



Traiteur *de* Paris

Spitzenküche für Spitzenköche








Foodservice-Kollektion 2026

- 04 – 13 Individuelles Patisseriegebäck
- 14 – 17 Süßes Fingerfood
- 18 – 23 Herzhaftes Fingerfood
- 24 – 27 Beilagen
- 28 – 31 Produktinformationen

ZEICHENERKLÄRUNG

-  Neues Produkt
-  „Express“-Produkt
-  Veganes Rezept
-  Vegetarisches Produkt
-  Artikel in Cash & Carry
Verpackung erhältlich
Siehe S. 30

ZUBEREITUNGSMETHODEN

-  Im Kühlschrank auftauen lassen
-  Im Gastro-Backofen aufwärmen
-  Im Hochgeschwindigkeitsofen aufwärmen
Ofen bei 250 °C / V. = Ventilation / M. = Mikrowell
-  Im Air Fryer aufwärmen
-  In der Mikrowelle aufwärmen
-  Im Toaster aufwärmen
-  Heiß genießen

Traiteur de Paris

100%

HERGESTELLT IN
FRANKREICH



30 Jahre
im Dienst

DE GASTRONOMIE



9 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. »

2

Produktionsorte

Unsere Produkte werden auf
4 Kontinente
vermarktet

420

MITARBEITER



Spitzenküche für Spitzenköche

Das Entwicklungsteam von Traiteur de Paris, das aus **Spitzen-Pâtisseries** besteht, entwickelt **Kreationen von höchster Klasse** – natürlich ohne Kompromisse bei der **Qualität** oder **bei der Auswahl von Zutaten**.

- **Unsere Pâtisseries** kommen aus dem Restaurant-, Hotel- und Cateringbereich.
- **25 ausgebildete Pâtisseries** für unsere zwei Produktionsbetriebe
- Die sorgfältigste **von Hand** ausgeführte Pochierung



Unsere Teams geben jeder Kreation die Traiteur de Paris Signatur:

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





000380 • Premium-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

- **22 % Dunkle Schokolade**
- **Kann kalt** (einfach aufgetaut) **oder warm** (weniger als eine Minute in der Mikrowelle oder im Hochgeschwindigkeitsofen) genossen werden

20 Stück | 90 g | 1,800 Kg | Flowpack 10x2 | 70x40 mm | **C&C**

12 min 180 °C	35 Sek. 250 °C V.60% - M.80%	8 min 180 °C	40/50 Sek 750 W	2 Std. +4 °C
------------------	---------------------------------	-----------------	--------------------	-----------------

Bei + 4°C
5 Tage haltbar



004262 • Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern mit Schokolade von Valrhona®

- **22 % Dunkle Schokolade von Valrhona®** (70 % Kakaoanteil)
- **Sehr bekannter Markenname** für Ihre Desserts-Karte
- **Kann kalt** (einfach aufgetaut) **oder warm** (weniger als eine Minute in der Mikrowelle) genossen werden

20 Stück | 90 g | 1,800 Kg | Flowpack 10x2 | 70x40 mm | **C&C**

12 min 180 °C	40/50 Sek. 750 W	8 min 180 °C	2 Std. +4 °C	Bei + 4°C 5 Tage haltbar
------------------	---------------------	-----------------	-----------------	-----------------------------



000419 • Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern (100 g)

- **8 % Dunkle Schokolade**
- **Laktosefrei**
- **Kann kalt** (einfach aufgetaut) **oder warm** (weniger als eine Minute in der Mikrowelle oder im Hochgeschwindigkeitsofen) genossen werden

20 Stück | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10x2 | 70x44 mm

12 min 180 °C	55 Sek. 250 °C V.60% - M.80%	9 Min 180 °C	50/55 Sek. 750 W	2 Std. +4 °C
------------------	---------------------------------	-----------------	---------------------	-----------------

Bei + 4°C
5 Tage haltbar



006625 • Schokoladentörtchen mit Kern aus flüssigem Salz-Karamell

- **18 % dunkle Schokolade**
- **Gourmet-Kern** mit 7 % gesalzenem Butterkaramell, **hergestellt mit Guérande-Salz**
- Kombination aus beliebten Gourmet-Geschmacksrichtungen
- **Kann kalt** (einfach aufgetaut) **oder warm** (weniger als eine Minute in der Mikrowelle)
- genossen werden

20 Stück | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10x2 | 70x44 mm

12 min 180 °C	40/50 Sek. 750 W	9 min 180 °C	2 Std. +4 °C	Bei + 4°C 5 Tage haltbar
------------------	---------------------	-----------------	-----------------	-----------------------------



006107 • Veganes Schokoladen-Noisette-Törtchen mit flüssigem Kern

- **Höchster Schokoladengehalt auf dem Markt:** 23 % dunkle Schokolade
- Unverwechselbarer Geschmack nach gerösteten Haselnüssen, der durch das Haselnusspulver im Patisseriegebäck und die Haselnussplitter im Topping entsteht

20 Stück | 90 g | 1,800 Kg | Flowpack 10x2 | 70x40 mm

12 min 180 °C	8 min 180 °C	2 Std. +4 °C	Bei +4°C 5 Tage haltbar
------------------	-----------------	-----------------	----------------------------



006521 • Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern (60 g)

- 8 % Dunkle Schokolade
- **60-g-Portion: für Bordverpflegung geeignet**

40 Stück | 60 g | 2,400 Kg | Lose | 60x36 mm

10 min 180 °C	35 Sek. 250 °C V.60% - M.80%	8 min 180 °C	40/50 Sek. 750 W	2 Std. +4 °C
------------------	------------------------------------	-----------------	---------------------	-----------------

Bei +4°C
5 Tage haltbar



004279 • Mini-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

- 8 % Dunkle Schokolade
- **30-g-Portion: ideal für die Kaffee Pause**

48 unidades | 30 g | 1,440 Kg | Granel | 40x36 mm

9 min 180 °C	30/35 Sek. 750 W	6 min 180 °C	Bei +4°C 5 Tage haltbar
-----------------	---------------------	-----------------	----------------------------



