

Notre première
participation au

SIRH/+
BAKE & SNAKE



2026 – 01

ESNAULT
Mag



01 69 11 82 82



7 Rue Gutenberg,
91070 Bondoufle



contact@ets-esnault.fr

SOMMAIRE

NOS CATALOGUES

PÂQUES	01
SAINT VALENTIN	02
CHANDELEUR	06

NOS PARTENAIRES

LAITERIE DE MONTAIGU	08
LESAFFRE	11
ORIENTAL VIANDES	14

NOS PRODUITS

HALAL	16
PÂQUES	18
RAMADAN	23
MARDI-GRAS	25

NOS ACTUALITÉS

OCTOBRE ROSE	28
DEMO BARRY	29
NOUVELLE IDENTITÉ	30
WHATSAPP	31
SIRHA 2026	32
SNACK & SHOW 2026	33

NOUVEAUTÉ



Découvrez notre nouveau catalogue Pâques 2026 !

Le nouveau catalogue Pâques est désormais disponible et rassemble toutes nos références produits pour célébrer cette saison festive. Chocolats, confiseries, pâtisseries, décorations et produits gourmands : vous y trouverez l'ensemble de notre gamme soigneusement sélectionnée pour répondre à tous vos besoins.

Ce catalogue est conçu pour vous offrir une vue complète et pratique de nos produits, avec des informations détaillées sur chaque référence, des photos attractives et des idées pour mettre en valeur vos offres. Il est l'outil idéal pour préparer vos ventes de Pâques et proposer à vos clients des produits de qualité, innovants et gourmands.

Feuilletez-le dès maintenant et découvrez toutes les possibilités pour sublimer vos offres de saison !



NOUVEAUTÉ

Découvrez notre catalogue Saint-Valentin 2026 !

Le nouveau catalogue Saint-Valentin est disponible et rassemble toutes nos références produits pour cette saison placée sous le signe de l'amour et de la gourmandise. Chocolats, confiseries, coffrets et produits festifs : vous y trouverez l'ensemble de notre gamme, soigneusement sélectionnée pour séduire vos clients. Bonne nouvelle : de nombreux produits sont dès à présent disponibles en précommande, pour vous permettre d'anticiper vos ventes et de garantir vos stocks pour cette période très demandée.

Avec des photos attractives, des descriptifs détaillés et toutes les informations nécessaires sur chaque référence, ce catalogue est l'outil idéal pour préparer vos offres de Saint-Valentin et proposer à vos clients des produits gourmands, élégants et incontournables.

Feuilletez-le dès maintenant et préparez vos ventes avec les meilleures options pour cette fête romantique !



PRODUITS

Découvrez les produits Saint-Valentin 2026 !



0782

**COLORANT LIQUIDE
ROUGE BOUT**
1/2 L



08013562

**COLORANT POUDRE
ROUGE FRAISE**
50 G HYDRO



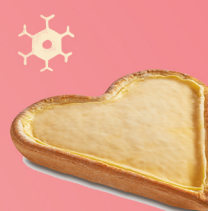
08013567

**COLORANT POUDRE
ROUGE FRAMBOISE**
100 G HYDRO



9450

BOLDUC ROUGE
7 MM



2132

**FOND DE TARTE
SABLÉ**
20 CM P/2



2131

**FOND DE TARTE
SABLÉ**
8 CM P/80



2086

**MADELINE COEUR
FRAMBOISE**
51 GR P/72



07082085

**CARRÉS CHOC BLANC
JE T'AIME**
4 X 3,7 CM



07082085

**CARRÉS CHOC BLANC
JE T'AIME**
4 X 3,7 CM



07082088

**COEURS CHOC. BLANC
DRAGEIFIES ROUGE**
3.3 CM



07082089

PETIT COEURS PAG
3.1 X 3 CM



07098453

**COEURS CHOC. NOIR
3 DESIGNS**
3.1 X 3 CM



07082050

**MINI COEURS
SCINTILLANTS RUBIS**
200 G 3 MM



07082179

**COLORANT
SCINTILLANTS RUBIS**
15 G



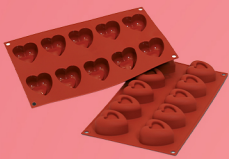
08010996

**MOULE SILICONNE
6 COEURS**
H 40 MM 130 ML



PRODUITS

Découvrez les produits Saint-Valentin 2026 !



08011044

**10 SAVARINS
COEURS FLEXI**

56 X 52 - H 29 MM 45 ML



08011045

**8 SAVARINS
COEURS FLEXI**

62 X 62 H32 72 ML



08082001

**15 COEURS
EASYCHOC**

30 X 22 H25 10 ML



08082338

**MOULE 24
COEUR LOVE**

300 X 175 - H 23 MM 16 ML



08010160

**MOULE COEUR
ANTI-ADH**

11 CM



08018110

**MOULE COEUR
PAPIER MâCHÉ
P/60**



08018112

**MOULE COEUR
PAPIER MâCHÉ
P/100**



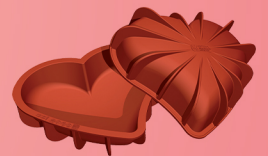
08051114

**TAPIS
COEUR LOVE**



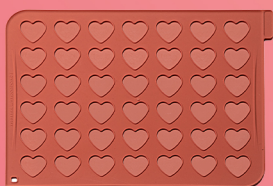
08051110

**TAPIS
MINI LOVE
P/6**



08010852

**COEURS
BOMBE**



08010801

**PLAQUE SILICONE
42 COEURS MACARONS
40 X 30**



08051108

**POCHOIRS
COEURS
P/2**



11448

**24 COEURS LOVE
PAVOFLEX
78 X 77 - H 34 MM 110 ML**



11448

**TRIO COEURS
45 X 40 MM - DÉCORS**
CHABLON
12 POSES CHAPCO
60 DÉCORS
24 COOL'ORS ROUGE + 12
CHOC. BLANC + 24 CHOC.
NOIR



0939

**DESSUS D'ÉCLAIRES
TOI + MOI 125 X 23 MM
- IMPR. ROUGE + NOIR**
CHABLON 7 POSES CHAGEC
10 FPE 320 X 125 MM
FPE2261C2
70 CHOC. BLANC

PRODUITS

Découvrez les produits Saint-Valentin 2026 !



