

VOUS ADOREREZ NOS BISCUITS.

Notre pâte à biscuits est préparée selon des recettes-maison traditionnelles, avec plus de 35 ans d'expérience en production, et contiennent des ingrédients de haute qualité.

POURQUOI DES BISCUITS POUR LES FÊTES ?

- Les biscuits sont devenus le **DESSERT LE PLUS DEMANDÉ** pour les menus en raison des variétés diverses et de leur portabilité.
- Notre assortiment comprend des **SUPER VARIÉTÉS** qui peuvent s'allier pour obtenir des desserts parfaits.
- **34 % DE CANADIENS** décident de commander un dessert ou un biscuit en barre (pâtisserie) s'il est proposé dans un restaurant ou un autre lieu de restauration.

IDÉES DE MENUS



1 biscuit végétarien Citrouille et brisures de chocolat
50 ml (¼ de tasse) de mandarines
15 ml (1 c. à soupe) de bruite de chocolat



1 biscuit Gingembre et mélasse
50 ml (¼ de tasse) de pouding au riz
Ajouter de la bruite de mélasse.



1 biscuit Caramel et pomme
50 ml (¼ de tasse) de pommes de conserve en tranches



1 biscuit Caramel et pomme
50 ml (¼ de tasse) de glace vanille



GFS Code	Sysco SUPC	Description	Taille de l'emballage
1135000	8051738	Sablé chocolat blanc et canneberges, 1 oz	256 x 28 g (1 oz)
3353005	5580784	Gingembre et mélasse, 2 oz	128 x 56 g (2 oz)
1733028	231423	Morceaux de triple chocolat, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1116476	401489	Avoine, canneberges et noix, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1258758	3045816	Végétarien - Citrouille et brisures de chocolat, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1444410	7212078	Caramel et pomme, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1443860	N/A	Cannelle et sucre, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)

Pour nous contacter :
Cérélia Canada Bakery LP

Siège social :
6925 Invader Crescent,
Mississauga ON, L5T 2B7, Canada
TÉL. : 905-670-1110 | Téléc. : 905-670-4500

Colombie-Britannique : Steve Tindle
steve@tindlemarketing.com Tél. : 604-313-1247

Prairies : Ed Stemkoski
ed@tindlemarketing.com Tél. : 204-230-9604

Ontario : Jamie Peters
jpeters@cerelia.com Tél. : 647-992-0455

Québec : Marc-André Gratton
magratton@agginc.ca Tél. : 514-895-1451

Atlantique : Patty Champion
p.champion@cafoodservice.com
Tél. : 902-468-8990, poste 35

CÉLÉBREZ LES FÊTES AVEC NOS BISCUITS.

Notre pâte à biscuits est préparée selon des recettes-maison traditionnelles, avec plus de 35 ans d'expérience en production, et contiennent des ingrédients de haute qualité.

POURQUOI DES BISCUITS POUR LES FÊTES ?

- Les biscuits sont devenus le **DESSERT LE PLUS DEMANDÉ** pour les menus en raison des variétés diverses et de leur portabilité.
- Notre assortiment comprend des **SUPER** qui peuvent s'allier pour obtenir des desserts parfaits.
- **34 % DE CANADIENS** décident de commander un dessert ou un biscuit en barre (pâtisserie) s'il est proposé dans un restaurant ou un autre lieu de restauration.

IDÉES DE MENUS



1 biscuit sablé Chocolat blanc et canneberges
50 ml (¼ de tasse) de glace à la vanille
15 ml (1 c. à soupe) de sauce aux canneberges



1 biscuit Gingembre et mélasse
50 ml (¼ de tasse) de mandarines



1 biscuit sablé Chocolat blanc et canneberges
50 ml (¼ de tasse) de pouding à la vanille
Recouvrir de lamelles de chocolat noir.



1 biscuit Cannelle et sucre
50 ml (¼ de tasse) de flan
Saupoudrer de cannelle.

GFS Code	Sysco SUPC	Description	Taille de l'emballage
1135000	8051738	Sablé chocolat blanc et canneberges, 1 oz	256 x 28 g (1 oz)
3353005	5580784	Gingembre et mélasse, 2 oz	128 x 56 g (2 oz)
1733028	231423	Morceaux de triple chocolat, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1116476	401489	Avoine, canneberges et noix, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1258758	3045816	Végétarien - Citrouille et brisures de chocolat, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1444410	7212078	Caramel et pomme, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1443860	N/A	Cannelle et sucre, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)



Pour nous contacter :
Cérélia Canada Bakery LP

Siège social :
6925 Invader Crescent,
Mississauga ON, L5T 2B7, Canada
Tél. : 905-670-1110 | Téléc. : 905-670-4500

Colombie-Britannique : Steve Tindle
steve@tindlemarketing.com Tél. : 604-313-1247

Prairies : Ed Stemkoski
ed@tindlemarketing.com Tél. : 204-230-9604

Ontario : Jamie Peters
jpeters@cerelia.com Tél. : 647-992-0455

Québec : Marc-André Gratton
magratton@agginc.ca Tél. : 514-895-1451

Atlantique : Patty Champion
p.champion@cafoodservice.com
Tél. : 902-468-8990, poste 35