Serviervorschlag

**007323** • Cheesecake mit exotischem Kern

- **Cheesecake:** 21% Frischkäse, Vollei, Sahne, Vanillesamen und Limettensaft
- **Exotischer Kern:** Passionsfruchtpüree (8,8 %)
- **Boden aus Crumble mit Kokosnuss** aus Zucker und Kokosraspeln (2,9 %)

20 Stück	100 g	2,000 Kg	Flowpack 10×2	70×35 mm	C&C
----------	-------	----------	---------------	----------	----------------

4 Std. +4 °C	Bei +4°C 72 Std. haltbar
-----------------	-----------------------------

**006607** • Premium-Cheesecake

- **Friskäse und Zitrone auf einem Crumble-Boden mit reiner Butter**, mit etwas Zimt verfeinert
- **Für perfekte Cremigkeit mehr als 30 Minuten** im Ofen gebacken
- **Vegetarisches Rezept**

20 Stück	90 g	1,800 Kg	Flowpack 10×2	70×40 mm	C&C
----------	------	----------	---------------	----------	----------------

4 Std. +4 °C	Bei +4°C 72 Std. haltbar
-----------------	-----------------------------

**006633** • San Sebastian Cheesecake

- Cremiger Vanille-Frischkäse mit Sahne und Mascarpone, **obere Schicht beim Backen karamellisiert**
- **Inspiziert vom berühmten baskischen Rezept**
- **Kurze Zutatenliste:** nur 9 hochwertige Zutaten
- **Vegetarisches Rezept**

20 Stück	95 g	1,900 Kg	Flowpack 10×2	70×42 mm	C&C
----------	------	----------	---------------	----------	----------------

3 Std. +4 °C	40 Sek 750 W + 5 Min. beim Raumtemperatur	Bei +4°C 48 Std. haltbar
-----------------	--	-----------------------------

**004710** • Cheesecake mit roten Früchten

- Leichter Friskäse und ein Kompott **mit echten Stücken roter Früchte** (18 %)
- **Crumble mit reiner Butter und gemahlenden Mandeln**
- **Vegetarisches Rezept**

16 Stück	90 g	1,440 Kg	Servierblech 1×16	70×40 mm
----------	------	----------	-------------------	----------

4 Std. +4 °C	Bei +4°C 72 Std. haltbar
-----------------	-----------------------------

**005563** • Schokoladenmousse-Törtchen „Truffon“

- **Ganache und Mousse aus dunkler Schokolade** (Kakao aus fairem Handel) mit **Baiser-Kern**
- **Premium-Patisseriegebäck**, handgarniert mit dunklen Schokoladenraspeln
- Nur 9 hochwertige Zutaten
- **Vegetarisches Rezept**

16 Stück

85 g

1,360 Kg

Servierblech 1x16

70x38 mm

C&C
 4 Std.
 +4 °C
Bei +4°C
48 Std. haltbar**005565** • Sablé Gianduja

- **Giandujacreme und dunkle Schokolade** (fair gehandelter Kakao) auf einem Crumble mit reiner Butter und gemahlenden Mandeln
- **Premium-Patisseriegebäck**, handgarniert nach Mendiart-Art (Mandeln, geröstete Haselnüsse und Pistazien)
- **Vegetarisches Rezept**

16 Stück

90 g

1,440 Kg

Servierblech 1x16

70x28 mm

C&C
 4 Std.
 +4 °C
Bei +4°C
48 Std. haltbar**004786** • Cappuccino

- **Creme mit Sahne, Kaffee**, leichtem Milchschaum mit etwas Kakao-Streusel auf einem Kakao-Crumble mit reiner Butter
- **Gourmet-Patisseriegebäck mit ausgewogenen Texturen**: knuspriger Crumble, leichte Mousse und zarte Creme

16 Stück

95 g

1,520 Kg

Servierblech 1x16

60x50 mm

C&C
 4 Std.
 +4 °C
Bei +4°C
24 Std. haltbar**006576** • Sablé Delice-Karamell

- **Cremeriger gesalzener Butterkaramell mit Guérande-Salz** auf einem Crumble aus gemahlenden Mandeln mit einem Hauch von Karamell
- **Patisseriegebäck mit ausgewogenen Texturen**: knuspriger Crumble, leichte Mousse und zarte Creme
- **Premium-Patisseriegebäck**, handgarniert mit einer leichten Karamellmousse und ein paar Crumble-Streusel

16 Stück

90 g

1,440 Kg

Servierblech 1x16

70x38 mm

 4 Std.
 +4 °C
Bei +4°C
24 Std. haltbar

**007326** • Fraisier Erdbeerdessert

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

16 Stück	87,5 g	1,400 Kg	Serviertablets 2×8	70×40 mm
----------	--------	----------	--------------------	----------

4 Std. +4 °C	Bei +4°C 72 h Std. haltbar
-----------------	-------------------------------

**005570** • Charlotte mit roten Früchten

- **Leichte Vanille-Mousse**, **Kompott** aus roten Früchten und **Biskuit** mit Puderzucker bestreut
- Individuelle Version eines **klassischen französischen Patisseriegebäcks**
- **Ein leicht gesüßtes Dessert**

16 Stück	80 g	1,280 Kg	Serviertablett 1×16	70×40 mm
----------	------	----------	---------------------	----------

4 Std. +4 °C	Bei +4°C 24 Std. haltbar
-----------------	-----------------------------

**004711** • Sablé Mango-Kokos

- **Leichte Frischkäse-Mousse** mit Mango-Passionsfrucht-**Kompott** (21,8 %), bestreut mit ein paar Kokosraspeln
- **Kokos-Crumble-Boden mit reiner Butter**, der die Intaktheit auch für Take-away sicherstellt

16 Stück	90 g	1,440 Kg	Serviertablett 1×16	70×40 mm	C&C
----------	------	----------	---------------------	----------	----------------

