



BONS DE COMMANDE 2022

PARTENAIRES OFFICIELS

Les Vergers Boiron

Elle & Vire

Valrhona

Lafont

FOURNISSEURS

De Buyer

Koppert Cress



Championnat de France du Dessert 2022

1. Le candidat achète le (les) produit (s) chez son distributeur habituel à hauteur de 6kg maximum parmi les produits sélectionnés suivants :

Nouveautés :

Crème de coco, Citron de Syracuse, Clémentine de Corse et Orange sanguine de Sicile

Purées de fruits surgelés récoltés entre janvier et mars :

Bergamote – Citron jaune – Citron vert – Mandarine – Orange sanguine – Fruit de la passion – Ananas – Banane – Coco – Goyave

Purées de fruits locaux surgelés en circuit court :

Abricot – Pêche sanguine – Pêche Blanche – Poire – Figue – Kiwi – Pomme verte – Cassis

2. Le candidat envoie la copie de la (des) facture(s) d'achat à l'adresse indiquée en joignant le talon ci-dessous complété.

3. Le candidat recevra, dans un délai de 3 à 4 semaines, un chèque de remboursement pour son (ses) achat(s).

Pour tout renseignement complémentaire :

LARCY Christophe - clarcy@boironfreres.com – 06 11 07 88 92

A renvoyer avec votre (vos) facture(s), à :

Mr Christophe LARCY - BOIRON FRERES SAS

BP 21016 - 26958 VALENCE Cedex 9

Nom du candidat :

Prénom :

Date de l'épreuve :

Lieu de l'épreuve :

Adresse d'envoi du chèque de remboursement :

Code postal :

Ville :

Ordre du chèque (Établissement professionnel ou candidat) :

Championnat de France du dessert 2022 PROCEDURE DE REMBOURSEMENT

En tant que partenaire du Championnat de France du dessert, nous souhaitons cette année partager avec vous nos valeurs et notre démarche responsable pour la production de nos gammes de crèmes et de beurres.

LA NORMANDIE, BERCEAU DE LA CREME

Depuis toujours, la crème fabriquée en Normandie est exceptionnelle. Dans ce pays de bocage, où les prairies verdoyantes s'étendent à perte de vue, le savoir-faire crémier des hommes est devenu unique. Ici, la crème est un trésor. Comme une évidence.

UN SAVOIR-FAIRE CREMIER INEGALE

Cette richesse, Elle & Vire a su la percevoir. C'est au cœur de la Normandie, à la Laiterie de Condé-sur-Vire, qu'elle cultive depuis 1945 un savoir-faire crémier historique, auquel elle associe, chaque jour, son goût pour l'innovation. Cette quête de l'Excellence lui permet de créer des crèmes exceptionnelles, dignes des exigences des plus grands chefs cuisiniers et pâtisseries.



UNE DEMARCHE RESPONSABLE, GARANTIE DE QUALITE

Notre lait est collecté chez 1 300 producteurs, à la tête d'exploitations familiales. Ces cheptels de petite taille (en moyenne 62 vaches laitières pour 80 hectares de terres) sont constitués de vaches de races Prim'holstein et Normande. Cette dernière produit un lait riche, très recherché et apprécié. Elles passent une grande partie de l'année dehors (avril à octobre) pour produire un lait riche et de qualité qui donnera une crème exceptionnelle !

Le Groupe SAVENCIA noue des partenariats durables avec nos agriculteurs, met à disposition des solutions pour réduire l'impact environnemental et propose un excellent programme de formation, des appuis techniques et une aide à l'investissement. Le Groupe soutient également les jeunes éleveurs au travers d'aides à l'installation.



LA TRANSMISSION, UNE VALEUR FORTE DE LA PROFESSION, PARTAGÉE PAR ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®

La Maison de l'Excellence Savencia transmet son expertise et ses valeurs d'écoute et de partage à travers le monde. Un accompagnement dédié, aux portes de Paris : 10 000 chefs formés par an et plus de 300 recettes pour vous inspirer.

ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS DANS LES MOMENTS LES PLUS INTENSES

Présente aux côtés des plus grands chefs d'aujourd'hui et de demain, Elle & Vire Professionnel® est le fournisseur officiel des multiples concours au rayonnement international. Nos produits doivent être sans faille pour vous permettre de vous dépasser et de décrocher les plus belles récompenses.

Championnat de France du dessert 2022 PROCEDURE DE REMBOURSEMENT

1. Le candidat achète les produits de la marque *Elle & Vire Professionnel* chez son distributeur habituel (grossistes ou cash and carry).
2. Le candidat envoie la copie de la (des) facture(s) d'achat à l'adresse suivante en joignant le talon ci-dessous complété :

ELVIR SAS
79 rue Joseph Bertrand
78223 VIROFLAY Cedex
à l'attention de Julie CAPUT

3. Le candidat recevra, dans un délai de 5 à 6 semaines, un **chèque de remboursement** pour son (ses) achat(s). Sont compris les achats de produits *Elle & Vire Professionnel* pour les **entraînements**, la finale **régionale** et **nationale** à Grenoble.



✂ Talon à retourner complété avec la copie de facture(s)

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

Date de l'épreuve :

Lieu de l'épreuve :

Adresse d'envoi du chèque de remboursement

Code postal _____ Ville _____

Ordre du chèque _____
(Établissement professionnel ou nom du candidat)



Procédure de gratuité

Championnat France du Dessert 2022

« La crise actuelle nous oblige à repenser les modèles économiques, les modes de vie et le monde de demain. Même si ces derniers mois ont montré que nous étions capables de changer très rapidement, la transformation la plus radicale reste à venir. Nos organisations ne devront plus chercher uniquement à être les meilleures au monde, mais aussi les meilleures POUR le monde. Aujourd’hui, après presque 3 ans d’un processus rigoureux, Valrhona décroche la certification B Corporation®, récompensant les entreprises les plus engagées au monde en matière de performance économique, de transparence et de responsabilité sociale et environnementale. B Corp™, c’est la démarche de progrès dans laquelle je voulais inscrire Valrhona et c’est un véritable guide pour se challenger et créer un impact positif sur le monde. »
Clémentine Alzial, Directrice Générale Valrhona.

Retrouvez l’ensemble de la gamme Valrhona sur le site de e-commerce :

www.valrhona-selection.fr

Le candidat pourra, sur demande, recevoir gratuitement une commande des matières premières utilisées sous conditions :

- Commander des références figurant dans **la liste de produits proposés ci-dessous**,
- **Associer le nom du candidat à une enseigne Restaurant ou Boutique obligatoirement**
- Livraison à une adresse personnelle possible, mais un compte entreprise reste obligatoire à la commande –

Respecter une limite de **9kg maximum en une commande** pour les finales régionales et 9kg pour la finale nationale.

- Compléter les infos demandées sur le « **Talon à remplir** » ci-dessous et le joindre à votre demande par mail

Les demandes devront être transmises à Magali Pomaret :

Email : magali.pomaret@valrhona.fr

Tel : 04 75 07 90 91



Produits Valrhona et quantités utilisées (en grammes) :

