verschwendung
- ✓ Ohne Auftauen in der Mikrowelle in 2 Min.  
30 Sek. servierfertig

Serviervorschlag



## 007323 - Cheesecake mit exotischem Kern

- **Cheesecake:** 21% Frischkäse, Vollei, Sahne, Vanillesamen und Limettensaft
- **Exotischer Kern:** Passionsfruchtpüree (9 %)
- **Boden aus Butter-Crumble mit Kokosnuss** aus braunem Zucker, gemahlene Mandeln und Kokosraspeln (2,9 %)

20 Stück

100 g

2,000 kg

70 × 35 mm



4 Std.  
+4°C

72 Stunden  
bei +4°C haltbar

# Crème-Brûlée

## Dessert



Serviervorschlag

Ein traditionelles Dessert durch sein Rezept und seine Zubereitung bei niedriger Temperatur zubereitet. Innovativ durch sein Anrichten auf dem Teller ohne Behälter und seine unendlich viele Variationen je nach Jahreszeit.

### AUTHENTISCH

- ✓ Ein emblematisches französisches Dessert
- ✓ Traditionell durch sein Rezept, das Niedertemperaturgaren, das Anbrenn-Finish und die Form, die an das berühmte Ramequin erinnert

### INNOVATIV

- ✓ Ermöglicht das Anrichten einzigartiger und personalisierter Teller
- ✓ Ein Dessert für jede Jahreszeit

### ERLEICHTERND

- ✓ Ohne Behälter
- ✓ Reduzierung der Vorbereitungs Schritte



N

### 007327 • Crème Brûlée Dessert

- **Crème Brûlée** Cremige Textur dank des Garens bei niedriger Temperatur, nach französischer Tradition mit Sahne (61%), Eigelb, Zucker und Vanille hergestellt.
- **Glutenfreier\* Financier**, die im Mund zergeht, mit Butter, gemahlenden Mandeln und Fleur de Sel aus Guérande

20 Stück

90 g

1,800 kg



65 × 38 mm

 3 Std. bei  
+4 °C

 72 Stunden  
bei +4°C haltbar

\* Hergestellt in einer Werkstatt, die mit Gluten umgeht

# Fraisier Erdbeerdessert



Serviervorschlag

Ein aufwendig gestaltetes Tellerdessert, das durch sein auf dem Markt kaum verbreitetes Einzelformat und sein leichtes, wenig süßes Rezept innovativ ist und sich perfekt in die neuen Verbrauchertrends einfügt.

## RAFFINIERTER ERDBEERTORTE

- ✓ Ein exzellentes französisches Dessert
- ✓ In einem neuartigen, raffinierten Format mit handgefertigtem Charakter

## LEICHTERES REZEPT

- ✓ Alle Markenzeichen der berühmten Fraisier aufgreifend
- ✓ Überarbeitet in einer leichteren und weniger süßen Version

## INNOVATIV AUF DEM MARKT

- ✓ Ein wenig verbreitetes individuelles Format
- ✓ Ein schlichtes Finish für viel Freiheit beim Anrichten



N

### 007326 • Fraisier Erdbeerdessert

- Leichte Vanillecreme und Erdbeercoulis (2,4 %)
- Säuerlicher Kern aus Erdbeerkompott (14 %)
- Knusprige weiße Schokolade mit Waffelröllchenbruch (2,3 %)
- Madeleine-Biskuit mit Zitronenzeste

16 Stück

85 g

1,360 kg

⊘ 70 × 40 mm

🌿 4 Std. bei  
+4 °C

24 Stunden  
bei +4°C haltbar

## Kleine Pâtisseriesgläser

### GEEIGNET FÜR ALLE ZWECKE

- ✓ Im Sortiment für Buffets und Kaffeepausen
- ✓ Als Monoprodukt für Gourmetkaffees

### KÖSTLICH UND AUFEINANDER ABSTIMMBAR

- ✓ Portion à 30 g (ca. 2 Petit Fours)
- ✓ Zutaten in großzügigen proportionen
- ✓ 4 aufeinander abstimmbare Sorten

### ENGAGIERT

- ✓ Durchsichtiger PET-Kunststoff 100 % recycelbar

Servivorschlag



Eine Auswahl von vier Premium-Sorten, die köstlich und aufeinander abstimmbare sind.

