



BONS DE COMMANDE 2024

PARTENAIRES

**Les vergers Boiron
Lafont
Valrhona
Elle & Vire**

FOURNISSEURS

**De Buyer
Koppert Cress
Ovoteam**





Championnat de France du Dessert 2024

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

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-IGP Citron de Syracuse IGP Orange sanguine de Sicile

Purées de fruits locaux surgelés en circuit court :

Abricot – Pêche sanguine – Pêche Blanche – Poire – Figue – Kiwi – Pomme verte – Cassis-IGP Clémentine de Corse-Coing d’Occitanie et Fraise Cléry

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

PHONG Dan - dphong@boironfreres.com – 06 10 60 74 75

A renvoyer avec votre (vos) facture(s) par mail ou par courrier à :

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) :

LAFONT

Championnat de France du Dessert 2023/24

L'excellence de la gastronomie se traduit aussi dans la ligne vestimentaire. Le respect des matières et des traditions rime avec une cuisine exigeante : sélectionner ce que la terre offre de meilleur, mettre en œuvre des produits qui honorent la nature, délivrer une expérience gustative ... La collection de vêtement LAFONT illustre cette ligne de conduite, celle d'un fabricant français spécialiste du vêtement de travail depuis 1844 qui aime le travail bien fait.



Informations sur le candidat

Nom : _____
Prénom : _____
Restaurant/Ecole : _____
Adresse : _____
Mail : _____
Tel : _____

LAFONT

Pour l'édition 2024, les candidats ont la possibilité de commander un produit LAFONT et pourront bénéficier d'une remise de 20%* en utilisant le code promo : CFD24
Offre à valoir sur l'ensemble de la boutique en ligne LAFONT.

<https://www.a-lafont.com/boutique/>



Pour toutes informations complémentaires merci de contacter

Sandrine DUNAND : sdunand@cepovett.com / 04 74 09 31 95

Floriane MATERA : fmatera@cepovett.com / 0474624719

*Offre non cumulable.



PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Championnat France du Dessert 2024

Code Produit	Description Produits	Unité de vente standard	
 VALRHONA			
CHOCOLATS NOIRS			
6221	Macaé 62% (Pur Brésil)	3	kg
6085	Nyangbo 68% (Pur Ghana)	3	kg
4655	Manjari 64% (Pur Madagascar)	3	kg
5571	Tainori 64% (Pur République Dominicaine)	3	kg
9559	Illanka 63% (Pur Pérou)	3	kg
25295	Tulakalum 75% (Pur Bélize)	3	kg
9789	Kalingo 65% (Pur Grenade)	3	kg
12515	Andoa Noire 70% Bio (Pur Pérou)	3	kg
31508	Millot 74% Bio (Pur Madagascar)	3	kg
4653	Guanaja 70%	3	kg
4654	Caraïbe 66%	3	kg
4657	Extra Bitter 61%	3	kg
CHOCOLATS LAITS			
49787	Hukambi Dark Milk - Lactée 53% (Pur Brésil)	3	kg
4659	Tanariva Lactée 33% (Pur Madagascar)	3	kg
9997	Bahibe 46% (Pur République Dominicaine)	3	kg
4658	Jivara 40%	3	kg
6640	Orizaba Lactée 39%	3	kg
CHOCOLATS BLONDS & BLANC			
9458	Dulcey 32 %	3	kg
8118	Opalys 33%	3	kg
4660	Ivoire 35%	3	kg
CHOCOLATS VEGAN			
28074	Amatika 46% BLOC	3	kg
43096	Amatika blanche	3	kg
INSPIRATION - COUVERTURE DE FRUITS			
19999	Inspiration Framboise	3	kg
15390	Inspiration Passion	3	kg
19998	Inspiration Yuzu	3	kg
15391	Inspiration Fraise	3	kg



**VALRHONA
SELECTION**

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Championnat France du Dessert 2024

Code Produit	Description Produits	Unité de vente standard	
FRUITS SECS			
PRALINES			
19971	Praliné Fruité Amandes/Noisettes 50%	2	kg
19973	Praliné Fruité Craquant Amandes/Noisettes 50%	2	kg
7531	Praliné Amandes Noisettes 66%	5	kg
9015	Pralinés Amande 70% Fruité	5	kg
2257	Praliné Noisettes 50% caramélisé	5	kg
2259	Praliné Amandes 50% caramélisé	5	kg
GIANDUJAS			
7112	Noisette Lait 36% Blocs	1	kg
INTERIEURS ET FINITIONS			
5010	Absolu Cristal Nappage Neutre Seau	5	kg
134	Cacao pate 100%	3	Kg
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
14592	Éclats d'or	2,5	kg
NOROHY - Vanille			
32864	Tube 3 gousses Bio Madagascar Norohy	1	kit de 3 gousses
34034	Tube 2 gousses Tahiti Norohy	1	kit de 2 gousses
PARIANI - Sélection pates pures			
40454	Pate pure de noisette Piemont IGP	1	kg
43537	Amande Tuono de Sicile 34/36	1	kg
40468	Pistache de Sicile decortiquée	1	kg



Procédure de gratuité

Championnat France du Dessert 2024

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 dans son dessert sous conditions :

- Être retenu pour participer aux Finales Régionales
- Commander des références figurant dans **la liste de produits proposés ci-dessous,**
- **Associer obligatoirement le nom du candidat professionnel à un Restaurant ou une Boutique et le nom du candidat junior à un lycée ou un CFA,**
- 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 la finale Nationale.