4 Std. +4 °C	Bei +4°C 72 Std. haltbar
-----------------	-----------------------------

**004787** • Sablé Zitrone mit Baiser

- **Zitronencreme-Tarte** mit halbkandierten Zitronenzesten auf einem Crumble mit reiner Butter und gemahlene Mandeln
- **Premium-Patisseriegebäck**, handgarniert mit einer Kuppel aus italienischem Baiser und Mandelsplittern

16 Stück	90 g	1,440 Kg	Serviertablett 1×16	70×40 mm	C&C
----------	------	----------	---------------------	----------	----------------

4 Std. +4 °C	Bei +4°C 24 Std. haltbar
-----------------	-----------------------------



N

007327 • Crème Brûlée Dessert

- **Crème Brûlée Cremige Textur** dank des Garens bei niedriger Temperatur, nach
- französischer Tradition mit Sahne (61,1%), Eigelb, Zucker und Vanille hergestellt.
- **Glutenfreier* Financier**, die im Mund zergeht, mit Butter, gemahlene Mandeln und Fleur de Sel aus Guérande

20 Stück

90 g

1,800 Kg

Flowpack 10x2

69x38 mm

C&C

 3 Std.
+4 °C
Bei +4°C
72 h Std. haltbar

* Hergestellt in einer Werkstatt, die Gluten verwendet





Serviervorschlag

**005316** • Knuspriger Schoko-Haselnuss-Lingot

- **Sehr gehaltvolles Pâtisseriegebäck: mehr als 35% Schokolade und vielfältige Texturen** (Schokoladencrisp und -mousse, Haselnuss-Kakao- Biskuit)
- Dank Schokoladencrisp **ideal als Take-away Angebot**
- **Vegetarisches Rezept**



16 Stück	65 g	1,040 Kg	Serviertablets 2×8	 110×25×25 mm
----------	------	----------	--------------------	--

 3 Std.	Bei +4°C 72 Std. haltbar
 +4 °C	

**000207** • Opéra

- **Kaffegetränktes Joconde-Biskuit, Kaffee-Buttercreme, Ganache** aus dunkler Schokolade und Kakaoglasur
- **Berühmtes französisches Pâtisseriegebäck, traditionell zubereitet** (11 Zubereitungsschritte im Wechsel von Biskuit und Creme)



16 Stück	65 g	1,040 Kg	Serviertablets 2×8	 110×28×24 mm
----------	------	----------	--------------------	--

 3 Std.	Bei +4°C 24 Std. haltbar
 +4 °C	

**006745** • Schokoladenriegel

- **Schokoladencreme und -mousse** (Kakao aus fairem Handel) mit **Waffel-Stückchen** auf einem Kakao-Joconde-Biskuit
- **Premium-Pâtisseriegebäck**, das viel Raum für Kreativität bei der Präsentation lässt



16 Stück	65 g	1,040 Kg	Serviertablets 2×8	 110×28×24 mm
----------	------	----------	--------------------	--

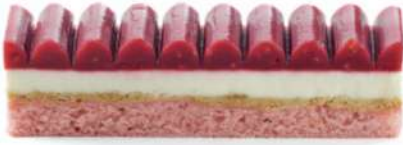
 3 Std.	Bei +4°C 24 Std. haltbar
 +4 °C	

**008015** • Tatin-Lingot* **Verfügbar im September 2026**

- **Frische Äpfel in transparentem Gelee**, Vanille-Mousse, Apfelkompott und Karamell auf einem knusprigen Boden
- Ein edles Format mit Aromen, die perfekt zur **festlichen Jahreszeit** passen
- **Vegetarisches Rezept**

16 Stück	75 g	1,200 Kg	Serviertablets 2×8	 110×28×24 mm
----------	------	----------	--------------------	--

 3 Std.	Bei +4°C 24 Std. haltbar
 +4 °C	


007973 • Himbeer-Litschi-Lingot* Verfügbar im September 2026

- Saftiger Biskuit, knusprige weiße Schokolade mit Karamell und Crêpes-Dentelle-Stückchen, Litschi-Mousse und Himbeergelee
- Eine Riegel mit hochwertiger und einzigartiger Verarbeitung, **die Platz für Kreativität lässt.**
- **Vegetarisches Rezept**

16 Stück

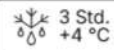
65 g

1,040 Kg

Serviertablets 2x8



110x28x24 mm

3 Std.
+4 °CBei +4°C
72 Std. haltbar

*Produkt in Entwicklung – Informationen müssen noch bestätigt werden



Serviervorschlag



006244 • Tarte Tatin mit Äpfel


- **Mürbeteig mit reiner Butter**, französischen Gala-Äpfel (62 %) und Karamell
- **Kurze Zutatenliste:** nur 8 hochwertige Zutaten
- **Vegetarisches Rezept**

16 Stück

120 g

1,920 Kg

Papierförmchen ×16

 100×25 mm
10 Min. 180 °C
in seiner Papierform1 min 15 Sek. 250 °C
V.70% - M.70%8 min
180 °C1 min 15 Sek. 750 W
in seiner PapierformBei +4°C
48 Std. haltbar

Serviervorschlag



000190 • Pancakes

- Pancakes mit 90 mm Durchmesser
- Rezept mit Frischkäse für eine weichere, zart schmelzende Textur
- Idealer Durchmesser für zwei Verwendungsmöglichkeiten: Frühstück und Gourmet-Dessert

80 Stück | 25 g | 2,000 Kg | Lose | 90x10 mm

15 Sek. 800W	Ein paar Sekunden in einem Toaster	1 Std. +4 °C	Bei +4°C 48 Std. haltbar
-----------------	---------------------------------------	-----------------	-----------------------------




**005571 • Petits fours Haute Couture**

- Unsere aufwändigste und erlesenste Platte: 8 Sorten, inspiriert vom edelsten französischen Pâtisseriegebäck
- Sicher in Schutzhülle verpackt
- Servierfertig auf elegantem Präsentations-Tablett