PCO2147C2

SAINT VALENTIN
45 X 40 MM
IMPR. OR + ROUGE
2 DÉCORS
CHABLON 12 POSES CHAPCO
10 FPE 320 X 125 MM FRE2147C2
60 CHOC. NOIR



PCO2222S2

JE T'AIME
45 X 40 MM
IMPR. OR + VIOLET
SCINTILLANT
2 DÉCORS
CHABLON 12 POSES CHAPCO
10 FPE 320 X 125 MM FRE2222S2
60 CHOC. NOIR



CAR2249C2

LOVE COEUR
30 X 30 MM
IMPR. OR + ROUGE
CHABLON 27 POSES CHACAR
10 FPE 320 X 125 MM FRE2249C2
135 CHOC. NOIR



3RO2260C2

JOYEUSE SAINT-VALENTIN
30 MM
IMPR. ROUGE + ORANGE
CHABLON 27 POSES CHACAR
10 FPE 320 X 125 MM FRE2260C2
135 CHOC. NOIR



TCO2231REB

LOVE
30 X 25 MM
IMPR. ROUGE
CHABLON 24 POSES CHATCO
10 FPE 320 X 125 MM FRE2231RE
120 CHOC. BLANC



NC22208C2B

SAINT VALENTIN FLEURS
36 X 39 MM - IMPR.
ROSE + FONCÉ 3 DÉCORS
CHABLON 21 POSES CHAPC2
10 FPE 320 X 125 MM FPE2208C2
105 CHOC. BLANC



CAR2149C2B

TRIO SAINT VALENTIN
30 X 30 MM - IMPR.
ROUGE + NOIR 3 DÉCORS
CHABLON 27 POSES CHACAR
10 FPE 320 X 125 MM FPE2149C2
105 CHOC. BLANC



VIG2199RSB

JE T'AIME
53 X 16 MM - IMPR.
ROSE 2 DÉCORS
CHABLON 24 POSES CHAVIG
10 FPE 320 X 125 MM FPE2199RS
120 CHOC. BLANC

PRODUITS

Découvrez les produits Chandeleur 2026 !



0016

CRÈME DE MARRON
4/4 CM



0777

**VANILLE AROME
ARTIFICIEL**
1 L



1495

GRAND MARNIER 50°
1 L



1318

RHUM 44° NEGrita
1 L



0780

**FLEUR
D'ORANGER**
1 L



2275

**CONFITURE
MYRTILLE**
370 G P/6



6112

**CONFITURE
ABRICOT**
370 G P/6



6113

**CONFITURE
FRAISE**
370 G P/6



6218

**CONFITURE
FRAMBOISE**
370 G P/6



9028

**CONFITURE
CERISE NOIRE**
370 G P/6



9029

**CONFITURE
ORANGE AMÈRE**
370 G P/6



2009

**POMME EN CUBES
90%**
5 KG



4280

**PÂTE À TARTINER
AUX NOISETTES**
5 KG



4590

POIRE CUBE
6 KG



7319

**FRAMBOISE PÉPIN
40%**
6 KG



NOUVEAUTÉ

Découvrez les produits Chandeleur 2026 !



9355

NUTELLA
3 KG



4853

CARRÉ RAINE
13 P/250



10135

TRIANGLES RAINE
17 X 120 X 200 P/250



08000774

POÊLE À CRÊPES
ALUMINUM
26 CM



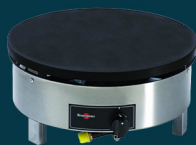
08000776

POÊLE À CRÊPES
ALUMINUM
28 CM



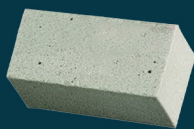
08031992

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE
KRAMPOUZ



08031994

CRÊPIÈRE À GAZ
KRAMPOUZ



08031996

PIERRE ABRASIVE
POUR CRÊPIÈRE



0318

SUCRE CASSONADE
5 KG



11238

VANILLE GOUSSE LPFC
P/50



1290

GAUFRE
85 G P/24



PARTENAIRES



LAITERIE DE MONTAIGU®

Depuis 1979, la Laiterie de Montaigu façonne **le Beurre Charentes-Poitou AOP**, un produit d'exception issu d'un terroir unique et d'un savoir-faire familial transmis sur quatre générations. Reconnu pour **sa texture souple**, son **point de fusion élevé** et sa **saveur délicate de noisette**, ce beurre est l'allié privilégié des professionnels les plus exigeants, que ce soit en viennoiserie, pâtisserie ou boulangerie.

Le Beurre Montaigu s'est imposé comme une référence dans le monde de l'artisanat. Il a accompagné **la meilleure croissanterie au Beurre AOP Île-de-France en 2019**, **la galette des rois présidentielle en 2020**, et a remporté l'unique **médaille d'or du Concours Général Agricole dans la catégorie "beurres AOP"**. Ces distinctions témoignent de sa qualité exceptionnelle et de sa constance, reconnue par les meilleurs artisans.