Nom du candidat : -----

Prénom du candidat : -----

Téléphone Candidat : -----

Email Candidat : -----@-----

Adresse de livraison : -----

Date de l'épreuve : ----- / ----- / -----

Lieu de l'épreuve : -----

Adresse et nom de l'entreprise : -----

OU Adresse et nom du Lycée ou CFA : -----



Bon de commande VALRHONA

Championnat de France des Desserts 2022

Code Produit / Item Code	Description Produits / Product Description	Unité de vente standard / Standard Unit of Sale	
CHOCOLATS BIO ET FAIRTRADE			
12515	Andoa Noire 70% Bio. et Equitable Max Havelaar Pur Pérou	3	kg
12165	Waina 35% chocolat Blanc	3	kg
12164	Oriado 60% Pérou / Rep Dominicaine	3	kg
31508	Millot 74% Pur Madagascar	3	kg
CHOCOLATS NOIRS / DARK CHOCOLATES			
5614	Abinao 85% sac Fèves	3	kg
4653	Guanaja 70% sac Fèves	3	kg
4654	Caraïbe 66% Sac Fèves	3	kg
4657	Extra Bitter 61% Sac Fèves	3	kg
CHOCOLATS LAITS / MILK CHOCOLATES			
7547	Guanaja Lactée 41% Sac Fèves	3	kg
6591	Bitter Lactée 39% Blocs	3	kg
4659	Tanariva 39%	3	kg
6640	Orizaba Lactée 39% Sac Fèves	3	kg
INSPIRATION - COUVERTURE DE FRUITS			
14029	Inspiration Amande	3	kg
15390	Inspiration Passion	3	kg
19998	Inspiration Yuzu	3	kg
19999	Inspiration Framboise	3	kg
GRANDS CRUS DE TERROIR			
CHOCOLATS NOIRS / DARK CHOCOLATES			
6221	Macaé 62% (Pur Brésil) Sac fèves	3	kg
6085	Nyangbo 68% (Pur Ghana) Sac Fèves	3	kg
5572	Alpaco 66% (Pur Equateur) Sac Fèves	3	kg
4655	Manjari 64% (Pur Madagascar) Sac Fèves	3	kg
5571	Taïnorï 64% (Pur République Dominicaine) Sac Fèves	3	kg
9559	Illanka 63% (Pur Pérou) Sac Fèves	3	kg
25295	Tulakalum 75% (Pur Bélize) Sac Fèves	3	kg
9789	Kalingo 65% (Pur Grenade) Sac Fèves	3	kg

CHOCOLATS LAITS & BLANCS / MILK & WHITE CHOCOLATES			
4659	Tanariva Lactée 33% (Pur Madagascar) Sac Fèves	3	kg
9997	Bahibe Lactée (Pur Rep Dominicaine) 46% Sac Fève	3	kg
CREATION GOURMANDE			
CHOCOLATS BLONDS/ BLOND CHOCOLATES (NEW)			
7098	Caramélia 34% sac Fèves	3	kg
11603	Azélia 35%	3	kg
13536	Orelys 35% chocolat blond, épicé et réglisse	3	kg
CHOCOLATS LAITS & BLANCS / MILK & WHITE CHOCOLATES			
8118	Opalys 33% Sac Fèves	3	kg
19959	Satilia Blanche 31%	3	kg
11387	Biskelia 34% Sac Fèves	3	kg
FRUITS SECS / DRIED FRUITS			
PRALINES			
7531	Praliné Amandes Noisettes 66%	5	kg
2257	Praliné Noisettes 50%	5	kg
2258	Praliné Noisettes 60%	5	kg
2259	Praliné Amandes 50%	5	kg
2260	Praliné Amandes 60%	5	kg
2261	Praliné Amandes/Noisettes 50%	5	kg
2263	Praliné à l' Ancienne aux Amandes/Noisettes 50%	5	kg
3280	Praliné Amandes/Noisettes 60%	5	kg
4697	Praliné Fruité Amandes/Noisettes 50%	5	kg
5621	Praliné Fruité Craquant Amandes/Noisettes 50%	5	kg
9015	Pralinés Amande 70% Fruite	5	kg
GIANDUJAS			
2266	Noisette Clair 39% Seau	5	kg
2264	Noisette Noir 33% Blocs	3	kg
7112	Noisette Lait 36% Blocs	1	kg
LES DECORS ET LES FINITIONS			
LES FINITIONS / GLAZING			
0150	Pâte à Glacer Noire Seau	5	kg
0152	Pâte à Glacer Lactée Seau	5	kg
2051	Absolu Nappage Tendre au Chocolat Noir 39%	1	kg
5010	Absolu Cristal Nappage Neutre Seau	5	kg

LES INTERIEURS			
0159	Cacao Poudre	3	kg
0160	Beurre de Cacao Seau	3	kg
5009	Beurre liquide clarifié Boite	2	kg
3285	Grué de cacao	1	kg
8029	Éclats d'or	4	kg
4719	Perles Craquantes chocolat Noir Sac	3	kg
8425	Perles Craquantes Caramelia Sac	3	kg
10843	Perles Craquantes Opalys Sac	3	kg
10840	Perles Craquantes Dulcey Sac	3	kg
26689	Perles Craquantes Framboise	3	kg
4341	Perles Pleines Sac	4	kg