Pour NOROHY Vanille, respecter la limite d'1 tube de gousses au choix.

- 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



PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Produits Valrhona Sélection 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 : -----

Championnat de France du dessert 2024 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 2024 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 Zoé Moreau

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 Argelès-sur-mer.



✂ 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)

Manufacture



de Buyer

DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Édition 2024



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 1ère entreprise du secteur culinaire « engagé RSE-niveau Exemplaire » 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 2024, 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/46ICHjH>
Les prix remisés TTC sont visibles en flashant ce QRcode :



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 2024

Nous sommes heureux de vous accompagner et de mettre à votre disposition notre collection de végétaux pour le Championnat de France de Dessert 2024.

Vous y retrouverez une large palette de goûts et arômes qui vous permettra d'intégrer à vos desserts une touche végétale gustative et décorative. (sorbet, osmose, infusion, poudre, sirop)

L'ensemble de notre gamme et leurs fiches techniques est également visible sur notre site

[Produits - Koppert Cress](#)

[Recettes - Koppert Cress](#)

Pour obtenir des produits de votre choix, merci de remplir le formulaire ci-dessous et de le renvoyer par email à thea.hauzer@koppertcress.com (compter un délai de 2 semaines)

Date commande:

Date/Ville du concours :

Nom, prénom du candidat :

Nom, prénom de l'accompagnant:

Téléphone:

Restaurant/Ecole :

Coordonnées du fournisseur fruits et légumes

Nom :

Ville :

Email/téléphone :

Produits désirés :

Si vous avez des questions ou besoin d'informations complémentaires n'hésitez pas à contacter Mme Thea Hauzer thea.hauzer@koppertcress.com +33 7 84 17 44 48





Ovoteam, spécialiste des solutions d'œufs pour les professionnels de la restauration transforme chaque année 650 millions d'œufs dans ses 4 sites de productions français. Leader sur le marché des ovoproduits en France depuis 50 ans, elle propose notamment une large gamme d'ovoproduits fabriqués à partir d'œuf de poules élevées en Plein Air.

En tant que fournisseur du Championnat de France du dessert, nous souhaitons partager avec vous nos valeurs et vous faire découvrir notre gamme d'ovoproduits

LE BLANC DES CHEFS CLEAN LABEL PLEIN AIR

La solution pour vos applications en pâtisserie et confiserie

Exclusivité Ovoteam, le Blanc des chefs offre un foisonnement optimal et une tenue renforcée aux préparations. Le blanc des chefs Plein Air est un produit dédié aux chefs pâtissiers et confiseurs, il est l'allié idéal pour les applications les plus pointues grâce à ses propriétés moussantes supérieures aux blancs d'œuf classiques. Conditionné dans une bouteille en PET recyclable dont 25% de plastique recyclé avec son bouchon solidaire.



100g de blanc = 1L de mousse

CODE PRODUIT	INTITULÉ	ELEVAGE	CONDITIONNEMENT	DLC
10018	Blanc des chefs		Bidon de 1kg	90 jours




LES ŒUFS LIQUIDES BIO ET PLEIN AIR

Des solutions pour vos applications

Blanc d'œuf, jaune d'œuf ou œuf entier ou bio : les solutions d'œufs liquides pasteurisés sont des alliées de choix.

L'expertise Ovoteam permet de vous offrir une séparation de l'œuf inégalée, afin que vous puissiez travailler le jaune ou le blanc, selon vos préparations, avec un rendu incomparable.



CODE PRODUIT	INTITULE	ELEVAGE	CONDITIONNEMENT	DLC
10061	Jaune d'œuf liquide		Bidon de 1kg	56 jours
10154	Œufs entier Liquide		Bidon de 1kg	42 jours
10151	Œuf Entier Liquide		Bidon de 1kg	42 jours

Championnat de France du dessert 2024 PROCEDURE DE COMMANDE DES ECHANTILLONS

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-dessus,
- Associer le nom du candidat à une enseigne (Restaurant ou Boutique) ou nom de lycée ou CFA obligatoirement
- Livraison à une adresse personnelle possible, mais un compte entreprise, nom de lycée ou CFA reste obligatoire à la commande
- Compléter les infos demandées sur le « Talon à remplir » ci-dessous et le joindre à votre demande par mail

Les demandes devront être transmises par mail à l'ADV : advrhd@ovoteam.net

Mettre en copie PENCOLE Lucie : lucie.pencole@ovoteam.net

Produits commandés (nom du produit + nombre d'UVC souhaité) :

Prénom et Nom 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 :