	2 Std.	Bei +4°C
	+4 °C	24 Std. haltbar

**004183 • Petits Fours Art Déco**

- Eine Platte zwischen Tradition und Moderne: exotische Kreationen, die garantiert gefallen, mit berühmten und geometrischen Formen
- Mehr Petits Fours pro Rezept (8 x 6 Sorten) für Ihre größten Catering-Veranstaltungen

	2 Std.	Bei +4°C
	+4 °C	24 Std. haltbar

**004182 • Petits Fours Tradition**

- Platte mit bekannten und beliebten Petits Fours (Éclair, Opéra, Almondine, Fraisier etc.)
- Größere Petits Fours
- Leicht handhabbare Petits Fours für die gewerbliche Gastronomie

	2 h	Bei +4°C
	+4 °C	24 Std. haltbar



Serviervorschlag

**000135** • Petits Fours Saint-Germain

- Platte mit vegetarischen Delikatessen
- Petits Fours sicher in Schutzhülle verpackt
- Größere Petits Fours

	2 Std.	Bei +4°C
	+4 °C	24 h Std. haltbar

**004185** • Petits Fours Montmartre

- Platte mit unverzichtbaren Petits Fours (Financiers, Mini-Biskuits, Patisserie Choux, Mini-Tartes usw.)
- Petits Fours in handelsüblicher Größe
- Leicht handhabbare Petits Fours für die gewerbliche Gastronomie

	2 Std.	Bei +4°C
	+4 °C	24 Std. haltbar

**000149** • Petits fours Passion Chocolat

- Platte für Schokoladenliebhaber: Durchschnittlich zwischen 13 % und 25 % Schokolade in jedem unserer Petits Fours
- Ideal für Ihre Veranstaltungen zum Jahresende
- Größere Petits Fours


	2 Std.	Bei +4°C
	+4 °C	24 Std. haltbar



Serviervorschlag


**006322 • Mini-Cheesecakes Mix**

- Kollektion von 4 Mini-Cheesecakes, angeregt durch unseren Bestseller
- Dank Crumble-Boden leicht handhabbare Petits Fours für die gewerbliche Gastronomie

 2 Std. +4 °C	Bei +4°C 24 Std. haltbar
---	-----------------------------


**006909 • Kleine Patisseriegläser**

- Ergänzende Kollektion mit 4 neuen Desserts, inspiriert von Patisserie-Desserts
- Gläserchen: für alle Verwendungszwecke geeignet (Petits Fours, Kaffee mit Mini-Patisseriegebäck, süße Pausen)
- Handgarniert, servierfertig
- Transparente Mini-Dessertgläserchen aus recyclebarem PET

 4-5 Std. +4 °C	Bei +4°C 24 h Std. haltbar
---	-------------------------------

**005575 • Mini-Dessertgläserchen**

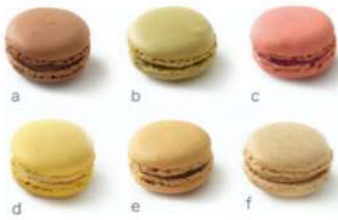
- Kollektion von 4 beliebten Gourmet-Desserts
- Gläserchen: für alle Verwendungszwecke geeignet (Petits Fours, Kaffee mit Mini-Patisseriegebäck, süße Pausen)
- Handgarniert, servierfertig
- Transparente Mini-Dessertgläserchen aus recyclebarem PET

 4-5 Std. +4 °C	Bei +4°C 24 Std. haltbar
---	-----------------------------

**004723 • Macarons Rive Droite**

- Auslese von Macarons in typischen Pariser Geschmacksrichtungen
- Keine künstlichen Farbstoffe: Die Farbe stammt nur von natürlichen Zutaten

 2 Std. +4 °C + 15 Min. bei Raumtemperatur ohne Kunststoffolie	Bei +4°C 20 Tage haltbar
--	-----------------------------



- 005982 • Schokoladen-Macarons (a) 005986 • Zitronen-Macarons (d)
 005983 • Pistazien-Macarons (b) 005987 • Karamell-Macarons (e)
 005984 • Himbeer-Macarons (c) 006002 • Vanille-Macarons (f)

2 Std. +4 °C + 15 Min. bei Raumtemperatur ohne Kunststoffolie	Bei +4°C 20 Tage haltbar
--	-----------------------------



000020 • Mini Cheesecake

- **Frischkäse und Zitrone** auf einem Crumble-Boden mit reiner Butter, mit etwas Zimt verfeinert
- **Für perfekte Cremigkeit mehr als 30 Minuten im Ofen backen**
- 20-g-Packung: **ideal für die Kaffee Pause**

48 Stück | 20 g | 0,960 Kg | Serviertablets 2x24 | 40 mm

2 Std. +4 °C	Bei +4°C 24 Std. haltbar
--------------	-----------------------------



004653 • Mini Cannelé

- **Mini-Rum-Canelé, ein Klassiker aus der Region von Bordeaux**
- 17-g-Packung: ideal für die Kaffee Pause
- **Kurze Zutatenliste:** nur 7 hochwertige Zutaten
- **Kann kalt oder warm genossen werden**

80 Stück | 17 g | 1,360 Kg | Lose | 30x50 mm


2 Std. +4 °C + 10 Min. bei Raumtemperatur ohne Kunststoffolie	5/10 Min. 220 °C	Bei +4°C 4 Tage haltbar
--	---------------------	----------------------------



Serviervorschlag


**006967 • Prestige Canapés**

- Unsere aufwändigste und erlesenste Platte – mit 54 Canapés: 9 Surf-and-Turf- und vegetarische Delikatessen
- Sorgfältig ausgewählte Zutaten: Gänsestopfleber, Lachs, Garnelen, Comté-Käse etc.
- Canapés in handelsüblicher Größe

	3 Std.	Bei +4°C
	+4 °C	24 Std. haltbar


**000089 • Canapés de Tradition**

- Platte mit 54 herzhaften Canapés (Entenbrust, Lachs, Krabben etc.)
- Canapés in handelsüblicher Größe

