



## HALL 1

- AMBASSADE CABINET CONSEIL (stand A26)
- EDONIS (stand C22)
- EUROMAG (stand D1)
- FIDUCIAL (stand C2)
- GO-IN France (stand B4)
- JDC MIDI PYRENEES (stand A16)
- KORIN France (stand C1)
- LES MOULINS CALVET CAMARES CAYLA (stand A10)
- MAPA (stand C34)
- MCM EMBALLAGES (stand A14)
- NONTYTECH AG (stand C7)
- PI ELECTRONIQUE (stand C5)
- SPHERE INFORMATIQUE - CHLOË (stand C24)
- WMF France (stand C15)



## HALL 3

- CAFE NEGRIL (stand A2)
- CHAMPAGNE DUVAL-LEROY (stand B14)
- LES FROMAGERIES OCCITANES (stand B6)
- MERCURIAL MERAND (stand A1)
- MILLESAS (stand B16)
- MINOTERIE MERCIER CAPLA (stand A4)
- OCTAVE (stand C9)
- PAYSAN BRETON RESTAURATION (stand C17)
- ROUGIE FOIES GRAS (stand C19)
- SAINT JEAN (stand C7)
- SELECTION DES GASTRONOMES (stand D7)
- TABLES ET AUBERGES DE France (stand F7)

## HALL 1



### AMBASSADE CABINET CONSEIL

Hall 1 Stand n° A26

Contact Julien Deyrat

06 07 146 270 / 05 61 70 91 04

E-mail : [j.deyrat@ambassadecabinetconseil.com](mailto:j.deyrat@ambassadecabinetconseil.com)

Site internet : [www.ambassadecabinetconseil.com](http://www.ambassadecabinetconseil.com)

**Ambassade Cabinet Conseil** est une agence spécialisée pour le secteur de l'hôtellerie la restauration et les métiers de bouche dans :

- le recrutement de personnel (réception, hébergement, restauration, hôtellerie, direction ...)
- la formation (du personnel, des dirigeants, ..)
- le conseil ou l'audit (de contrôle dit partiel ou audit complet)
- le client mystère

Nous travaillons avec des établissements allant du traditionnel, semi gastronomique, étoilé Michelin, en passant par l'hôtellerie de plein air, et les hôtels 1 à 5 étoiles luxe,...

Sur une zone géographique nationale, européenne et internationale, Ambassade Cabinet Conseil c'est aussi et surtout une équipe de professionnel au service de professionnels.



### EDONIS

Hall 1 Stand n° C22

Contacts : Jérôme Lucianaz - Erick Argouet

Tél : 06 74 72 73 23

E-mail : [contact@edonis-sarl.fr](mailto:contact@edonis-sarl.fr)

Site internet : [www.edonis-sarl.fr](http://www.edonis-sarl.fr)



#### Descriptif produit

#### **Systèmes d'encaissement et de gestion**

Spécialise Boulangerie6Restauration- Distribution -Alimentation

Service complet :

Distribution Financements - Programmation - Installation - Formation - Assistance - Maintenance - Utilisation à distance pour utilisateur et télémaintenance - Télécommandes - Impression d'étiquettes

## HALL 1 (suite)



### EUROMAG

Hall 1 stand n° D1

Contact Joël Jaubert

Tél : 04 77 28 65 33

E-mail : [j.jaubert@euromag-lapanissieres.com](mailto:j.jaubert@euromag-lapanissieres.com)

Site internet : [www.euromag-lapanissieres.com](http://www.euromag-lapanissieres.com)



Depuis plus de 45 ans, Euromag conçoit, réalise et commercialise des camions et remorques magasins. Forte de son expérience et de son savoir-faire, l'entreprise s'appuie sur la connaissance et les spécificités de chaque métier du commerce itinérant, afin de proposer une large gamme, où chacun pourra trouver son véhicule.

Quatre de nos succès seront exposés. Tout d'abord l'Hélios, dont la grande nouveauté est le relooking intérieur. Panoramique version 6600, destiné aux bouchers charcutiers, il propose un espace de travail adapté, un aménagement personnalisé et spécialisé, une décoration tendance, tout en respectant les normes du froid, sanitaires et routières. L'Hélios est un véritable magasin roulant, vous offrant tout le confort nécessaire à votre métier.

Ensuite Euromag présentera 3 remorques pour les marchés, avec des équipements différents correspondant à chaque profession : une Alizé Crèmerie-Fromagerie 4 mètres, une Baya Poisson et une Product Etal pour les Producteurs.

Chacune dispose d'un équipement sur mesure, étalage réfrigéré ou en polyester pour le poisson, rallonges et coffres réfrigérés, éclairage mettant en valeur les produits, ...

Et surtout grande nouveauté pour l'année 2010, une décoration originale, personnalisée, permettant de se différencier de ses concurrents et de faire refléter à votre véhicule votre image. De nombreuses options sont possibles afin que votre véhicule vous ressemble le plus possible.

Euromag travaille chaque jour à embellir le quotidien des commerçants et des clients...