Entreprise familiale et indépendante fondée en 1932, la Laiterie de Montaigu allie **tradition et modernité**. Elle s'engage pour **une agriculture durable**, un **approvisionnement local** et la traçabilité de chaque produit, tout en respectant les normes les plus strictes grâce à sa **certification FSSC 22000**. Chaque étape de la production est pensée pour préserver le goût authentique et la qualité supérieure de ce beurre, symbole de l'excellence française.

Choisir le Beurre Montaigu Charentes-Poitou AOP, c'est choisir un produit noble, fruit d'un terroir préservé et façonné par des artisans passionnés. C'est apporter à chaque création pâtissière ou boulangère une **signature de goût et de qualité**, reconnue en France comme à l'international.

RECETTE



LAITERIE
DE MONTAIGU®

Croissants au Beurre

500 g de farine T45
60 g de sucre
10 g de sel
20 g de levure fraîche de boulanger
300 ml d'eau froide
300 g de Beurre Montaigu Charentes-Poitou AOP (pour le tourage)
1 œuf pour la dorure

Préparer la détrempe

- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- Dissoudre la levure dans l'eau froide puis incorporer à la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Pétrir quelques minutes, former une boule et laisser reposer 1 heure au frais.

Préparer le beurre pour le tourage

- Former un carré de beurre Montaigu de 20 cm de côté et le laisser à température ambiante pour qu'il soit malléable, mais encore ferme.

Tourage

- Étaler la pâte en un rectangle trois fois la taille du beurre.
- Placer le beurre au centre et replier la pâte pour l'enfermer complètement.
- Étaler en un long rectangle et effectuer un tour simple.
- Réserver 30 min au frais.
- Répéter l'opération 2 fois, toujours en laissant reposer la pâte entre les tours.

Façonnage des croissants

- Étaler la pâte en un rectangle de 3 mm d'épaisseur.
- Découper des triangles de 8-10 cm de base.
- Rouler chaque triangle de la base vers la pointe pour former les croissants.
- Placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

RECETTE



LAITERIE
DE MONTAIGU®



Pointage et dorure

- Laisser doubler de volume pendant 1 à 2 heures à température ambiante.
- Dorer avec un œuf battu.

Cuisson

- Préchauffer le four à 200°C.
- Cuire 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les croissants soient bien dorés et croustillants.

Astuce Montaigu

Grâce à la plasticité et au point de fusion élevé du beurre Montaigu, vos croissants développeront une texture feuilletée parfaite, avec un goût délicat de noisette et une mie légère et fondante.



Croustilis Platinum est bien plus qu'un simple améliorant : c'est **une solution performante et fiable** conçue pour optimiser la panification des pains et baguettes fabriqués en **fermentation contrôlée**. Issu de l'expertise reconnue de Lesaffre, leader mondial des ingrédients pour boulangerie, ce produit combine le meilleur de la science et de la pratique pour offrir des résultats constants à chaque fournée.

Grâce à sa formule avancée, **Croustilis Platinum** réduit significativement la formation de cloques sur la croûte tout en améliorant la texture et la finesse de la pâte. Le pain gagne en volume, sa croûte est plus dorée et régulière, et la prise de couleur s'effectue plus rapidement, pour un produit final esthétiquement plus attractif et gustativement supérieur.

Cet améliorant renforce également la tolérance de la pâte lors des différentes étapes de production, facilitant ainsi la machinabilité et la régularité du travail, même sur des schémas de fermentation exigeants ou longs. Les boulangers bénéficient d'une meilleure extensibilité du réseau glutineux, pour un façonnage plus simple et des volumes de pains optimisés.

Croustilis Platinum se décline en différents dosages adaptés à vos besoins de production (par exemple en sacs de 0,5% ou 1%) et s'intègre facilement dans vos recettes standards pour améliorer la qualité globale de vos produits.

Avec Croustilis Platinum, Lesaffre met à disposition des artisans une solution technique complète qui sublime vos pains en alliant performance, régularité et une finition professionnelle — pour des produits qui se distinguent à chaque fournée.





Pain Courant avec Croustilis Platinum

Farine de blé : 1000g
Eau : 600g (60% d'hydratation)
Sel : 20g
Levure fraîche : 15g
Croustilis Platinum – Lesaffre : 1% du poids de la farine (~10g)

Mise en place du pétrissage

- Dans la cuve du pétrin, verser la farine, le sel et Croustilis Platinum.
- Mélanger légèrement.
- Ajouter l'eau et la levure émiettée.

Pétrissage

- Former un carré de beurre Montaigu de 20 cm de côté et le laisser à température ambiante pour qu'il soit malléable, mais encore ferme.

Pointage

- Laisser reposer la pâte environ 1h à température ambiante.

Façonnage

- Diviser la pâte selon le format souhaité (baguettes, miche, bâtard)
- Bouler et laisser relaxer 10 à 15min avant façonnage final.

Appareil et cuisson

- Laisser lever jusqu'à ce que le volume soit presque doublé.
- Faire les entailles souhaitées.
- Cuire dans un four préchauffé à 230°C environ, en introduisant vapeur en début de cuisson pour une croûte bien formée.

RECETTE



Quiche Gourmande aux Lardons de Volaille Halal

La pâte (30 minutes à l'avance)

Mélangez la farine et le sel, incorporez le beurre froid du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'œuf et l'eau froide, pétrissez rapidement sans trop travailler la pâte. Formez une boule, filmez et réservez au frais.