Championnat de France du Dessert 2022

Depuis plusieurs années, le groupe CEPOVETT inscrit le développement durable au cœur de sa stratégie business, de ses processus opérationnels et de ses outils, s'engageant ainsi pour un vêtement professionnel éco socio responsable. Les réalisations concrètes et pragmatiques de ces 10 dernières années en matière de développement durable s'articulent principalement autour d'un déploiement de la RSE dans l'entreprise et de nos marques : éco socio conception des vêtements, intégration de matières premières labellisées et certifiées, construction d'un nouveau siège social pour plus de bien-être de nos collaborateurs, des ateliers de confection audités et sécurisés, près de 100 000 arbres plantés à Madagascar, plusieurs centaines de tonnes de vêtements en fin de vie recyclés...

En 2020, CEPOVETT s'engage dans un projet RSE d'avenir intégrant l'économie circulaire au cœur de sa stratégie produits et services. Le groupe CEPOVETT s'inscrit dans un projet d'avenir, fruit de ses investissements, de son modèle familial ancré sur le territoire et de son adaptabilité depuis plus de 70 années d'existence. Une démarche RSE engagée depuis plus de 10 ans qui témoigne d'un cadre propice au partage des valeurs et à la collaboration à taille humaine. Aujourd'hui l'entreprise contributive CEPOVETT présente une vision d'avenir avec une volonté de maximiser son impact positif, tout en cherchant à augmenter sa valeur globale et sa contribution sociétale.

L'entreprise renouvelle ses engagements en matière de responsabilité sociétale d'entreprise (RSE) : réduction de son empreinte environnementale, co-construction avec ses parties prenantes autour de projets désirables et durables, développement économique sur le territoire, épanouissement des collaborateurs, supply chain responsable, solidarité avec le monde...

Porteur de l'esprit du Pacte Mondial et des Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies, que nous soutenons activement, CEPOVETT s'engage à progresser continuellement. Ce troisième rapport RSE volontaire illustre nos accomplissements récents, notamment s'impliquer, toujours plus, à travailler, produire, acheter, recycler et sensibiliser autrement.

Informations sur le candidat

Nom :

Prénom :

Restaurant/Ecole :

Adresse :

Pour toutes informations complémentaires contacter ;

Christophe Duhamel : cduhamel@cepovett.com - 06 77 93 51 04

Laurent Duplan : lduplan@cepovett.com - 06 70 88 81 83



BON DE COMMANDE



VESTE HOMME LEMONGRASS - EXISTE EN VERSION FEMME (NUTMEG)

Référence	Article	Coloris							Quantité totale	PV € HT	Total € HT
			42/44	44/46	46/48	48/50	50/52	52/54			
21GMCP	LEMONGRASS	Blanc								52,30€	
21GMCP	LEMONGRASS	Noir								61,30€	



VESTE FEMME ROSEMARY - EXISTE EN VERSION HOMME (GARLIC)

Référence	Article	Coloris							Quantité totale	PV € HT	Total € HT
			42/44	44/46	46/48	48/50	50/52	52/54			
2ROSCP	ROSEMARY	Noir / Graphite								42,60€	
2ROSCP	ROSEMARY	Gris acier / All over								42,60€	
2ROSCP	ROSEMARY	Blanc / All over								36,90€	



VESTE HOMME CARDAMOME - EXISTE EN VERSION FEMME (CHIVES)

Référence	Article	Coloris							Quantité totale	PV € HT	Total € HT
			42/44	44/46	46/48	48/50	50/52	52/54			
2CDMCP	CARDAMOME	Noir								38,50€	
2CDMCP	CARDAMOME	Gris acier								38,50€	
2CDMCP	CARDAMOME	All over								38,50€	
2CDMCP	CARDAMOME	Blanc								35,20€	

VESTE HOMME MINT - EXISTE EN VERSION MANCHES COURTES (PARLSEY) ET FEMME MANCHES COURTES (GINSENG) / LONGUES (SAFFRON)