### 006909 - Kleine Pâtisseriesgläser

- Zusätzliches Sortiment mit 4 neuen Sorten, die von Pâtisserie-Desserts inspiriert sind
- Von Hand dekoriert, servierfertig

36 Stück

33 g

1,200 kg

390×296×62 mm

- 9 kleine Schokolade und Schlagsahne Gläser:** dunkle Schokolade, Schlagsahne, mit Kakao bestäubt.
- 9 kleine Exotische Mango-Passionsfrucht Gläser:** Butter-Crumble, Kompott aus kandierten Mangos, Blancmanger mit Kokosnuss, Passionsfrucht und Kokosnuss.
- 9 Pannacotta mit Fruchtspiegel Gläser:** Panna Cotta, Coulis aus roten und schwarzen Früchten.
- 9 Vanille und Karamell Gläser:** Salzbutterm-Karamellcreme auf Butter-Crumble mit Karamellnote, Vanillecreme mit karamellisierten Pekannüssen.

5 Std. bei  
+4 °C

24 Stunden  
bei +4°C haltbar

# Die vegetarischen *Mini-Quiches*



Servivorschlag

## UNUMGÄNGLICHE HÄPPCHEN

- ✓ Ein Klassiker der französischen Gastronomie
- ✓ Neu erfunden als Mini-Version

## VEGETARISCH

- ✓ Sortiment aus 5 Rezepten
- ✓ 100 % vegetarische Rezepte

## GEEIGNET FÜR DIE VERKOSTUNG

- ✓ Zum Aufwärmen ohne Vorbereitung
- ✓ Gut in der Hand, ohne Krümel
- ✓ 3 Platten zum Anpassen der Mengen



Eine Platte mit 100 % vegetarischen Mini-Quiches, deren Rezepte unser erstes Sortiment ergänzen.

## 007580 - Vegetarische Mini-Quiches

- Eine Auswahl von 5 vegetarischen Rezepten
- Aufeinander abstimmbare Sorten, die unser 1. Sortiment ergänzen
- Erleichterte Wiederverwendung durch ofenfeste Platte

75 Stück | 18 g | 1,350 kg | 291×257×94 mm

- 15 Hummus und Feigen Mini-Quiches**
- 15 Paprika-Duo Mini-Quiches**
- 15 Feta, Zucchini und Pesto Mini-Quiches**
- 15 Champignons, grobkörnigem Senf und Estragon Mini-Quiches**
- 15 Karotte, Ziegenkäse und Honig Mini-Quiches**



20/25 Min. 170° C auf ihrem ofenfesten Teller

24 Stunden bei +4°C haltbar



Serviervorschlag

**PREMIUM-ANGEBOT**

- ✓ Ein aufwendig gestaltetes Häppchen, von Hand belegt und mit einem Gourmet-Kern aus gereiftem Comté-Käse versehen

**GROSSZÜGIG UND VIELSEITIG VERWENDBAR**

- ✓ Mehr als 14 % Comté
- ✓ Als Teil eines Buffets oder als Cocktailhäppchen zu servieren

**HOCHWERTIGE ZUTATEN**

- ✓ Gereifter Comté AOP
- ✓ Französische Zutaten (Comté, Mehl, Ei)
- ✓ Hergestellt aus nur 5 Zutaten



Ein Premiumangebot an herzhaftem Fingerfood oder Amuse-Bouches mit einem großzügigen Anteil an französischem Comté AOP.

**007396 - Gougères mit Comté**

- 3 Platten mit 48 Käsewindbeutel mit Comté AOP-Füllung
- Cocktailhäppchen, die warm serviert werden

3 x 48 Stück

12 g

Karton: 0,576 kg

Master: 1,728 kg

 390×296×50 mm

 14 Min.  
170° C
24 Stunden  
bei +4°C haltbar

# Tarte Tatin mit mediterranem Gemüse

Eine originelle herzhafte Beilage mit sonnigen Aromen, die in 20 Minuten im Ofen fertig ist.