	2 Std.	Bei +4°C
	+4 °C	24 Std. haltbar


**006315 • Amuse-Bouches Bistrot**

- Platte mit 48 originellen Häppchen – innovative Kombinationen aus süßen und pikanten Aromen
- Größere Stücke

	3 Std.	Bei +4°C
	+4 °C	24 Std. haltbar



**000096 • Vegetarische Canapés**

- Platte mit 54 Stück und 9 vegetarischen Variationen mit raffinierten Formen und Kombinationen
- Handelsübliche Stückgröße

	3 Std.	Bei +4°C
	+4 °C	36 Std. haltbar

**007943 • Amuse-Bouches Streetfood*** **Verfügbar im Mai 2026**



- Ein Sortiment mit 40 Stück, inspiriert von Streetfood-Trends: Hotdog, Croq'gaufre, Pizzeta und Fish & Chips
- Großzügige und leckere Stücke

 11 Min. 150 °C auf ihrem ofenfesten Platte	 Heiß genießen
---	--

*Produkt in Entwicklung – Informationen müssen noch bestätigt werden



**004866 • Amuse-Bouches Rivoli**

- Platte mit Trendiges 48 Canapés, die warm serviert werden
- Größere Stücke

 14 Min. 170 °C	 Heiß genießen
--	--

**007580 • Vegetarische Mini-Quiches**

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

 15 Min. 180 °C auf ihrem ofenfesten Platte	 Heiß genießen
---	--

**000046 • Mini-Quiches**

- Eine Auswahl von 5 Mini-Quiches-Varianten
- Leicht gewölbt mit einer knusprigen Textur für eine einfache Handhabung
- Mühelose Zubereitung dank ihrem ofenfesten Platte

 20/25 Min. 180 °C auf ihrem ofenfesten Platte	 Heiß genießen
--	--



N

007995 • Mini-Hot-dog* Verfügbar im Mai 2026

- Platte mit 42 Stück
- Mini-Hotdog, ein Muss unter den Streetfood-Gerichten, mit Wurst, Senf und Ketchup, garniert mit Röstzwiebeln

11 Min. 150 °C auf ihrem
ofenfesten PlatteHeiß
genießen

*Produkt in Entwicklung – Informationen müssen noch bestätigt werden



N

007991 • Mini-Fish&Chips-Lingot* Verfügbar im Mai 2026

- Platte mit 80 Stück
- Neuinterpretation eines Kultgerichts: Fish & Chips in Miniaturausgabe

11 Min. 150 °C auf ihrem
ofenfesten PlatteHeiß
genießen

*Produkt in Entwicklung – Informationen müssen noch bestätigt werden



N

008047 • Mini-Butternuss-Kuchen

- Platte mit 50 Stück
- Ein leckeres Gericht mit viel Butternusskürbis und knusprigen Kürbiskernen als Topping.

11 Min. 150 °C auf ihrem
ofenfesten PlatteHeiß
genießen

N

005986 • Mini-Tomaten-pesto sandwich

- Platte mit 60 Stück
- Unverzichtbarer mediterraner Geschmack, ideal für die Festtagssaison

11 Min. 150 °C auf ihrem
ofenfesten PlatteHeiß
genießen

N

007396 • Gougères mit Comté

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

14 Min.
170°CBei +4°C
24 Std. haltbar



Serviervorschlag

Individuelles Patisseriegebäck

Süßes Fingerfood

Herzhaftes Fingerfood

Beilagen



a

Mini-polentas

- Großpackung **mit 180 Stück**: einfachere Logistik, angepasste Menge
- **Glutenfreie Grundnahrungsmittel**, die sich perfekt für spezielle Ernährungsweisen eignen
- Eine Grundlage für unendlich viele Rezepte, je nach **Jahreszeit und Ihrer Inspiration**
- Verarbeitung im **warmen oder kalten Zustand**, je nach Ihrer Ausrüstung

	2 Std. +4 °C		4 Min. 145°C	Bei +4°C 48 Std. haltbar
--	-----------------	--	-----------------	-----------------------------



b

007917 • Mini-Polenta mit Erbsen (a)

- Vollmundiger und ausgewogener Geschmack **mit 45,6 % Erbsen** und geriebenem Emmentaler

007917 • Mini-Polenta mit Karotten (b)

- Vollmundiger und ausgewogener Geschmack **mit 50 % Karotten** und geriebenem Emmentaler.



c

007917 • Mini-Polenta natur (c)

- Rezeptur aus sorgfältig ausgewählten Zutaten: geriebener **Emmentaler** und **Milch aus Frankreich**



000018 • Mini Blinis Ø 4 cm

- **Flache Mini-Blinis** mit 40 mm Durchmesser
- **Beliebte Grundlage** für eine Vielzahl von herzhaften Rezepten
- **Einfache Verpackung** mit 6 Beuteln à 30 Blinis
- **1 Stunde lang auftauen**

	1 Std. +4 °C	Bei +4°C 48 Std. haltbar
--	-----------------	-----------------------------



000001 • Mini Blinis Ø 5,5 cm

- **Flache Blinis** mit 55 mm Durchmesser
- **Beliebte Grundlage** für eine Vielzahl von herzhaften Rezepten
- **Einfache Verpackung** mit 6 Beuteln à 16 Blinis
- **1 Stunde lang auftauen**

	1 Std. +4 °C	Bei +4°C 48 Std. haltbar
--	-----------------	-----------------------------



a



b

Mini-Waffel* **Verfügbar im Mai 2026**

- Großpackung **mit 180 Stück**: einfachere Logistik, angepasste Menge
- **Köstlicher Kontrast**: knusprig außen, zart schmelzend innen dank Emmentaler.
- **Glutenfreie Grundnahrungsmittel**, die sich perfekt für spezielle Ernährungsweisen eignen
- Verarbeitung im **warmen oder kalten Zustand**, je nach Ihrer Ausrüstung

 2 Std. +4 °C	 4 Min. 145°C	Bei +4°C 48 Std. haltbar
---	---	-----------------------------

*Produkt in Entwicklung – Informationen müssen noch bestätigt werden

007941 • Mini-Waffel mit grünem Gemüse (a)

- Frisch und lecker dank einer Mischung aus Zucchini, Erbsen, Spinat und Kartoffeln

007925 • Mini-Kartoffelwaffel (b)

- Vollmundiger und ausgewogener Geschmack **mit 50 % Karotten** und geriebenem Emmentale.