# NOUVEAUTES

LISTE NON EXHAUSTIVE ARRETEE AU 5 FEVRIER 2010

## HALL 1 (suite)



### FIDUCIAL Informatique

Hall 1 - Stand n° C2

Contact : Michèle-Amélie FAVRE

Téléphone : 04 37 64 71 00

E-mail : [informatique.marketing@fiducial.fr](mailto:informatique.marketing@fiducial.fr)

Site internet : <http://chr.fiducial.biz>

#### Descriptif du produit :

#### **Fiducial Hôtel-Restaurant-logiciel de gestion pour Hôtel-Restaurant**

**FIDUCIAL Hôtel-Restaurant-** est le logiciel de gestion des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration désireux de développer efficacement leur activité grâce à un outil simple d'utilisation, complet et convivial. Ses modules à la carte s'adaptent à toutes les activités : facturation et réservation, tactile restaurant, séminaires, plannings annexes, gestion des stocks, résultats et statistiques, ...

Son nouveau module de réservation en ligne, certifié Silver Reserv'IT, permet à l'hôtelier de profiter d'une visibilité complète de ses chambres et de les commercialiser en un clic sur Internet : il adapte ainsi son offre (disponibilité ; tarif) en temps réel au besoin du moment.

Afin de faciliter au maximum la gestion de l'activité des restaurateurs, FIDUCIAL Restaurant proposera dès le printemps 2010 de compléter son module, déjà disponible en mode tactile, par le PDA.

## HALL 1 (suite)



## GO IN France SAS

Hall 1 Stand B4

Contact : Pierre MAIRET

Tél : 0820 85 00 80

E-mail : [info@go-in.fr](mailto:info@go-in.fr)

Site Internet : [www.go-in.fr](http://www.go-in.fr)

### Descriptif du produit 1 :

**RESYSTA®** by GO IN, la formule du futur ! Retrouvez cette nouvelle collection remplissant les exigences techniques et écologiques de demain. Resysta est un matériau hybride extrêmement résistant, durable et non polluant. Chaises, tables, bancs à l'épreuve de toutes intempéries, laissez-vous surprendre ! **(RS0020KA)**

### Descriptif du produit 2 :

La nouveauté de cette saison est le **SYSTEME MODULAIRE III**, une collection avec de nombreuses variantes de piètements de table modernes, colorées et de formes innovantes. Le **SYSTEME MODULAIRE III** permet des créations de produit monochrome en blanc et noir, brillant et résistant aux intempéries. Les pieds modulaires pour tables, mange-debouts et tables basses sont disponibles en rond, carré bombé et rectangulaire bombé (**Modèle ZS F0 A\* \*\***). La combinaison avec les nouvelles „grosses” colonnes rondes ou carrées, développe des piètements de table de forme tendance et garantissant une excellente stabilité. Le balancement des colonnes de la table ou du mange-debout appartient au passé. Les piètements de table en combinaison avec les nouvelles formes rondes ou carrées des plateaux de table en stratifié compact constituent une unité parfaite. Celui qui cherche une stabilité „irrévocable”, il l'a trouvera dans la combinaison des nouvelles colonnes et des nouveaux pieds modulaires avec ancrage au sol. En effet, ces derniers rendent un basculement de la table impossible. Les piètements de table de la collection **SYSTEME MODULAIRE III** sont compatibles avec toutes les variantes de plateaux de table de la collection GO IN, tout en respectant les formats recommandés.

La **nouvelle banquette D-Line** peut être posée de façon variée. Toute en étant confortable, elle permet un gain de place énorme. La petite profondeur des modules permet une utilisation effective dans votre local, tout en conservant une ambiance de salon d'un haut niveau. Les éléments rembourrés ont une profondeur totale de 60 cm et propose une profondeur d'assise de 45 cm. Les éléments rembourrés ont été équipés selon un nouveau confort et sont disponibles en simili cuir de différentes couleurs. Les accoudoirs arrondis sur le devant donnent un aspect bien particulier propre à GO IN, soit la forme D. Les éléments uniques sont parfaitement adaptés pour des banquettes linéaires droites, avec coin ou avec des solutions de sur mesure. Les groupes de banquettes peuvent être également arrangés entre eux.

**D-Line** a une manipulation simple: Le nouveau système peut être monté rapidement et facilement, car le client reçoit directement des éléments montés. Les modules sont équipés d'un système de liaison facilement retirable. Le choix de la variante des pieds est individuelle – pied carré en métal argenté ou pied rond en bois noyer – ils se laissent facilement montés. Que ce soit la version dos-à-dos, à fixation murale ou seule dans une pièce, il n'y a pas d'accessoires de montage en plus. A noter, le nettoyage des éléments restera agréable puisque la hauteur de pied est de 14,5 cm. **D-Line** est flexible: déménagement, réaménagement, agrandissement, avec ses modules de banquettes, aucune prise de tête – nous garantissons même le montage et démontage rapide en cas d'un rendez-vous important pour un événement. Pour la variante posée seule dans une salle, l'arrière des dossiers est recouvert d'un revêtement. D-Line propose un confort d'assise de haute qualité et est facilement combinable.