La garniture

Dans une poêle, faites revenir les lardons de volaille à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants (environ 5-6 minutes). Réservez. Dans la même poêle, faites suer l'oignon émincé avec un peu d'huile d'olive jusqu'à transparence.

L'appareil à quiche

Battez les œufs en omelette, incorporez la crème fraîche et le lait. Assaisonnez avec sel, poivre blanc et une pointe de muscade. La texture doit être lisse et homogène.

Montage et cuisson

Préchauffez le four à 200°C. Étalez la pâte dans un moule à tarte de 26cm, piquez le fond à la fourchette. Répartissez les lardons et l'oignon, parsemez de gruyère. Versez l'appareil à quiche délicatement.

Enfournez 35-40 minutes jusqu'à ce que la surface soit dorée et que la lame d'un couteau ressorte propre. Laissez tiédir 10 minutes avant de démouler.

Pour la pâte brisée :

- 250g de farine
- 125g de beurre froid coupé en dés
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe d'eau froide
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 200g de lardons de volaille Oriental Viandes
- 4 œufs entiers
- 200ml de crème fraîche épaisse
- 150ml de lait entier
- 100g de gruyère râpé
- 1 oignon moyen émincé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre blanc, muscade
- Quelques brins de ciboulette fraîche

PARTENAIRES



Quiche Gourmande aux Lardons de Volaille Halal – Saveur Orientale

Découvrez la quiche gourmande aux lardons de volaille Halal, proposée par notre fournisseur, parfaite pour enrichir vos offres traiteur ou snacking. Cette quiche allie des lardons de volaille de qualité à une garniture onctueuse et savoureuse, relevée d'une touche orientale subtilement épicée.

Sa pâte dorée et fondante et sa texture généreuse en font un produit prêt à être dégusté, idéal pour un service rapide, un buffet ou un repas convivial. Conforme aux exigences Halal, elle permet de proposer une option gourmande et accessible à tous vos clients.

Un produit du fournisseur qui combine praticité, authenticité et goût, pour enrichir votre offre avec une quiche à la fois savoureuse et facile à servir.



