



Blé Gourmet



Chef Frederic Olivier Gauvin
inspire toute son expérience
de 30 ans de métier pour faire
des produits Ble Gourmet les
meilleurs sur le marché.

Ancien de chez Fauchon, Chef
Gauvin a cotoyé plusieurs
artisans de renom et de classe
mondiale tel que Conticini et
Pierre Hermé.

*" chez Ble gourmet, la qualité
passe en premier "*



Blé Gourmet

*Vous offre le meilleur des produits de la Boulangerie, viennoiserie et la pâtisserie,
pour le plaisir de vos papilles, et le bien-être de votre santé.*



Nos Atouts

Des matières premières rigoureusement sélectionnées :

- Farines de haute qualité.
- Levain chef maison.
- Viennoiserie pure beurre.

Respect des process de fabrication traditionnelles :

- Pétrissage lent.
- Repos des pâtes.

Laminage progressif :

- Le goût de la tradition :
- Des mies biens alvéolés.
- Des saveurs prononcées et naturelles, issues du savoir faire de notre chef français FREDERICGAUVIN.

Des produits à la carte :

- Une gamme sur mesure qui répond au besoin de tous les professionnels.



Produits Artisanals

Blé Gourmet n'a qu'une ambition : offrir le meilleur de son savoir-faire d'artisan à travers une gamme de produits premium, personnalisables, exclusivement réservés aux professionnels.



Légendes

Diamètre	
Décongélation	
Conditionnement / Caisse	
Conditionnement / Sachet	
Cuisson / min	



A close-up photograph of four croissants stacked on a dark, textured wooden surface. The croissants are golden-brown with a flaky, layered texture. The top croissant is slightly offset, showing the layers underneath. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the bread and the wood. A semi-transparent dark band runs horizontally across the middle of the image, containing the word "Viennoiserie" in a serif font.

Viennoiserie



Mini croissant

25 gr - Prépoussé
à conserver jusqu'à 45j à -18°C



30



120 unités/caisse



10 à 11 min/175°C



Mini pain chocolat

25 gr - Prépoussé
à conserver jusqu'à 45j à -18°C



30



120 unités/caisse



10 à 11 min/175°C



Mini schneck raisins

25 gr - Prépoussé
à conserver jusqu'à 45j à -18°C



30



120 unités/caisse



10 à 11 min/175°C



Mini pain suisse

25 gr - Prépoussé
à conserver jusqu'à 45j à -18°C



30



120 unités/caisse



10 à 11 min/175°C



Mini schneck orange choco

25 gr - Prépoussé
à conserver jusqu'à 45j à -18°C



30



120 unités/caisse



10 à 11 min/175°C



Mini danish crème amande

25 gr - Prépoussé
à conserver jusqu'à 45j à -18°C



30



120 unités/caisse



10 à 11 min/175°C



Mini chausson aux pommes cru surgelé

24 gr - Cru
à conserver jusqu'à 45j à -18°C



45



160 unités/caisse



14 min/175°C

Plusieurs références
de viennoiseries.

Feuilletage
exclusivement pur
beurre Elaborées dans
l'esprit de la tradition
française.



**Navette ronde sésame**

14 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



15



60 unités/sachet

**Navette longue**

16 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



15



42 unités/sachet

**Mini Baguel sésame**

14 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



15



60 unités/sachet

**Mini brioche chocolat abricot**

30 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



160 unités/caisse



6 à 7 min/230°C



Boulangerie

**Pistolet sésame**

60 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



100 unités/caisse



6 à 7 min/230°C

**Pistolet pavot**

60 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



100 unités/caisse



6 à 7 min/230°C

**Pistolet olives noires**

60 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



100 unités/caisse



6 à 7 min/230°C

**Pistolet multi céréales**

60 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



100 unités/caisse



6 à 7 min/230°C





Pistolet nature

60 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



100 unités/caisse



6 à 7 min/230°C



Pistolet complet

50 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



120 unités/caisse



6 à 7 min/230°C



Pistolet complet multi céréales

60 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



100 unités/caisse



6 à 7 min/230°C

Mini pain marocain semoule

50 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



80 unités/caisse



6 à 7 min/230°C



Baguettine olives

60 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



100 unités/caisse



6 à 7 min/230°C



Pain campagne

400 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



300



14 unités/caisse



20 à 22 min/210°C



Pain multi céréales

400 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



300



14 unités/caisse



20 à 22 min/210°C



Pain olives noires

400 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



300



14 unités/caisse



20 à 22 min/210°C



Pain complet

400 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



300



14 unités/caisse



20 à 22 min/210°C





Pain lin

400 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



300



14 unités/caisse



20 à 22 min/210°C



Pain pavot

400 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



300



14 unités/caisse



20 à 22 min/210°C



Boule campagne

150 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



120



48 unités/caisse



18 min/210°C



Des pains sélectionnés cuits
dans un four à sole.