## HALL 1 (suite)



### JDC Midi-Pyrénées

Hall n° 1 Stand n° A16

Parc d'Activité du Cassé I - 14 rue du Cassé - 31240 Saint-Jean

05 62 89 33 44

E-mail : [contact@jdcmidipyrenees.fr](mailto:contact@jdcmidipyrenees.fr)

Site internet : [www.jdcmidipyrenees.fr](http://www.jdcmidipyrenees.fr)

Entrez dans le monde du tactile et découvrez une nouvelle manière de travailler. Grâce à leurs écrans couleurs haute résolution, ce système d'encaissement vous assure confort et clarté. Vous profiterez ainsi d'un équipement spécialement conçu pour les Boulangeries-Pâtisseries. La qualité et l'ergonomie au service des Boulangeries & Pâtisseries

#### Descriptif produit 1

#### **TERMINAL D'ENCAISSEMENT TACTILE - ELEGANCE 120**

-Fonctionnalités:

L'écran tactile permet la ventilation des modes de règlements - le contrôle des encaissements - la gestion des vendeurs croisés - Possibilité de travailler sur plusieurs clients en même temps - Suivi des articles - Touches produits pré programmées - Surveillance des consommations - Analyse des ventes avec ratios - Analyse des coefficients - Affichage du stock restant par produit pour un contrôle permanent (Savoir combien de baguettes il vous reste)

-Périphériques :

Imprimante Note - Tiroir Caisse - Clé USB - Clé Dallas

#### Descriptif produit 2

#### **ELEGANCE 150 TERMINAL D'ENCAISSEMENT TACTILE**

Une Technologie de Pointe au service de la Restauration

-Ecran Tactile Haute Définition (65 000 couleurs) – 15 pouces ou 12 pouces  
Sauvegarde par clé USB et  
identification Serveur par Clé Dallas.

-Fonctionnalités :

L'Écran Tactile permet de gérer les comptes clients avec les détails de consommation – Séparation de Note avec division de la Bouteille – Gestion sur place et à emporter – Séparation de Note avec le départ anticipé – Ventilation des modes de règlements – Gestion du personnel  
Le Terminal tactile permet l'envoi direct aux imprimantes de préparation – Suivi des commandes – Possibilité d'ajouter des commentaires & Séparation de Note

-Périphériques :

Imprimante Thermique Note – Imprimante de Préparation – Clé USB – Clé Dallas – Tiroir Caisse



.../...

## HALL 1 (suite)

### JDC Midi-Pyrénées (suite)

#### Descriptif produit 3

##### **POKKY BY JDC**

POKKY by JDC est le pionner du terminal de saisie portable tactile. Il permet la suppression des allers-retours grâce à la communication directe avec la cuisine et le bar. Ce terminal tactile augmente la disponibilité des serveurs, le taux de rotation des tables et du nombre de couverts.

- Fonctionnalités :

Le terminal tactile contribue à la remontée des informations directement aux imprimantes : Cuisine, Bar, Chaud. (Gestion des suites et des envois)

Il permet d'augmenter le ticket moyen et de diminuer les démarques inconnues. L'écran tactile permet une visualisation en 3D et en temps réel du plan de salle du service.

- Périphériques :

Imprimante Thermique Note – Imprimante de Préparation – Tiroir Caisse



#### Descriptif produit 4

##### **BIPEURS SERVEURS**

- Évite les plats froids ou réchauffés, réduit les allers et retours inutiles vers la cuisine, assouplit les relations cuisine/salle, améliore l'efficacité des serveurs, chefs de rang, diminue le stress du service, augmente la disponibilité des serveurs pour les clients.

- Facilite l'intégration d'un serveur peu expérimenté dans l'équipe, améliore la qualité générale du service.



#### Descriptif produit 5

Transformez vos pertes en profit avec les **Nouveaux Doseurs MAX**

GESTION & DOSAGE DE BOISSON - Doseurs MAX

- Élégant, High-Tech & Rapide

- Contrôle et maîtrise des dosages de la bière, du café, du chaud, des alcools et des sodas.

- JDC vous propose un nouveau dispositif de gestion de dosage pour les bouteilles d'alcools ou de sirops, pour les établissements CHR (Cafés Hôtels & Restaurants) ou les particuliers. Le doseur MAX est un système innovant qui a fait l'objet d'un brevet : c'est le seul doseur électronique connu capable de distribuer de 1 à 5 doses programmables. Vous pouvez ainsi gérer vos doses de boissons, en évitant les pertes, les confusions ou les mauvais dosages.