Désormais
**DÉCOUVREZ
NOS PRODUITS**

PRODUITS

HALAL



0049

**LAMELLE KEBAB
POULET HALAL**
1 KG



0068

**BOEUF CUIT FUMÉ
AUX 4 ÉPICES HALAL**
AU KG



0140

**POULET TRANCHETTE
ROTI HALAL**
1 KG



0761

**POULET ESCALOPE
CRU 1**
90 G X 10 KG HALAL



1452

**MERGUEZ RONDELLE
HALAL IQF**
1 KG



1487

**DÉLICE DE DINDE
10/10 HALAL BLOC**
2,5 KG



2048

**POULET AIGUILLETTE
HALAL PANACEREAL**
1 KG



2492

**VIANDE HACHÉE BOEUF
HALAL EGR**
1 KG



2092

**JAMBON DE DINDE
HALAL**
20 TRANCHES



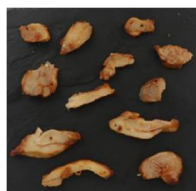
4535

**POULET ÉMINCÉ
CUIT KEBAB**
1 KG



4551

**FEUILLETÉ SAUCISSE
VOLAILLE HALAL**
150 G / 35 650



4825

**POULET ÉMINCÉ ROTI
TEX MEX HALAL**
1 KG



4828

**POULET ÉMINCÉ ROTI
CURRY HALAL**
1 KG



5263

**CHORIZO BOEUF /
VOLAILLE HALAL**
20 TR 100 G



6274

**GÉLATINE FEUIL
BRON. X 300 HALAL**
150 BLOOM

PRODUITS

HALAL



6490

**SAUCISSES VOLAILLE
HOT DOG HALAL**
700 G



7223

**LARDON VOLAILLE
FUMES HALAL**
500 G



10615

**GÉLARINE FEUIL OR
X 500 HALAL**
200BLOOM



10730

**BURGER FILET POULET
HALAL CORNFLAKES**
1 KG



11675

**CORDON DE
VOLAILLE HALAL**
1 KG



118758

**STEAK HACHÉ
HALAL**
125 G CART 5,5 KG



1694

**POULET AIGUILLETTE
AVEC PANURE HALAL**
1 KG



2549

**POULET TRANCHETTE
ROTI HALAL**
2,5 KG



4537

**POULET FILET CUIT
ENTIER HALAL**
2,5 KG



7365

**POULET TRANCHET.
ROTI HALAL**
SAC JAUNE

PRODUITS

PÂQUES



2509

**COUVERTURE
LAIT 31 % LACTÉE
CARAMEL 5 KG**



0224

**COUVERTURE NOIR
55 % EXCELLENCE
5 KG**



0234

**COUVERTURE LAIT 3 %
LACTÉE SUPER
5 KG**



0251

**COUVERTURE BLANC
29,2 % SATIN
10 KG**



3818

**COUVERTURE BLANC
35 % ZEPHYR CARAMEL
2,5 KG**



0275

**KREM D'ARÔME
CACAO SEAU DE
5 KG**



0284

**GIANDUJA NOIRE
SEAU DE
2,5 KG**



0288

**GRUE
DE CACAO
1 KG**



0355

**PURÉE ABRICOTS
1KG
BOIRON**



0357

**PURÉE CASSIS
1 KG
BOIRON**



0359

**PURÉE FRAISE
1 KG
BOIRON**



0363

**PURÉE FRAMBOISE
1 KG
BOIRON**



0365

**PURÉE GRIOTTES
1 KG
BOIRON**



0379

**PURÉE POIRES
1 KG
BOIRON**



0034

**PURÉE FRUITS
ROUGES
1 KG BOIRON**



PRODUITS

PÂQUES



0423

**NOISETTE SANS
PEAU ÉMONDÉE**
1 KG 13/15



0424

**NOISETTE HACHÉE
SACHET**
1 KG



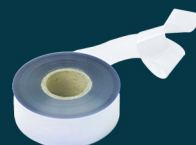
0859

**FEUILLE GÉNOISE
NATURE**
580 X 380 7 MM X 12 LPFC



1406

ROND OR/NOIR
16 PAQUETS
DE 100



1005

**ROULEAU
PVC H,30 X 100 M**
150 µ



6339

**CROUSTILLANT
FRUITS DE LA PASSION**
4KG



9886

**CROUSTILLANT
FRUITS ROUGES**
4KG



1550

**CROUSTILLANT
CHOCOLAT PRALINÉ**
4KG



1597

**CROUSTILLANT
CARAMEL D'ISIGNY**
4 KG



1598

**CROUSTILLANT
PISTACHE**
4KG



1769

**NOISETTE FRISE
POUDRE BRUT**
1 KG



1923

**COULIS
MANGUE PASSION**
500 GR BOIRON



1988

**GLAÇAGE
MIROIR NOIR**
3 KG



2128

**CAISSETTE
TARTELETTE**
4 COULEURS X 1000



PRODUITS

PÂQUES



1198

**BOÎTE
TRAITEUR**
28 X 19 X 6 X 50



0422

**NOISETTE AVEC
PEAU DÉCORTIQUÉE**
1 KG 13/15



2898

**GLAÇAGE
MIROIR ROUGE**
3 KG



0872

**CROUSTILLANT
CHOCOLAT BLANC**
5 KG



3396

**PÂTE DE
NOISETTE PURE**
1KG LPFC



3459

**PRALINE
NOISETTE**
6 KG LPFC



3534

**PRALINE
AMANDES NOISETTES**
6 KG LPFC



0273

**PRALINE AMANDES
NOISETTES**
5 KG



4117

**FRAMBOISES
BRISURES**
1 KG



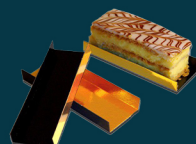
4255

**PLAQUE
FEUILLETÉE BEURRE**
700 GR X 14



4652

**COULIS
FRUITS ROUGES**
500 GR BOIRON



5231

**FOND PLIANT
OR / NOIR**
10 X 4,5 X 200



5409

**BRISURE
CRÊPE PUR BEURRE**
2,5 KG



5420

**FEUILLE
GÉNOISE CACAO**
580 X 380 7 MM X 12 LPFC



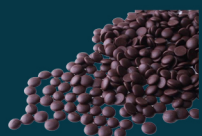
5860

**CARRÉ
OR/NOIR**
14 PAQUETS DE 100



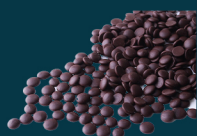
PRODUITS

PÂQUES



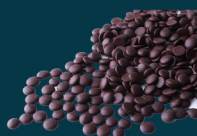
11322

**COUVERTURE
ADN NOIR 70%**
CART 10 KG



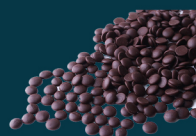
6646

**COUVERTURE
ADN NOIR 64%**
10 KG



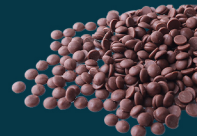
10193

**COUVERTURE
ADN NOIR 53%**
55/45/35 10 KG



10194

**COUVERTURE
ADN NOIR 58%**
60/40/38 10 KG



10195

**COUVERTURE
ADN LAIT 34%**
VM35 10 KG



10247

**COUVERTURE
ADN BLANC 29%**
WN 10 KG



7226

**ZESTE
SEMOULE ORANGE**
500 GR



7075

**SIROP
D'ÉRABLE MAPLE SYUP**
1 L



7394

**RHUM
44% ST JAMES**