Serviervorschlag



006321 • Premium-Kartoffelgratin

- Gratin aus **französischen Kartoffeln** (58 %), Sahne und Emmentaler Käse
- **Kurze Zutatenliste: nur 6 Zutaten** (exklusive Knoblauch, Salz und Pfeffer)
- **Homogene, handwerkliche Garnierung:** Scheibchen von festkochenden Kartoffeln aus Frankreich
- **Vegetarisches Rezept**

20 Stück | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10x2 | 70x50 mm

20 Min. 180 °C	2 min 45 Sek 250 °C V.10% - M.90%	15 Min. 170 °C	3 min 20 Sek. 750 W
-------------------	---	-------------------	------------------------



005088 • Kartoffelgratin (120 g)

- Gratin aus **Kartoffeln** (56 %), Sahne und einer Mischung aus Mozzarella
- **Homogene, handwerkliche Garnierung:** Scheibchen von festkochenden Kartoffeln
- **Vegetarisches Rezept**

Approx. 40 Stück | 120 g | 4,800 Kg | Lose | 70x60 mm **C&C**

20 Min. 180 °C	3 min 05 Sek. 250 °C V.10% - M.90%	18 Min. 170 °C	3 min 20 Sek. 750 W
-------------------	--	-------------------	------------------------



007307 • Kartoffelgratin mit Steinpilzen

- Gratin aus **Kartoffeln** (52 %), Sahne, Emmentaler und **Steinpilzen (1%)**
- Ausgearbeitetes Rezept für große Veranstaltungen und Weihnachtsfeierlichkeiten
- **Handwerklich homogen hergestellt:** festkochende Kartoffelstreifen

20 Stück | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10x2 | 70x50 mm

20 Min. 180 °C	15 Min. 170 °C	3 min 20 Sek. 750 W
-------------------	-------------------	------------------------



004353 • Kartoffelgratin mit Sommertrüffel

- **Gratin aus Kartoffeln** (58 %), Sahne, Emmentaler Käse, **weißer Sommertrüffel** (1 %), aromatisiert
- Rezept speziell **für große Veranstaltungen und Feiern kreiert**
- **Homogene, handwerkliche Garnierung:** Scheibchen von festkochenden Kartoffeln
- **Vegetarisches Rezept**

20 Stück | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10x2 | 70x50 mm

24 Min. 180 °C	15 Min. 170 °C	3 min 20 Sek. 750 W
-------------------	-------------------	------------------------



006739 • Kartoffelwaffel

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

48 Stück | 85 g | 4,080 Kg | Lose | 95x80x20 mm **C&C**

20 Min. 180 °C	2 min 15 Sek. 250 °C V.30% - M.80%	8 min 180 °C
-------------------	--	-----------------



006657 • Breakfast Gratin

- **Ein großzügiger Eierbissen**, im Ofen gebacken, mit **Kartoffeln** und **Cheddar** gefüllt und leicht gratiniert
- Gutes Nährwertprofil mit nur **100 Kalorien pro Portion** und **einem niedrigen Natriumgehalt** (350 mg)
- Rezept ohne zugesetztes Gluten
- Geeignet für Frühstücks- und Mittagsservice

40 Stück | 80 g | 3,200 Kg | Flowpack 10x2 | 70x35 mm **C&C**

16 Min. 180 °C	2 min 20 Sek. 250 °C V.10% - M.90%	11 Min. 180 °C	1 min 40 Sek. 750 W
-------------------	--	-------------------	------------------------

**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 | Flowpack 10x2 | 60x40 mm

15 Min. 180 °C	1 min 40 Sek. 250 °C V.20% - M.80%	9 Min. 170 °C	2 Min. 750 W
-------------------	--	------------------	-----------------

**000470 • Grünes Spargel-Mousse mit Parmesan**

- **Spargelpüree (21 %), grüner Spargel (9 %), Erbsenpüree und Parmesan**
- **Schnell zubereitet:** 1 min 40 s im Hochgeschwindigkeitsofen
- **Kurze Zutatenliste:** nur 9 Zutaten (exklusive Salz- und Pfeffer)

20 Stück | 70 g | 1,400 Kg | Flowpack 10x2 | 60x40 mm

20 Min. 170 °C	1 min 40 Sek. 250 °C V.20% - M.80%	12 Min. 160 °C	2 Min. 15 Sek. 700 W
-------------------	--	-------------------	-------------------------