#### Descriptif produit 6

##### **TERMINAUX DE PAIEMENTS ELECTRONIQUES (TPE)**

Deux Technologies de Pointe : TPE GPRS - TPE IP/ADSL

- Le TPE GPRS réalise des transactions en un temps record et en toute économie grâce au réseau GSM/GPRS

Pour les commerçants ambulants comme pour les sédentaires, EFT930-G réalise des transactions en un temps record et en toute économie. C'est un portable qui interroge à distance

- Le TPE IP/ADSL fonctionne par le biais d'un modem ou ADSL/Box. Il permet la suppression des coûts de communications monétique - Rapidité de traitement : 4s pour une demande d'autorisation - Sécurisation des flux (SSLV3).



## HALL 1 (suite)



### KORIN France

Hall 1 Stand n°C1

Contact : Marie Dominique Kawano

Tél : 05.61.83.12.57

E-mail : [dominique.kawano@free.fr](mailto:dominique.kawano@free.fr)

Site internet : [www.korin-France.fr](http://www.korin-France.fr)

#### Descriptif produit

#### **Couteaux japonais "ZANMAI"**

Les couteaux "Zanmai" (du sanscrit "samadhi" recherche de la vérité) sont réalisés en acier inox VG 10, recouvert de 32 couches d'acier damas. Les lames sont soigneusement affûtées manuellement et dotées d'un très joli manche en pakka noir laminé fini par une bague en nickel argent. La collection se compose de 8 couteaux qui sauront sans aucun doute accompagner efficacement chaque chef en quête de "vérité culinaire" !



### MAPA - Mutuelle d'Assurance

Hall 1 Stand n° C34

Contact : M. CARTIER Jackie

Tél : 05 46 59 59 59

E.mail : [jcartier@mapa-assurances.fr](mailto:jcartier@mapa-assurances.fr)

Site internet : [www.mapa-assurances.fr](http://www.mapa-assurances.fr)

#### Descriptif du produit:

#### **MAPA-Mutuelle d'Assurance**

Partenaire privilégié des métiers de bouche et artisans commerçants de l'alimentaire, la MAPA vous propose des assurances sur mesure pour votre commerce, vos biens, votre famille.

Un conseiller professionnel vient chez vous faire un audit et construire avec vous une couverture adaptée à vos besoins et votre budget.

## HALL 1 (suite)



### MCM EMBALLAGES

Hall 1 - Stand A14  
Contact : Maryvonne Le Corre  
Tél : 03 88 55 17 75 / 03 88 40 21 26  
E-mail : [contact@mcm-europe.com](mailto:contact@mcm-europe.com)  
Site Internet : [www.mcm-europe.com](http://www.mcm-europe.com)



#### Descriptif du produit 1 :

##### **Stérilisateur autoclave Korimat multifonctions**

Cet appareil - TOUT EN UN - permet d'effectuer : Cuisson, Pasteurisation, Stérilisation

Cuve en INOX. Commande par microprocesseur MP 4. Sonde à coeur incorporée.

Multiples possibilités de commande en fonction de la température de la cuve, durée de cuisson, avance, température à coeur, valeur F, cuisson delta.

Verrouillage rapide de sécurité avec couvercle hydraulique.

Chauffage à rayonnement électrique à action immédiate. Isolation périphérique remarquable (appareil entièrement caréné), donc économiseur d'énergie et facilité d'entretien.

Enregistreur de données par clé USB infrarouge pour enregistrement des PV de stérilisation avec retranscription sur PC. Robustesse. Facilité d'utilisation.

Possibilité de pré-enregistrement de 6 programmes.

#### Descriptif du produit 2 :

##### **Coupelle 140 ml (100 grammes) Weck avec couvercle en verre et clips inox**

La coupelle 100 Grammes spécial Foies Gras, Pâtés ... : La société M.C.M. Emballages et la verrerie Weck ont le plaisir de vous annoncer la mise sur le marché d'un nouveau contenant tout verre de forme plate et pas très haut qui devrait remplacer une coupelle absente désormais sur le marché du bocal. Particularités : fermeture par 2 clips inox et couvercle en verre.





# NOUVEAUTES

LISTE NON EXHAUSTIVE ARRETEE AU 5 FEVRIER 2010

## HALL 1 (suite)



### LES MOULINS CALVET CAMARES CAYLA – LA PETRIE

Hall 1 Stand n° A10

Contact : Patrick Campocasso 06 85 06 84 86

Dominique Calvet 05 65 64 90 06

E-mail : dcalvet@moulins-calvet.fr

#### Descriptif produit :

##### **La Pétrisane**

La Pétrie présente au Salon Smahrt avec son produit phare La Pétrisane, produit plébiscité par les consommateurs à la place de la baguette classique, satisfaction client et bouche à oreille ont permis à nos boulangers de développer sensiblement leur chiffre d'affaires.

De délicieuses nouveautés La Pétrie : « Les inclusions à mélanger » pour des pains au goût de nos régions. Sensible à la santé des consommateurs et à la qualité nutritionnelle, La Pétrie vous propose aussi un pain riche en oméga 3 et en fibres.

La Pétrie, c'est aussi le respect des traditions régionales. Les Moulins Calvet vous présentent leur emblème local, « L'Aveyronnais », un pain bien doré à la personnalité bien trempée et au goût de caractère.