Des pattes travaillés dans le
plus grand respect,
pétrées et façonnées
lentement, avec une longue
fermentation pour une qualité
irréprochable.

**Baguette tradi. sésame**

350 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



120



20 unités/caisse



18 min/210°C

**Baguette tradi. pavot**

350 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



120



20 unités/caisse



18 min/210°C

**Baguette tradi. lin brun**

350 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



120



20 unités/caisse



18 min/210°C

**Baguette tradi. campagne**

350 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



120



20 unités/caisse



18 min/210°C

**Pain panini**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



60



10 unités/sachet

**Pain panini olives noires**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



60



10 unités/sachet

**Pain panini tomate**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



60



10 unités/sachet

**Pain panini épinard basilic**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



60



10 unités/sachet

**Pain panini oignon**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



60



10 unités/sachet



**Ciabata nature**

150 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



40 unités/caisse

**Ciabata olives noires**

150 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



40 unités/caisse

**Mini focaccia tomate**

30 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



108 unités/caisse

**Mini focaccia olives noires**

30 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



108 unités/caisse

**Focaccia ronde (tomate, champignon, olive noire, fromage ...)**

580 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



60



6 unités/caisse

**Focaccia burger**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



60



20 unités/caisse



**Burger nature**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



10 unités/sachet

**Burger épinard**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



10 unités/sachet

**Burger tomate**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



10 unités/sachet

**Burger caroube**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



10 unités/sachet

**Burger enfant**

50 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



10 unités/sachet

**Burger multi céréales**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



10 unités/sachet

**Burger encre de seiche**

100 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



10 unités/sachet



**Burger nature mini**

30 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



40 unités/sachet

**Burger épinard mini**

30 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



40 unités/sachet

**Burger tomate mini**

30 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



40 unités/sachet

**Burger caroube mini**

30 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



40 unités/sachet

**Burger encre de seiche mini**

30 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



30



40 unités/sachet





Pain de mie maxi tomate

1600 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



4 unités/caisse



Pain de mie maxi épinards basilic

1600 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



4 unités/caisse



Pain de mie maxi olives noires

1600 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



4 unités/caisse



Pain de mie maxi complet

1600 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



4 unités/caisse

Pain de mie maxi encre de seiche

1600 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



4 unités/caisse



Pain de mie maxi nature tranché

1600 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