1 L



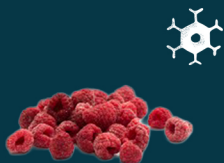
8808

**FEUILLE
GUITARE**
60 X 40 70 MIRON X 100



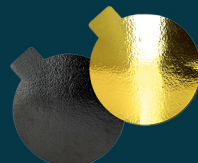
9432

**PLATEAUX
TRAITEUR OR**
28 X 19 X 25



9746

**FRAMBOISES
MEEKER**
8 X 500 G



2987

**ROND LANGUETTE
OR / NOIR**
8 CM X 200



10453

**LANGUETTE
CARRÉ BLANC / NOIR**
8 X 8 X 200



PRODUITS

PÂQUES



2425

**GIANDUJA
LAIT PLAISIR**
2,5 KG



10542

**PATE DE
NOISETTE PURE**
5 KG LPFC



11314

**CRÈME
FACON BUENO**
SEAU 5 KG



42070

**MINIS MACARONS
PASQUIER**
4 X 72



1059

**CASSIS BILLES
ÉGRAPPÉS**
LE KG



1956

**DENTELLE
INGRAISSABLE**
20 X 30 250



7035

**PRALINE
À L'ANCIENNE**
6 KG LPFC



8135

**MÉLANGE
FRUITS ROUGES**
1 KG



4679

**ZESTE
SEMOULE CITRON JAUNE**
500 GR



PRODUITS

RAMADAN



0024

**MIEL TOUTES FLEURS
SPÉCIALE PÂTISSERIE**
1 KG



0109

**PÂTE PISTACHE
COLORÉE MANE**
1 KG



0395

**ABRICOT
SEC CUBE**
1 KG



0413

**AMANDE DÉCORTIQUÉE
AVEC PEAU**
1 KG 36/38



0414

**AMANDE SANS
PEAU ÉMONDÉE**
1 KG 36/38



0416

**AMANDE POUDRE
EXTRA FINE**
1 KG



0417

**AMANDE HACHÉE
BLANCHE**
5 KG



0418

**AMANDE
EFFILÉE**
5 KG



0419

**AMANDE
EFFILÉE**
1 KG



0425

**PISTACHE ENTIÈRE
ÉMONDÉE**
1 KG



0428

**PAVOT
BLEU**
1 KG



0738

**NOIX CERNEAUX
CLAIRE EXTRA MOITIÉ**
1 KG



0742

**PISTACHE
HACHÉE VERTE**
3/8 1KG



0840

**AMANDE
BATONNET ÉMONDÉE**
1 KG



1304

**AMANDE
HACHÉE BLANCHE**
1 KG

PRODUITS

RAMADAN



3406

**NOIX INVALIDES
ARLEQUIN**
1 KG



3462

**GRAINE
SÉSAME NOIR**
1 KG



4045

**FIGUE
CUBE**
1 KG



5884

**MIEL DE FLEURS
SEAU**
5 KG



5830

**PISTACHE
POUDRE**
1 KG



7466

**GRAINE SÉSAME
PELLE**
25 KG



8088

**ABRICOT SEC
ENTIER**
1 KG



8967

**PRUNEAU
DÉNOYAUTÉ**
1 KG



9020

**FIGUE
MOELLEUSE**
500 G



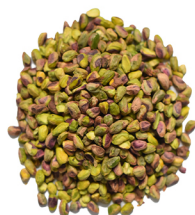
9529

**CRANBERRIE
CUBE**
1 KG



10124

**NOIX HACHÉES
SAC DE**
1 KG



10451

**PISTACHE
DÉCORTIQUÉE**
1 KG



11238

**VANILLE GOUSSE
X 50 BOÎTE EN FER**
LPFC



11261

**VANILLE GRAINE
ARÔME NATUREL**
1 L LPFC



0007

**GRAINE
SÉSAME**
1 KG



0780

**FLEURE D'ORANGE
LA BOUTEILLE**
1 L



2684

**HUILE OLIVE
EXTRA VIERGE**
5 L



11321

**HUILE
TOURNESOL**
5 L



PRODUITS

MARDI GRAS



11314

**CRÈME
FACON BUENO**
SEAU 5 KG



0240

**FOURRAGE
PISTACHE**
5 KG



4280

**PÂTE À TARTINER
NOISETTES**
5 KG



0795

**RHUM
44%**
5L



1096

**RHUM
54%**
2L



7083

**RHUM 54%
NEGRITA**
1 L



1318

**RHUM 44%
NEGRITA**
1 L



3225

**CANELÉS BORDELAIS
MINI**
17 GR X 250



3226

**CANELÉS
BORDELAIS**
60 GR X 75



2641

**BEIGNET
POMME**
75 GR X 40



4231

**MINI BEIGNET
POMME**
25 GR X 140



0433

**BEIGNET
CHOCOLAT NOISETTE**
75 GR X 40



4445

**BEIGNET
FRAMBOISE**
75 GR X 40



4457

**BEIGNET LONG
CHOCOLAT**
130 GR X 30



4489

**BEIGNET LONG
FRAMBOISE**
130 X 30



PRODUITS

MARDI GRAS



4490

**BEIGNET LONG
POMME**
130 GR X 30



4523

**DONUTS
SUCRÉ**
49 GR X 36



5503

**DONUTS
NATURE**
44 GR X 72



6614

**MINI BEIGNET
CHOCOLAT**
25 GR X 140



1175

**DONUTS
NOIR FOURRÉ**
75 GR X 36



7519

**DONUTS MI
CACAO**
55 GR X 36



7869

**DONUTS
KIT-KAT**
73 GR X 36



9355

NUTELLA
3 KG



9678

**MINI BEIGNET
FRUITS ROUGE**
25GR X 175



10041

**MINI BEIGNET
SUCRE**
20 GR X 140



10074

**DONUTS
CHOCO-NOISETTES**
64 GR X 36



PRODUITS SURGELÉS

PRODUITS

MARDI GRAS



9029

**CONFITURE
ORANGE AMÈRE**
370 GR X 6



1537

**CONFITURE
FIGUE**
370 GR X 6



2275

**CONFITURE
MYRTILLE**
370 GR X 6



6112

**CONFITURE
ABRICOT**
370 GR X 6



6113

**CONFITURE
FRAISE**
370 GR X 6



6218

**CONFITURE
FRAMBOISE**
370 GR X 6



9028

**CONFITURE
CERISE NOIRE**
370 GR X 6



10452

**BEIGNET LONG
NATURE**
90 GR X 30



3715

**BUGNES CUITES
NATURE**
3 KG



0055

**BEIGNET
NATURE**
60 GR X 40



ÉVÉNEMENT EN INTERNE

FLASHBACK

Au cours du dernier trimestre, notre entreprise a également multiplié les initiatives solidaires à travers trois ateliers dédiés à des causes importantes : **Octobre Rose, Novembre Bleu et la Semaine du Handicap**. Ces actions s'inscrivent pleinement dans notre engagement à sensibiliser, soutenir et informer nos collaborateurs ainsi que nos partenaires autour de thématiques sociétales essentielles.