## HALL 1 (suite)



### NONTYTECH AG

Hall n°1 Stands n° C7

Contact : Charles Garcia

Tél : +41 789 36 50 01

E-mail : [charles@nontytech.ch](mailto:charles@nontytech.ch)

Site internet : [www.mithiko.france.free.fr](http://www.mithiko.france.free.fr) (site temporaire)

#### Descriptif produit 1

##### **Four Pizza : Mithiko Pizza\***

Un four à pizza professionnel de dimension compacte permettant de cuire une pizza fraîche en 90s . Le four est polyvalent permettant de cuire et de décongeler comme tout four traditionnel (croissants, pâtisserie, pain etc...)

#### Descriptif produit 2

##### **Cuiseur à pâtes : Mithiko Pasta**

un cuiseur à pâte compact et ultra rapide, 60s pour cuire simultanément 4 portions de pâtes différentes.

#### Descriptif produit 3

##### **Pizza et pâtes surgelées**

Tous les produits Pizza et Pasta sont 100% naturels, sans colorants, ni conservateurs, surgelés individuellement dans tunnel ultra congelé.

Pizza : Pâtons de 240 gr en sachet individuel, Sauce tomate de base et Mozzarella en petits cubes facilitant la répartition sur la base pâte tomate.

Pâtes : un large choix de pâtes précuites et de sauces.

\*Compléments : Disponible en hotte aspirante intégrée - Un bac bain-marie pour sachet de sauces

#### Avantages :

Facile et pratique : pas besoin de compétence culinaire ni de personnel spécialisé pour cuisiner des pâtes comme un chef professionnel.

Adaptable et polyvalent taille réduite pour une meilleure intégration quel que soit l'espace disponible.

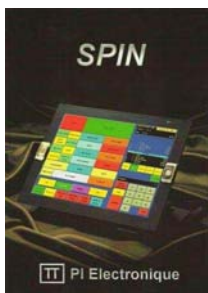
Forte rentabilité : investissement matériel minium, produits précuits de qualité, cuiseur pour pâtes efficaces, stock facile à gérer grâce au conditionnement individuel.

## HALL 1 (suite)



### PI ELECTRONIQUE

Hall 1 Stand n°C5  
Contact : Fabrice Courbe  
Tel : 06 25 44 74 53  
E-mail : [fcourbe@pielectronique.com](mailto:fcourbe@pielectronique.com)



#### Descriptif produit :

#### **SPIN POS 15 de PI Electronique**

L'accord parfait entre performance technologique, ergonomie de travail et sécurité de fonctionnement.

Ecran tactile couleur TFT15

Reconnaissance digitale

Touche et taille des touches librement programmables

Jusqu'à 1'000 touches directes programmables

Mémoire 50'000 articles

4 niveaux de prix ou articles automatique ou manuel

Jusqu'à 124 clefs à puce électronique par caisse

Connexion automatique des commentaires

Gestion des stocks

Gestion des ventes directes, des tables, des services, des offres, des comptes clients, des plans de salles, des chambres, du stock, du timbrage, des règlements et des réservation

Résultat librement programmable au choix sur 4 niveaux jour/mois/année

Connexion PC intégrée à la caisse

Connexion débit de boisson intégré



### SPHERE INFORMATIQUE - CHLOË

Hall 1 Stand n° C24  
Christelle Delattre  
Té : 05 56 82 12  
E-mail : [sphere@sphereinformatique.fr](mailto:sphere@sphereinformatique.fr)  
Site internet : [www.chloe.sphere-informatique.net](http://www.chloe.sphere-informatique.net)

#### Descriptif produit

#### **CHLOË – Logiciel pour Hôtel et Hôtel-Restaurant**

Par son ergonomie intuitive Chloë permet de gérer simplement tout hôtel ou hôtel-restaurant : du cardex aux réservations et à la communication, des stocks au calcul des prix de revient et à la facturation, de la comptabilisation des ventes aux tableaux de bord et à l'exploitation, et bien plus encore. Fonctionnant en monoposte comme en réseau, Chloë peut désormais en quelques clics sur le planning, s'interfacer avec Reserv 'It mais aussi avec d'autres sites de réservation.

Sphère Informatique s'est aussi doté d'une cellule permettant de fournir à sa clientèle des matériels performants écrans tactiles, terminaux points de vente etc... et a mis en place des partenariats avec des organismes spécialisés permettant ainsi de proposer des solutions de financement parfaitement adaptées. Chloë, un logiciel évolutif et une équipe au service des professionnels.



*Chloë*

## HALL 1 (suite)



### **WMF FRANCE SARL**

Hall 1 Stand n° C15

Contact : T. LEMIERE

Tél : 01 44 74 18 81

E.mail : [alexia.budria@wmf.fr](mailto:alexia.budria@wmf.fr)

Site internet : [www.wmf.fr](http://www.wmf.fr)

#### Descriptif du produit :

#### **WMF 1300**

La WMF 1300, conçue pour les petites unités, reprend toutes les caractéristiques des grandes : espresso, latte, cappuccino, chocolat. Son design moderne, sa manipulation intuitive et son système de nettoyage révolutionnaire font d'elle la petite machine la plus séduisante dans sa catégorie.