Référence	Article	Coloris							Quantité totale	PV € HT	Total € HT
			42/44	44/46	46/48	48/50	50/52	52/54			
2MNTCP	MINT	Beige / Chocolat								40,92€	
2MNTCP	MINT	Noir / Rouge								40,92€	
2MNTCP	MINT	Gris acier / Anthracite								40,92€	
2MNTCP	MINT	Chocolat / Beige								40,92€	
2MNTCP	MINT	Blanc								34,34€	



PANTALON FEMME LAVENDER (de 36 à 60) - EXISTE EN VERSION HOMME, PANTALON ROMARIN

Référence	Article	Coloris							Quantité totale	PV € HT	Total € HT
			36	38	40	42	44	46			
1LVDPC	LAVENDER	Noir								34,32€	
1LVDPC	LAVENDER	Gris clair (Wom guy)								34,32€	
1LVDPC	LAVENDER	Chocolat								34,32€	
1LVDPC	LAVENDER	Beige								34,32€	
1LVDPC	LAVENDER	Anthracite								34,32€	
1LVDV	LAVENDER	jean bleu								41,58€	

Manufacture



de Buyer

DEPUIS 1830

Chaque recette
a son secret

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Édition 2022



La maison de Buyer imagine et fabrique des ustensiles de qualité, techniques, robustes et fiables, pour les professionnels et les particuliers, passionnés de cuisine et de pâtisserie, depuis 1830. Labellisée par l'état Français « Entreprise du Patrimoine Vivant », elle a su conserver son âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis.

L'authenticité, la passion et l'engagement sont les valeurs qui animent ses équipes.

Elle milite pour une consommation responsable et éclairée en favorisant des processus de fabrication vertueux pour l'environnement. Elle est la lère entreprise du secteur culinaire « engagé RSE-niveau confirmé » par l'AFNOR. Elle partage avec les amoureux du goût, la passion d'une cuisine savoureuse et saine, et défend l'idée d'une pratique à l'écoute du temps.

Forte de son expertise, de Buyer soutient avec ses produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

« Chaque recette a son secret ».

Dans le cadre du championnat de France du Dessert 2022, les candidats ont la possibilité de commander les produits DE BUYER (ustensiles de cuisine, pâtisserie et préparation) à un **tarif préférentiel**.

Pour commander des produits DE BUYER :

1. Le candidat liste le matériel nécessaire pour sa préparation et le concours à l'aide du catalogue professionnel DE BUYER, consultable à cette adresse : <https://bit.ly/2XKxaMb>

Ou via ce QRcode

Pour obtenir votre tarif remisé TTC : (prix affiché x 0.65)



2. Le candidat envoie sa commande par email à eric.pierre@debuyer.fr en précisant dans l'objet du mail « devis championnat de France du Dessert ».

3. Après validation du devis, le candidat recevra sous une semaine les produits commandés. Les frais d'expédition sont offerts.

Pour tout renseignement complémentaire
cindy.tisserand@debuyer.fr – 03.29.30.56.15



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

:

Championnat de France du Dessert 2022

Nous sommes heureux de vous accompagner et de mettre à votre disposition notre Collection de végétaux pour le Championnat de France du Dessert 2022.

Vous y retrouverez une large palette de goûts et arômes qui vous permettra d'ajouter à vos desserts une touche végétale gustative et décorative.

1. Le candidat peut commander par email un échantillonnage de Cress et Spécialités qu'il souhaite essayer.
2. Il sera livré par son fournisseur en fruits et légumes
3. Remplir le formulaire ci-dessous et le renvoyer par email à l'adresse mail suivante : mathieu@koppertcress.com

L'ensemble de notre gamme est également visible sur notre site www.koppertcress.com

Candidat information

Nom du candidat : _____
Prénom : _____
Restaurant/Ecole ; _____
Nom et N° de téléphone du fournisseur fruits et légumes ; _____

Produits désirés

Cress ;	Spécialités ;
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Si vous avez des questions ou besoin d'informations complémentaires n'hésitez pas à contacter Mr Mathieu Oudry.

mail : mathieu@koppertcress.com /

Tel : +31 6 22 76 64 70