**007392 • Tarte Tatin mit mediterranem Gemüse**

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

18 Stück | 80 g | 1,440 Kg | Lose | 90x20 mm **C&C**

20 Min. 180 °C in seiner Papierform	10 Min. 180 °C
--	-------------------

**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 g | 3,720 Kg | Lose | 95×80×20 mm

 25 Min. 180°C	 2 Min. 15 Sek. 250 °C V.30% - M.80%	 7 Min.w 180°C
--	---	---



Serviervorschlag

Art.-Nr.	Bezeichnung	MHD (Tage)	Sekundäre MHD (Tage)	Packungsgröße	Nettogewicht / Karton (kg)	Palette 80 x 120			Kennzeichnung Seite			
						Anzahl Kartons / Schicht	Anzahl Schichten	Anzahl UV / Palette	Vegetarisch	Vegan	Seite	
Individuelles Patisseriegebäck												
↳ Törtchen mit flüssigem Kern												
000380	Premium-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern	730	5	20	1,800	8	25	200	✓	×	4	
004262	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern mit Schokolade von Valrhona®	730	5	20	1,800	8	25	200	✓	×	4	
000419	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern (100 g)	730	5	20	2,000	8	25	200	✓	×	4	
006625	Schokoladentörtchen mit Kern aus flüssigem Salz-Karamell	730	5	20	2,000	8	25	200	✓	×	4	
006521	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern (60 g)	730	5	40	2,400	16	14	224	✓	×	5	
004279	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern (30 g)	730	5	48	1,440	14	18	252	✓	×	5	
006107	Veganes Schokoladen-Noisette-Törtchen mit flüssigem Kern	730	5	20	1,800	8	25	200	✓	✓	5	
↳ Cheesecakes												
006607	Premium-Cheesecake	730	3	20	1,800	14	20	280	✓	×	6	
006633	San Sebastian Cheesecake	730	2	20	1,900	8	25	200	✓	×	6	
004710	Cheesecake mit roten Früchten	730	3	16	1,440	8	30	240	×	×	6	
(N) 007323	Cheesecake mit exotischem Kern	730	3	20	2,000	14	20	280	✓	×	6	
↳ Desserts												
005563	Truffon	730	2	16	1,360	8	28	224	✓	×	7	
005565	Sablé Gianduja	730	2	16	1,440	8	30	240	✓	×	7	
004786	Cappuccino	730	1	16	1,520	8	25	200	×	×	7	
006576	Sablé Delice-Karamell	547	1	16	1,440	8	25	200	×	×	7	
(N) 007326	Fraisier Erdbeerdessert	730	3	16	1,400	8	30	240	✓	×	8	
005570	Charlotte mit roten Früchten	730	1	16	1,280	8	25	200	×	×	8	
004711	Sablé Mango-Kokos	730	3	16	1,440	8	30	240	×	×	8	
004787	Sablé Zitrone mit Baiser	730	1	16	1,440	8	25	200	×	×	8	
(N) 007327	Crème Brûlée Dessert	547	3	20	1,800	14	20	280	✓	×	9	
005316	Knuspriger Schoko-Haselnuss-Lingot	730	3	16	1,040	8	30	240	✓	×	10	
000207	Opéra	730	2	16	1,040	8	30	240	×	×	10	
006745	Schokoladenriegel	730	1	16	1,040	8	30	240	×	×	10	
↳ Tarte												
006244	Tarte Tatin mit Äpfel	547	2	16	1,920	12	10	120	✓	×	12	
↳ Pancakes												
000190	Pancakes	730	2	80	2,000	10	16	160	✓	×	13	
Süßes Fingerfood												
↳ Sortiment												
005571	Petits fours Haute Couture	547	1	48	0,650	8	24	192	×	×	14	
004183	Petits Fours Art Déco	547	1	48	0,550	8	35	280	×	×	14	
004182	Petits Fours Tradition	547	1	48	0,695	8	35	280	×	×	14	
000135	Petits Fours Saint-Germain	547	1	48	0,685	8	24	192	✓	×	15	
004185	Petits Fours Montmartre	547	1	48	0,540	8	35	280	×	×	15	
000149	Petits fours Passion Chocolat	730	1	48	0,680	8	35	280	×	×	15	
006322	Mini-Cheesecakes	547	1	48	1,000	8	35	280	×	×	16	
006909	Kleine Patisseriegläser	547	1	36	1,200	8	24	192	×	×	16	
005575	Mini-Dessertgläschen	547	1,5	36	1,080	8	24	192	×	×	16	
004723	Macarons Rive Droite	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	16	

Produktinformationen

Foodservice-Kollektion 2026

Traiteur de Paris

Art.-Nr.	Bezeichnung	MHD (Tage)	Sekundäre MHD (Tage)	Packungs- größe	Netto- gewicht / Karton (kg)	Palette 80 x 120			Kennzeichnung Seite Vegetarisch / Vegan			
						Anzahl Kartons / Schicht	Anzahl Schichten	Anzahl UV / Palette				
... Süßes Fingerfood												
Einzelartikel												
(N)	005982	Schokoladen-Macaron	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	17
(N)	005983	Pistazien-Macaron	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	17
(N)	005984	Himbeer-Macaron	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	17
(N)	005986	Zitronen-Macaron	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	17
(N)	005987	Karamell-Macaron	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	17
(N)	006002	Vanille-Macaron	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	17
	000020	Mini-Cheesecakes	547	1	48	0,960	8	35	280	✓	×	17
	004653	Mini Cannelé	365	4	80	1,360	16	12	192	✓	×	17
Herzhaftes Fingerfood												
Sortimente												
	006967	Prestige Canapés	365	1	54	0,550	8	35	280	×	×	18
	000089	Canapés de Tradition	365	1	54	0,540	8	35	280	×	×	18
	006315	Amuse-Bouches Bistrot	365	1	48	0,710	8	35	280	×	×	18
	000096	Vegetarische Canapés	547	1	54	0,540	8	35	280	✓	×	18
	004866	Amuse-Bouches Rivoli	547	1	48	0,760	8	35	280	×	×	19
	007580	Vegetarische Mini-Quiches	547	1	75	1,350	12	16	192	✓	×	19
	000046	Mini-Quiches	547	1	75	1,350	12	16	192	×	×	19
(N)	007396	Gougères mit Comté	547	1	48	1,728	8	10	80	✓	×	20
Kreative Basisprodukte												
	000018	Mini Blinis Ø 4 cm	730	2	180	0,810	8	30	240	✓	×	22
	000001	Mini Blinis Ø 5,5 cm	730	2	96	0,810	8	30	240	✓	×	22
Beilagen												
Kartoffelbeilagen												
	006321	Premium-Kartoffelgratin	730	-	20	2,000	8	25	200	✓	×	24
	005088	Kartoffelgratin (120 g)	730	-	40	4,800	8	15	120	✓	×	24
	007307	Kartoffelgratin mit Steinpilzen	730	-	20	2,000	8	28	224	✓	×	24
	004353	Kartoffelgratin mit Sommertrüffel	730	-	20	2,000	8	25	200	✓	×	25
	006739	Kartoffelwaffel	730	-	48	4,080	8	15	120	✓	×	25
	006657	Breakfast Gratin	730	-	40	3,200	8	18	144	✓	×	25
Gemüsebeilagen												
(N)	007586	Butternut-Kürbis Mousse	730	-	24	1,680	14	17	238	×	×	26
	000470	Grünes Spargel-Mousse mit Parmesan	730	-	20	1,400	8	25	200	×	×	26
	007392	Tarte Tatin mit mediterranem Gemüse	547	-	18	1,440	16	12	192	✓	×	26
(N)	007329	Grüne Gemüsewaffel	730	-	48	3,720	8	15	120	✓	×	27