## HALL 3



### CAFE NEGRIL TORREFACTION TOULOUSAINE

Hall n°3 - Stand n°A2  
Contact : Mr Amiel  
Tél : 06.68.50.62.58  
E-mail : [cafe-negril@orange.fr](mailto:cafe-negril@orange.fr)  
Site internet : [www.cafenegril.fr](http://www.cafenegril.fr)

#### Descriptif produit :

Créée en 1969 par Jacky Amiel, la Torréfaction Toulousaine est une entreprise familiale et indépendante. Aujourd'hui, nous proposons à l'échelon régional nos cafés de grande qualité torréfiés artisanalement à Balma en grain, moulu et dosette expresso. Nous sommes présents dans les départements 31.81.82.11.66.09.32.40.12.64.65.

Nous distribuons également toute une gamme de thés, chocolats et accompagnements café.

Nous sommes concessionnaire des machines à café Jura, Ascaso, Méga Crem et Coffee-Queen ce qui nous permet de proposer à nos clients la location et la vente de matériel le mieux adapté à leurs activités. Notre clientèle se compose essentiellement de professionnels de la restauration, collectivités et entreprises.

Les particuliers ont accès à notre gamme de café via des magasins comme Lafayette Gourmet ou directement sur notre site [www.cafenegril.fr](http://www.cafenegril.fr)



### CHAMPAGNE DUVAL-LEROY

Hall 3 - Stand B14  
Contact : Christelle TISSERAND  
Tél. : 03.26.52.43.30  
Email : [c.tisserand@duval-leroy.com](mailto:c.tisserand@duval-leroy.com)  
Site internet : [www.duval-leroy.com](http://www.duval-leroy.com)

#### Descriptif du produit 1 :

Depuis sa création en 1859, la Maison est installée à Vertus, au cœur de la Côte des Blancs et exploite aujourd'hui un vignoble de 200 hectares. Dirigée depuis 1991 par Carol Duval-Leroy, la Maison est l'une des dernières entreprises champenoises au capital 100% familial et se classe dans le peloton des 15 premières Maisons de Champagne.

**Cuvée Brut :** L'art de l'assemblage des Pinots et du Chardonnay affirme le caractère unique et universel de ce Champagne haut de gamme Fleur de Champagne Brut

**Premier Cru :** Un assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir sélectionnés dans les villages Premier et Grand Crus.

**Rosé brut :** Harmonie et séduction pour ce grand rosé disponible en exclusivité sur les meilleures tables et chez votre caviste.



## HALL 3 (suite)



### LES FROMAGERIES OCCITANES

Hall n°3 - Stand n°B6

Contact : Alicia THOMAS

Tél : 05.62.71.99.85

E-mail : [alicia.thomas@groupe3a.fr](mailto:alicia.thomas@groupe3a.fr)

Site internet : [www.les-fromageries-occitanes.fr](http://www.les-fromageries-occitanes.fr)

La Vie de Château s'engage dans une démarche BIO !

L'offre BIO La Vie de Château, c'est la réponse à vos besoins en produits BIO avec en plus la garantie de produits sains et savoureux.



#### Descriptif produit 1 :

##### **Râpe mixte BIO La Vie de Château**

Découvrez notre premier râpé de fromages issus de l'agriculture biologique.

Conditionnement : Sachet de 1kg - Colisage \*10



#### Descriptif produit 2 :

##### **Portions Individuelles BIO La Vie de Château**

Découvrez nos premières portions individuelles issues de l'agriculture biologique :

- Edam BIO 20g
- Emmental BIO 20g
- Gouda BIO 20g
- Maasdam BIO 20g

Conditionnement : Portions individuelles de 20g - Colisage \*50

#### Descriptif produit 3 :

##### **Poudre de Granino**

Fromage issu d'un savoir-faire technologique traditionnel importé d'Italie, le Granino est original par sa texture granuleuse et son goût typique et fruité. En poudre, il est incontournable pour la réalisation de vos plats et mets de tradition italienne.

#### Descriptif produit 4 :

##### **Tranches spécial sandwich – format baguette La Vie de Château**

De la praticité liée au bon goût des fromages de terroir pour vos sandwiches !

La Vie de Château facilite votre quotidien en vous proposant ses tranches de bleu et de brie «spécial sandwich» :

- Des tranches prêtes à l'emploi, à la découpe soignée et calibrée
- Un format adapté à votre offre baguette
- Un dosage précis sans perte de matière
- 2 fromages disponibles : un bleu à la saveur équilibrée et un brie à la texture ultra-fondante

La qualité de 2 fromages authentiques en format pratique, pour des sandwiches de caractère, à chaud comme à froid. Une exclusivité La Vie de Château !

Conditionnement : Barquette de 30 tranches - Colisage \*6



.../...