4 unités/caisse



**Pain de mie tomate**

700 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



8 unités/caisse

**Pain de mie épinards basilic**

700 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



8 unités/caisse

**Pain de mie maxi olives noires**

700 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



8 unités/caisse

**Pain de mie encre de seiche**

700 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



8 unités/caisse

**Pain de mie complet**

700 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



120



8 unités/caisse

**Pain de mie nature tranché**

700 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C

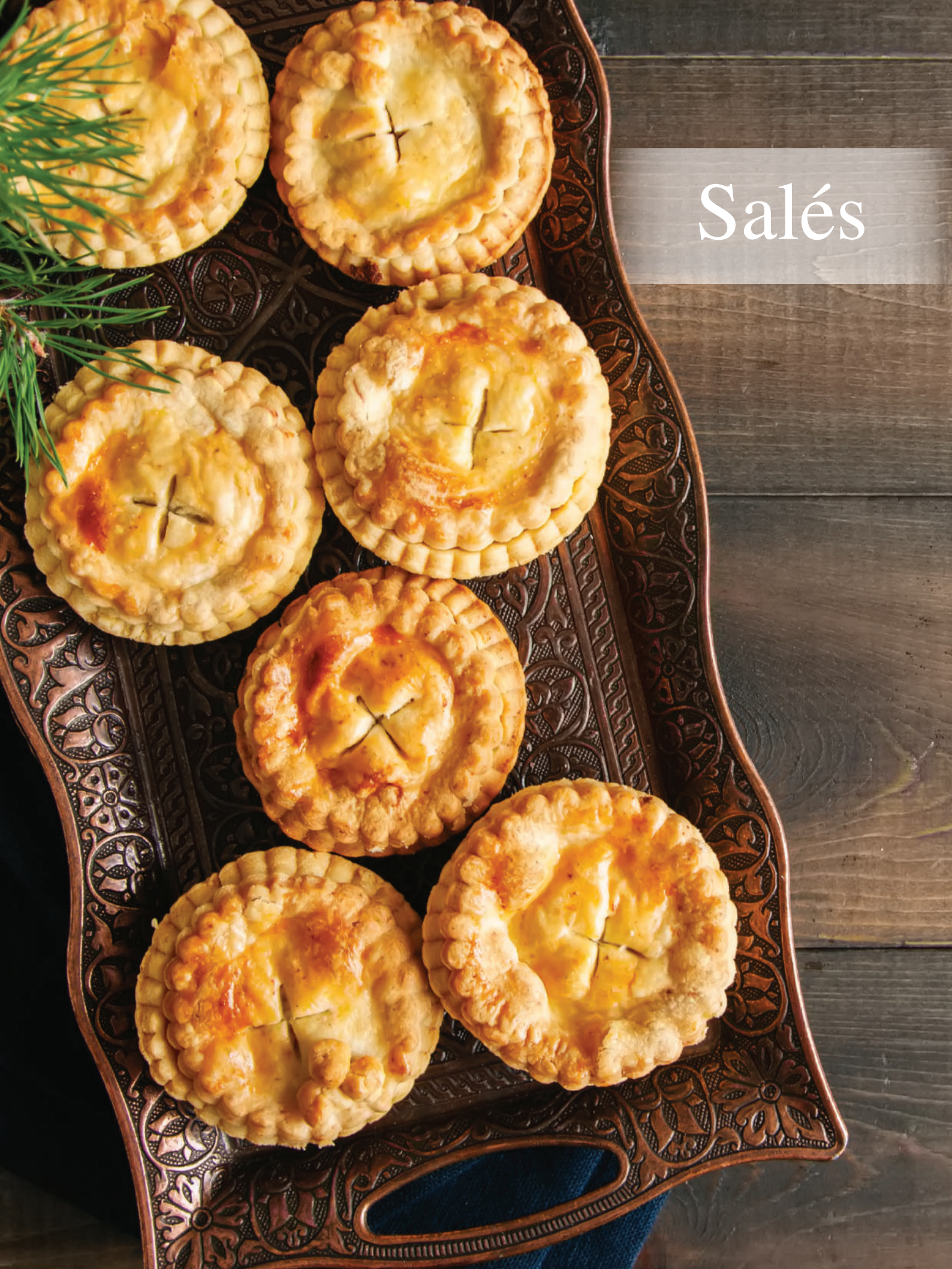


120



8 unités/caisse



A top-down photograph of seven round, golden-brown baked pastries, likely empanadas, arranged on a dark, ornately engraved metal tray. Each pastry has a small cross-shaped vent in its center. The tray is placed on a dark wooden surface. A sprig of green dill is visible in the upper left corner. A semi-transparent white banner is positioned in the upper right, containing the word 'Salés' in a white serif font.

Salés



Quiche lorraine cocktail

Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



60



200 unités/caisse



5 min/180°C



Quiche champignon cocktail

Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



60



200 unités/caisse



5 min/180°C



Quiche saumon poireaux cocktail

Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



60



200 unités/caisse



5 min/180°C



Vol au vent saumon cocktail

Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



60



200 unités/caisse



5 min/180°C



Vol au vent champignon cocktail

Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C



60



200 unités/caisse



5 min/180°C



Blé Gourmet
affiche un savoir faire
inégalé dans la création
et la fabrication de canapés
et de petits fours salés.



Pâtisserie



“Pour faire de bons produits, il faut y mettre du cœur !”



Tiramissu (Ø28 cm)

1400 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



15



1 unités/boîte



Tartelette chocolat (Ø8 cm)

90 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



15



50 unités/caisse



Cheese cake framboise (Ø28 cm)

1400 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



15



1 unités/boîte



Tarte fine aux pommes

14 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



15



50 unités/caisse

Tartelette citron (Ø8 cm)

90 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C



15



50 unités/caisse



A close-up photograph of two hands kneading a piece of light-colored dough on a wooden surface. The hands are positioned on either side of the dough, with fingers pressing and folding it. The dough has a textured, slightly wrinkled appearance. The background is a warm, out-of-focus wooden surface.

Bases

**Focacia plaque 57*37**

2400 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C

 60  3 unités/caisse

**Mini pâte à choux**

20 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C

 30  250 unités/caisse

**Vol au vent**

Cuit
à conserver jusqu'à 90j à -18°C

 60  250 unités/caisse

**Fond salé (Ø 6 cm)**

14 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C

 15  500 unités/caisse

**Fond sucré 4*4**

14 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C

 15  500 unités/caisse

**Fond sucré (Ø 5 cm)**

14 gr - Cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C

 15  500 unités/caisse

**Plaque pizza 57*37**

20 gr - Pré-cuit
à conserver jusqu'à 60j à -18°C

 30  8 unités/caisse



51, Bd Brahim Dahan, Aïn-Sebaâ. Casablanca
T. (+212) 522 222 222 - F. (+212) 522 222 222
www.blegourmet.ma - email@blegourmet.ma