Serviervorschlag

## TATIN NEU INTERPRETIERT

- ✓ Eine salzige und stimmige Version der unumgänglichen Tatin
- ✓ Eine Mischung aus 4 mediterranen Gemüsesorten

## VIelfältige VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- ✓ Als Vorspeise oder Beilage zu einem Gericht
- ✓ Am Tisch serviert oder zum Mitnehmen

## NEUES REZEPT

- ✓ Rezept mit weniger Salz und Zucker
- ✓ Eine verstärkte Würze (Thymian, Knoblauch)
- ✓ Noch mehr Geschmacksaromen



N

### 007392 • Tarte Tatin mit mediterranem Gemüse

- **Blätterteig aus reiner Butter mit mediterranem Gemüse** (62 % Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten, Auberginen)
- **Vegetarisches Rezept**
- Sekundäres MHD von 5 Tagen

18 Stück

80 g

1,440 kg



90 × 20 mm



20 Min. 180° C in seiner Papierform

5 Tage haltbar +4°C

Eine raffinierte Begleitung mit herbstlichen Noten, sorgfältig und handwerklich gefertigt, vorgekocht, um die Zubereitung zu erleichtern.

## Butternut-Kürbis *Mousse*



Serviervorschlag

### RAFFINIERTER ABSTIMMUNG

- ✓ Die Kombination von Butternut-Kürbis und Grana Padano, eine originelle, sanfte Verbindung
- ✓ Ideal für Herbst-Winter-Karten

### OPTISCH AUSGEARBEITET

- ✓ Eine gepflegte Präsentation mit Kürbiskernen
- ✓ Eine handwerkliche Verarbeitung, die von Hand ausgeführt wird

### VEREINFACHTE VORBEREITUNG

- ✓ Das Mus ist vorgegart und ermöglicht eine optimierte Zubereitung im Ofen oder in der Mikrowelle



N

### 007586 - Butternut-Kürbis Mousse

- Butternut-Kürbispüree, Butternut-Kürbisstücke, Grana Padano und Kürbiskerne
- **Schnelle Zubereitung:** 1 Min. 40 Sek. im Ofen auf hoher Stufe

24 Stück | 70 g | 1,680 kg | 60 × 40 mm

 15 Min.  
180° C

 1 Min. 40 Sek. 250° C  
V.20 % - MO.80 %

 2 Min.  
750 W

48 Stunden  
bei +4°C haltbar

Eine köstliche Waffel mit gutem Kartoffelgeschmack, die dank ihrer flachen und stabilen Basis vielseitig einsetzbar ist.

## Kartoffel- Waffel

### ORIGINELL

- ✓ Außen knusprig und fluffig mit einem Kern aus Kartoffelpüree, der auf der Zunge zergeht
- ✓ Eine Form, die von der berühmten Lütticher Waffel inspiriert ist

### AUSGEWOGEN UND NATÜRLICH

- ✓ Im Ofen gegart, ohne Fettzusatz
- ✓ Nur 7 natürliche Inhaltsstoffe
- ✓ Auch für Vegetarier geeignet

### VIELSEITIG

- ✓ Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten: als Beilage, als Sandwichbelag, als Ersatz für Burgerbrötchen, für einen Brunch oder als herzhaftes Fingerfood



Serviervorschlag



### 006739 • Kartoffelwaffel

- Waffel aus **französischen Kartoffeln** (41 %), französischer Milch, Vollei, französischem Emmentaler und Zwiebeln
- **Kurze Zutatenliste:** nur 8 Zutaten (ohne die Gewürze Schnittlauch, Salz und Pfeffer)
- Flache Basis ermöglicht **eine Vielzahl von Anwendungen und Variationsmöglichkeiten**

48 Stück

85 g

4,080 kg



70 × 40 mm



20 Min. bei  
180 °C



2 Min. 15 Sek. 250 °C  
V.30 % - MO.80 %

48 Stunden  
bei +4°C haltbar

## Grüne *Gemüsewaffel*

Eine zusätzliche  
Variationsmöglichkeit zur  
Kartoffelwaffel in einer  
aufwendigen Version mit  
grünem Gemüse.