Dans le cadre d'Octobre Rose, **un repas de sensibilisation** a été organisé afin d'informer et d'échanger autour de la prévention du cancer du sein. Dans une ambiance conviviale, les participants ont pu découvrir des informations clés sur le dépistage, comprendre les gestes essentiels à adopter et **échanger librement sur le sujet**, en encourageant une démarche proactive en matière de santé féminine.



Dans la continuité de cet engagement, Novembre Bleu s'est également traduit par **un repas de sensibilisation dédié à la prévention des cancers masculins**, en particulier celui de la prostate. Ce moment a permis d'ouvrir le dialogue dans un cadre détendu tout en apportant des informations indispensables pour encourager une démarche de prévention active.

Enfin, à l'occasion de la Semaine du Handicap, nous avons souhaité aborder la question de l'inclusion et de l'accessibilité, tant dans la sphère professionnelle que personnelle. Les participants ont été sensibilisés aux différentes formes de handicap, visibles ou invisibles et ont pu découvrir des outils, conseils et bonnes pratiques permettant de mieux accompagner les personnes concernées. Cet atelier a rappelé l'importance d'un environnement de travail inclusif où chacun peut évoluer dans les meilleures conditions.

L'association **Les Papillons de Jour** nous a accompagnés à la fois sur Octobre Rose et sur la Semaine du Handicap, en mettant à disposition des supports visuels, documentaires et pédagogiques réalisés par leurs soins. Leur expertise et la qualité de leurs contenus ont largement contribué à la bonne tenue de ces ateliers, apportant une dimension à la fois humaine et professionnelle très appréciée des participants.

Nous tenons à remercier chaleureusement tous les participants et intervenants pour leur implication et leur présence. Ensemble, nous contribuons à faire évoluer les mentalités, à ouvrir le dialogue et à promouvoir des valeurs essentielles au vivre-ensemble.

FLASHBACK

DÉMONSTRATION BARRY



Le 29 septembre 2025, notre entreprise a organisé **une journée de démonstration** en collaboration avec **BARRY**, au sein des **Espaces BSA**. Cet événement, très attendu par nos clients professionnels, s'inscrit dans notre volonté d'offrir régulièrement des moments d'échanges privilégiés autour du savoir-faire, des nouvelles techniques et des tendances du secteur.



Pour cette édition, deux experts renommés étaient présents, **Matthieu Gaudefroy, chef BARRY**, reconnu pour sa créativité et sa maîtrise technique, ainsi qu'**Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France** et figure emblématique de la pâtisserie française. Ensemble, ils ont proposé un programme culinaire inspiré des fêtes de fin d'année, comprenant **la réalisation de deux bûches originales et d'une sélection de biscuits de Noël**. Chaque création associait précision, modernité et élégance, tout en mettant en lumière la qualité des produits BARRY et ESNAULT.

Les participants ont également eu la possibilité d'**interagir directement avec les chefs** en posant leurs questions, qu'elles concernent les techniques employées, les produits utilisés, les méthodes d'assemblage, ou encore les pistes d'adaptation des recettes selon leur clientèle. Ce temps d'échange, apprécié de tous, a permis de repartir avec des conseils concrets et applicables pour préparer la période de Noël, moment clé pour de nombreux professionnels du secteur. L'événement a aussi été l'occasion pour nos équipes commerciales d'échanger avec leurs clients dans une atmosphère conviviale, accompagnée de dégustations et d'une buvette. Ce cadre plus chaleureux favorise la proximité, renforce la confiance et permet de mieux comprendre les besoins et attentes des professionnels qui nous accompagnent.

Cette journée a également permis de recueillir de nombreux retours constructifs. Les participants ont pu **partager les recettes qu'ils aimeraient découvrir lors d'une prochaine démonstration**, les thématiques qu'ils souhaiteraient approfondir ou encore les ajustements possibles pour améliorer l'expérience. Ces retours nous servent de base pour imaginer des événements toujours plus pertinents, inspirants et parfaitement adaptés à leur réalité quotidienne.

La démonstration BARRY du 29 septembre 2025 fut ainsi un véritable succès, tant par la qualité des interventions que par la richesse des échanges. Nous remercions chaleureusement les participants, les équipes des Espaces BSA et les chefs pour leur engagement et leur passion. Nous sommes impatients d'organiser la prochaine rencontre, avec toujours la même volonté : partager, apprendre, progresser et créer ensemble.



Maison Esnault adopte **une nouvelle identité visuelle** afin de mieux représenter notre activité, notre manière de travailler et la relation que nous entretenons chaque jour avec les artisans boulangers et pâtisseries d'Île-de-France. Cette évolution accompagne le développement de l'entreprise et reflète plus clairement notre vision ainsi que l'expérience que nous souhaitons offrir à nos clients.

Après plus de 50 ans d'existence, **l'appellation Ets. Esnault ne reflétait plus pleinement l'évolution de notre entreprise**, ni les valeurs humaines et familiales qui continuent de guider notre métier.

Au fil du temps, notre organisation s'est renforcée, nos services se sont diversifiés et nos relations avec les artisans se sont enrichies. Il devenait nécessaire d'adopter une identité plus claire, plus cohérente et plus représentative de qui nous sommes aujourd'hui.

Ce rebranding marque également **un moment clé dans notre histoire**, avec la transmission à la troisième génération de la famille ESNAULT, qui reprend les rênes et porte un regard nouveau sur l'avenir de l'entreprise.