INDEX → Sekundäre MHD: Anzahl Tage bei +4 °C / Packungsgröße: Anzahl Einheiten je Packung / Kartons: Anzahl Servier- oder Verkaufseinheiten / VEH: Verkaufseinheit an Handel / VEG: Verkaufseinheit an Gastronomie (= Packung)

Art.-Nr.	Bezeichnung	MHD (Tage)	Sekundäre MHD (Tage)	Packungsgröße	Nettogewicht VEG (kg)	PCB (Anzahl VEG/VEH)	Nettogewicht VEH (kg)	Palette 80 x 120				Kennzeichnung Vegetarisch /Vegan	Seite	
								Anzahl Kartons /Schicht	Anzahl Schichten	VEH/ Palette	VEG/ Palette			
Individuelles Patisseriegebäck												☺	☑	
004914	Premium-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern	730	5	10	0,900	10	9,000	8	6	48	480	✓	×	4
004262	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern mit Schokolade von Valrhona®	730	5	20	1,800	1	1,800	8	25	200	200	✓	×	4
000247	Premium-Cheesecake	730	3	10	0,900	10	9,000	8	6	48	480	✓	×	6
006817	San Sebastian Cheesecake	730	2	10	0,950	10	9,500	8	6	48	480	✓	×	6
007323	Cheesecake mit exotischem Kern	730	3									✓	×	6
005564	Truffon	730	2	8	0,680	8	5,440	8	6	48	384	✓	×	7
005566	Sablé Gianduja	730	2	8	0,720	10	7,200	8	6	48	480	✓	×	7
004924	Cappuccino	730	1	8	0,760	8	6,080	8	6	48	384	×	×	7
007327	Crème Brûlée Dessert	547	3									✓	×	7
004711	Sablé Mango-Kokos	730	3	16	1,440	1	1,440	8	30	240	240	×	×	8
004915	Sablé Zitrone mit Baiser	730	1	8	0,720	8	5,760	8	6	48	384	×	×	8
Süßes Fingerfood														
004056	Petits Fours Art Déco	547	1	48	0,550	5	2,750	8	6	48	240	×	×	12
004312	Petits Fours Tradition	547	1	24	0,330	10	3,300	8	6	48	480	×	×	12
004313	Petits Fours Montmartre	547	1	48	0,540	5	2,700	8	6	48	240	×	×	13
004867	Macarons Rive Droite	730	20	36	0,432	10	4,320	8	6	48	480	✓	×	13
Herzhaftes Fingerfood														
006998	Prestige Canapés	365	1	54	0,550	5	2,750	8	6	48	240	×	×	16
000102	Canapés de Tradition	365	1	54	0,540	5	2,700	8	6	48	240	×	×	16
000109	Vegetarische Canapés	547	1	54	0,540	5	2,700	8	6	48	240	✓	×	16
005546	Amuse-Bouches Rivoli	547	1	48	0,760	5	3,800	8	6	48	240	×	×	17
007580	Vegetarische Mini-Quiches	547	1	75	1,350	1	1,350	12	16	192	192	✓	×	17
000046	Mini-Quiches	547	1	75	1,350	1	1,350	12	16	192	192	×	×	17
Beilagen														
005486	Kartoffelgratin (120 g)	730	-	12	1,440	4	5,760	13	6	78	312	✓	×	20
007325	Kartoffelwaffel	730	-	12	1,020	8	8,160	8	6	48	384	✓	×	21
006657	Breakfast Gratin	730	-	40	3,200							✓	×	21
000462	Tarte Tatin mit mediterranem Gemüse	547	-	18	1,440	1	1,440	16	12	192	192	✓	×	22



Traiteur de Paris, 4 rue de la Rigourdière - CS 81733 - 35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANKREICH - HR-Nr. 82 900 610 R.C.S. Rennes

↘ *Ganz in Ihrer Nähe*

Unsere Verkaufsberater vor Ort sind für Sie da

- Géraldine: BU Manager
ggollner@traiteurdeparis.com / +33 6 71 01 56 75
- Sarah: Key Account Manager Germany
safchar@traiteurdeparis.com / +33 6 43 28 72 28

Unser Kundenservice-Team an Ihrer Seite

Unser Team in Rennes steht Ihnen gern zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und Sie beim Bestellvorgang zu unterstützen.

Hoch effiziente Logistik

Für einen herausragenden Service steht Ihnen ein Lagerbestand mit stets verfügbaren Produkten in Ihrer Nähe zur Verfügung.



Praktische Produkte, die für Sie entwickelt wurden

Fingerfood-Platten

Damit unsere Fingerfood-Platten ihren besten Geschmack entfalten, gehen Sie bitte wie folgt vor:



1. Öffnen Sie die Verpackung

2. Schneiden Sie die Kunststoffolie auf

3. Entfernen Sie die Kunststoffolie

4. Lassen Sie das Produkt je nach Bedarf 2-3 Stunden bei +4 °C auftauen

Pâtisseriegebäck

Unser Pâtisseriegebäck wird zum Schutz beim Transport in Platten mit Trenneinsätzen verpackt.

Pâtisseriegebäck: Nehmen Sie es aus dem Platte und entfernen Sie das Rhodoid-Band vor dem Auftauen.

Traiteur *de* Paris

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

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



www.traiteurdeparis.de