### GEMÜSEKOMPOSITION

- ✓ Eine Kombination aus mehreren  
Gemüsesorten: Zucchini, Erbsen und Spinat
- ✓ Ausgeglichen durch die Köstlichkeit des  
geriebeneu Emmentalers und die Rundheit  
der Kartoffeln

### ERGÄNZEND

- ✓ Ermöglicht die Variation von  
Kartoffelbeilagen
- ✓ Auch für Vegetarier geeignet

Serviervorschlag



### 007329 - Grüne Gemüsewaffel

- Waffel aus **Kartoffeln** (28 %), **Gemüsemischung** (Zucchini, Erbsen, Spinat) (18 %) und Emmentaler
- **Kurze Zutatenliste:** nur 8 Zutaten (außer die Gewürze Basilikum, Knoblauch und Salz).
- Auch für Vegetarier geeignet

48 Stück | 77,5 g | 3,720 kg | 75 × 40 mm

 20 Min. bei 180 °C	 2 Min. 15 Sek. 250° C V.30 % - MO.80 %	48 Stunden bei +4°C haltbar
---	---	--------------------------------

# Kartoffelgratin mit Steinpilzen

Eine festliche Variation  
unseres berühmten  
Kartoffelgratins mit echten  
Steinpilzstücken.



Serviervorschlag

## NEUES REZEPT

- ✓ Neues Rezept mit nur 7 natürlichen Zutaten
- ✓ Aromatischere Steinpilze in der Füllung
- ✓ Immer noch so großzügig und cremig

## HOCHWERTIGE ZUTATEN

- ✓ Kartoffeln aus Frankreich
- ✓ Ohne Aromenzusatz

## GROSSZÜGIGE PORTION

- ✓ Einzelne Portionen à 100 g
- ✓ Großzügige Optik



N

## 007307 • Kartoffelgratin mit Steinpilzen

- Gratin aus **französischen Kartoffeln** (52 %), Sahne, Emmentaler und **Steinpilzen**
- Ausgearbeitetes Rezept für große Veranstaltungen und Weihnachtsfeierlichkeiten
- **Handwerklich homogen hergestellt:** festkochende Kartoffelstreifen

20 Stück | 100 g | 2,000 kg | 70 × 50 mm



20 Min. bei  
180 °C



3 Min. 20 Sek.  
750 W

24 Stunden  
bei +4°C haltbar

Code	Produkt	MHD (Tage)	Sekundäres MHD (Tage)	SPCB	Nettogewicht UV (kg)	Anz. UV / Schicht	Anz. Schicht	Anz. UV / Palette	Kompatibilität	Seite
------	---------	------------	-----------------------	------	----------------------	-------------------	--------------	-------------------	----------------	-------

### Individuelle Backwaren



<b>N</b> 007323	Cheesecake mit exotischem Kern	730	3	20	2,000	14	20	280	✓	×	4
<b>N</b> 007327	Crème Brûlée Dessert	730	3	20	1,800	14	20	280	✓	×	5
<b>N</b> 007326	Fraisier Erdbeerdessert	730	1	16	1,360	8	30	240	✓	×	6

### Süße Petits Fours

<b>N</b> 006909	Kleine Patisseriegläser	547	1	36	1,200	8	24	192	×	×	7
-----------------	-------------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	---

### Herzhaftes Fingerfood

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

### Beilagen

<b>N</b> 007392	Tarte Tatin mit mediterranem Gemüse	547	5	18	1,440	14	16	224	✓	×	10
<b>N</b> 007586	Butternut-Kürbis Mousse	730	2	24	1,680	14	17	238	×	×	11
<b>N</b> 006739	Kartoffelwaffel	730	2	48	4,080	8	15	120	✓	×	12
<b>N</b> 007329	Grüne Gemüsewaffel	730	2	48	3,720	8	15	120	✓	×	13
<b>N</b> 007307	Kartoffelgratin mit Steinpilzen	730	1	20	2,000	8	28	224	✓	×	14

#### GLOSSAR

- Sekundäres MHD: Anzahl der Tage bei +4° C
- SPCB: Anzahl der Stücke pro Karton
- UV: Verkaufseinheit
- UVC: Verkaufseinheit an den Kunden (= Karton)

#### LEGENDEN

- N** Neuheit
- Vegetarisch
- Vegan

# Traiteur *de* Paris

4 rue de la Rigourdière – CS 81733  
35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANKREICH

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



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