Cette nouvelle identité répond à un besoin essentiel : affirmer plus nettement notre positionnement, **moderniser notre communication** et incarner une image fidèle à notre engagement, notre proximité et notre sérieux auprès des professionnels que nous accompagnons chaque jour.

Afin de renforcer notre proximité avec nos clients et d'améliorer la rapidité de transmission des informations, nous avons récemment ouvert **notre chaîne WhatsApp**. Cette nouvelle plateforme nous permet de diffuser du contenu clair, rapide et centralisé, tout en offrant à nos clients un moyen simple de rester informé en temps réel.

L'objectif principal de cette chaîne est de **proposer un espace dédié aux actualités de l'entreprise annonces importantes, nouveaux produits, événements à venir, démonstrations, promotions, ou encore informations logistiques**. Grâce à WhatsApp, nos clients bénéficient d'un canal direct leur permettant de recevoir des messages courts et utiles, sans avoir à consulter plusieurs supports.

L'ouverture de cette chaîne s'inscrit dans une dynamique d'amélioration continue de notre communication. En choisissant un outil du quotidien, accessible à tous et utilisé par la majorité des professionnels, nous nous assurons de pouvoir transmettre les informations essentielles au bon moment. Cette présence sur WhatsApp facilite également l'engagement et la réactivité, tout en offrant une alternative plus moderne et immédiate aux canaux traditionnels.

Ce nouveau mode de communication a déjà reçu **de nombreux retours positifs** de la part de nos clients, qui apprécient la simplicité du format et la rapidité de diffusion. À terme, cette chaîne nous permettra de partager davantage de contenus visuels, informatifs et interactifs afin de renforcer la relation client et d'accompagner au mieux les besoins de chacun.

Nous invitons l'ensemble de nos partenaires et clients à s'abonner à cette chaîne pour ne manquer aucune actualité et profiter d'un accès direct à toutes nos informations importantes.



ARTICLES

Participer pour la toute première fois au Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA) à Paris a été pour Maison Esnault une expérience aussi marquante qu'enrichissante.

Cet événement d'envergure internationale représente une véritable référence dans notre secteur, et y prendre part pour la première fois est une étape importante dans le développement de notre entreprise.

Durant ces jours intenses, nous avons eu l'opportunité de rencontrer de nombreux professionnels passionnés, d'échanger autour de nos produits, de nos valeurs et de notre vision, mais surtout de créer de véritables liens humains. Chaque discussion, chaque rencontre, chaque sourire partagé a contribué à faire de cette aventure un moment fort, riche en apprentissages et en émotions.

Nous avons également eu l'honneur de partager notre stand avec la société Rachel's, un partenariat qui a donné encore plus de sens à cette participation. Cette collaboration a permis de créer une belle synergie, fondée sur le respect, la complémentarité et l'envie commune de proposer le meilleur aux visiteurs. Ensemble, nous avons formé une équipe soudée, dynamique et engagée, au service d'une expérience chaleureuse et professionnelle.

Nous souhaitons adresser un immense merci à toutes les personnes qui sont venues nous rendre visite sur notre stand : clients, partenaires, professionnels du secteur, curieux, passionnés et futurs collaborateurs. Votre présence, votre intérêt et vos échanges nous ont profondément touchés et motivés à aller encore plus loin.

Un remerciement tout particulier à toutes nos équipes, sur place et en coulisses, qui ont travaillé avec énergie, sérieux et passion pour faire de cette première participation une réussite. Votre engagement, votre implication et votre esprit d'équipe ont été la clé de ce succès.

Cette première expérience au SIRHA Paris restera une étape fondatrice dans l'histoire de Maison Esnault.

Elle marque le début d'un nouveau chapitre, plein de projets, d'ambitions et de belles perspectives.

Merci pour votre confiance, merci pour votre soutien, et merci de faire partie de cette aventure avec nous.

À très bientôt pour la suite de l'histoire.

Notre première participation



SIRHA+
BAKE & SNAKE

18 - 21 Janvier 2026
Paris Expo Porte de Versailles

ARTICLES

Snack Show

MAISON ESNAULT AU SNACK & SHOW PARIS 2026

RENDEZ-VOUS DU 1ER AU 2 AVRIL – STAND P069 – PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

Nous sommes ravis de vous annoncer que Maison Esnault, accompagnée de la société Rachel's, participera au Snack & Show à Paris Expo Porte de Versailles, les 1er et 2 avril 2026.

C'est une belle occasion pour nous de rencontrer directement les professionnels du secteur, d'échanger sur nos produits et de découvrir les dernières tendances du snacking et de la restauration rapide. Nous aimons partager notre savoir-faire de manière simple et authentique, sans prétention, et ce salon est le cadre parfait pour cela.

Nous avons hâte de vous accueillir sur notre stand, de discuter de vos projets et de montrer concrètement ce que nous faisons. Plus qu'un événement, c'est pour nous un moment humain, fait de rencontres sincères et de véritables échanges.

Venez nous rencontrer les 1er et 2 avril à Paris Expo Porte de Versailles, et partager un moment simple et vrai autour du goût et du savoir-faire.

Maison Esnault – Au service des artisans depuis 1978



Snack
Show

FOOD,
TECH &
MORE...

Réserver mon
badge !

1-2 avril 2026
Paris - Porte de Versailles

Parizzo
Gusto

Smart
Lab



Maison ESNAULT

Fournisseur des artisans boulangers, pâtisseries et restaurateurs depuis 1978

Merci à
nos partenaires



حلال Halal



01 69 11 82 82

7 Rue Gutenberg,
91070 Bondoufle

contact@ets-esnault.fr