## HALL 3 (suite)

.../...

### LES FROMAGERIES OCCITANES (suite)



Descriptif produit 5 :

#### **Brie la brique Cantorel**

Enfin un brie en format brique prêt à trancher !

Fondez pour la brique de brie :

- une texture crémeuse ultra-fondante
- une belle croûte fleurie
- une douce saveur légèrement lactique

Simplifiez-vous la vie au quotidien :

- un format bloc facile à découper
- pas de perte matière

Conditionnement : Fromage de 1.13 kg - Colisage \*2



Descriptif produit 6 :

#### **Il Filante spécial pizza**

Don Pizzaiolo présente : IL FILANTE spécial pizza

Un mélange de 2 fromages spécialement conçu pour :

- des propriétés de filant exceptionnelles
- une saveur authentique préservée

Un râpé gros brins pour une couverture optimale

Conditionnement : Sachet de 2kg - Colisage \*5

Descriptif produit 7 :

#### **Portions Individuelles 20g La Vie de Château**

Les portions individuelles la Vie de Château disponibles en 20g !

- Un grammage de portion idéal chez les enfants jusqu'à 7 ans
- Des fromages recommandés par le GEMRCN dans 10 repas sur 20 jusqu'à 3 ans et dans 4 repas sur 20 jusqu'à 7 ans.
- 8 variétés de fromages disponibles : Emmental, Gouda, Edam, Saint-Nectaire laitier, Milanette, Saint Paulin, Tomme Noire des Pyrénées, Tomme Blanche.

Conditionnement : Portions individuelles de 20g - Colisage \*100



MERCURIAL



### MERCURIAL MERAND

Hall n°3 Stands n° A1

Contact : Johann MARTEIL

Tél : 02.99.04.15.50

E-mail : [j.marteil@mercurial-merand.fr](mailto:j.marteil@mercurial-merand.fr)

Site internet : [www.mercurial-merand.fr](http://www.mercurial-merand.fr)



MUR A PAINS

MERCURIAL

Descriptif produits :

Fabricant de mobilier pour la Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie.

- Présentation d'une vitrine Pâtisserie réfrigérée avec éclairage Led
- Présentation d'une panetière modulable « Mur à Pains ».

## HALL 3 (suite)



### MILLESAS

Hall n°3 Stands n° B16  
 Contact : Xavier Haeringer  
 Tél : 04 90 70 40 48  
 Site internet : [www.gastonmille.fr](http://www.gastonmille.fr)

#### Descriptif produit :

Fournisseur privilégié de chaussures de sécurité, de protection ou de travail pour de grands groupes de restauration tels que SODEXO, ELIOR, COMPASS et d'autres encore, Gaston Mille commercialise des modèles qui répondent exactement aux conditions de travail spécifiques à l'hôtellerie ou la restauration. Cuir résistant hydrofuge, doublure microfibre ou Cambrelle® Sanitized® anti-bactérie et antimycosique, semelle PU/TPU Supergrip® ou PU double densité très antidérapantes (norme d'adhérence SRC) système anti-torsion, équipées d'absorbeur de chocs au confort incomparable, coloris blanc ou chocolat, sont les caractéristiques parfaitement adaptées à vos problématiques métiers. Découvrez nos modèles OTTAWA S2, GRENAT AERE PB, LIBERTINE SB WRU A E, PLATINE P2 ou SANTA FE S3 sur notre stand B16 – Hall 3 !

2010, année de l'élégance, grâce à sa toute nouvelle semelle CITYGRIP® au design fin, élancé tout en garantissant une adhérence totale et un confort optimal !

Découvrez en avant-première la nouvelle gamme CITYGRIP®, conçue pour répondre aux besoins de sécurité et d'élégance, de confort et de légèreté pour des femmes et des hommes attaché à leur look. Une semelle révolutionnaire pour garantir le confort tout au long de la journée, grâce à son système AIR COMFORT SYSTEM®, qui permet une ventilation et une absorption de l'humidité du pied en la filtrant. Rendez-vous sur notre stand B16 – Hall 3 !

Photo OTTAWA SG et un modèle CITYGRIP®

MILLESAS en bref : Date de création : 1912 - Effectif : 55 -

CA 2008 : 8 000 000€ - Export : 1 800 000€



### MINOTERIE MERCIER CAPLA

Hall n°3 Stands n° A4  
 Contact : François Lafont  
 Tél : 05 61 60 30 09  
 E-mail : [mercier-capla@wanadoo.fr](mailto:mercier-capla@wanadoo.fr)  
 Site internet : [www.mercier-capla.fr](http://www.mercier-capla.fr)

#### Descriptif produit :

#### Banette Meule de Pierre - Type 80

Un pain pétri à partir d'une farine Type 80 de grande qualité garantie grâce à une mouture sur meule de pierre.

- Une farine T80 qui offre un bon apport en sels minéraux et en fibres.
- Une mouture à la meule de pierre qui préserve le meilleur du blé.
- Un pain parfait, équilibre entre plaisir et nutrition.

## HALL 3 (suite)



### OCTAVE (SARL LOUISE)

Hall 3 - Stand C9  
 Contact : Alice PORTELANCE  
 Tél. : 05.34.44.93.05  
 Email : a.portelance@octave.eu  
 Site internet : www.octave.eu

Descriptif du produit :  
**Les Ecrins d'Octave : Potion magique"**

Les Ecrins d'Octave (crèmes glacées et sorbets individuels haut de gamme) permettent de satisfaire les gourmets lors de réceptions, événements, cocktails, etc.

Pour le catalogue « Cueillez le printemps ! », Octave a créé un coffret de douze écrins présentant un assortiment d'alliances au chocolat.

Quatre parfums à découvrir : Ange noir (chocolat noir et zestes d'orange), chocolat café, chocolat réglisse et chocolat noir.

Osez cette découverte sensorielle !



### PAYSAN BRETON RESTAURATION

Hall 3 Stand n° C17  
 Contact Françoise LE HIR – CHEF DE PRODUITS 02-98-25-31-62  
 Tél. 02-98-25-33-56  
 E-mail : isabelle.milbeo@gelagri.com  
 Site internet : www.gelagri.com

Paysan Breton restauration ®, spécialiste des légumes et produits cuisinés surgelés met au service des professionnels de toutes les formes de restauration des solutions spécifiques et adaptées aux utilisations et contraintes de remises en œuvre.

Descriptif produit 1

**Riz cantonais « sans porc » - Chronosaveur® – sachet de 2.5 kg**

Répondre encore mieux à votre attente : le riz cantonais PAYSAN BRETON RESTAURATION® est désormais proposé avec du jambon de dinde Présenté en IQF, il est juste à réchauffer, garantit le coût portion et le service rapide !

Descriptif produit 2

**Poêlée de légumes au maïs doux - Chronosaveur® – sachet de 2.5 kg**

Nouvelle offre complémentaire, 100% légumes « colorés » avec un apport d'ingrédient original : le maïs doux ; Sans assaisonnement pour élaborer de multiples recettes. Solution économique.

Descriptif produit 3

**Poêlée de légumes coté mer - Chronosaveur® – sachet de 2.5 kg**

100 % légumes « spécial poisson » ;  
Élaborée pour accompagner les poissons et pour la réalisation de papillotes.  
Sans assaisonnement.

Descriptif produit 4

**Brunoise provençale - Chronosaveur® – Sachet de 2.5 kg**

100 % légumes du soleil, colorés et coupés en petits dés !  
Idéale pour réaliser facilement et avec pointe d'originalité des verrines, cakes, des salades composées... Une réelle source d'inspiration.



## HALL 3 (suite)



### ROUGIE FOIES GRAS

Hall 3 – Stand n° C19  
 Contact : Patrick Tchilgadian  
 Tél : 05 59 77 78 00  
 E-mail : [patrick.tchilgadian@euralis.com](mailto:patrick.tchilgadian@euralis.com)  
 Site internet : [www.rougie.com](http://www.rougie.com)

#### Descriptif produit

#### Foie gras de canard cru surgelé en escalope

Pour animations cocktails, L'escalope cocktail 25/40g : un duo ou une trilogie de foie gras pour accompagner une viande façon tapas .

Ce produit présente souplesse et facilité d'utilisation, la matière est noble et de qualité.

La portion est maîtrisée, le conditionnement pratique et fiable.

Tous les avantages d'un produit surgelé.



### SAINT JEAN

Hall 3 – Stand n° C7  
 Contact : Françoise Argaud  
 Tél : 04 75 05 83 72  
 E-mail : [francoise.argaud@raviole.com](mailto:francoise.argaud@raviole.com)  
 Site internet : [www.raviole.com](http://www.raviole.com)

#### Descriptif produit

#### Gamme Pâtes et quenelles bio Royans

La société Saint-Jean fabrique des produits bio depuis 15 ans, et cette année, nous lançons une gamme de pâtes bio en frais et surgelées à la marque Royans. Vous pourrez découvrir une large gamme de pâtes bio, de la pâte simple (farfalles, gnocchi) en passant par les pâtes farcies (cappelletti champignons, ravioli bœuf, bolognaise, demi lune légumes du soleil, ravioli comté basilic).

Une gamme bio de quenelles en frais et en surgelé est également disponible en sachet, 2 références sont proposées : natures et aux légumes.

Découvrez les poêlées surgelées à base de quenelles et de ravioles.

Trois références vous sont proposées :

Poêlées de ravioles, saumon et courgettes grillées – sauce à la crème

Poêlée de quenelles, aiguillettes de poulet rôti et olives – sauce à la tomate.





# NOUVEAUTES

LISTE NON EXHAUSTIVE ARRETEE AU 5 FEVRIER 2010

## HALL 3 (suite)



### SELECTION DES GASTRONOMES

Hall 3 - Stand n°D7  
Contact : Delphine Masson  
Tél : 02 96 63 80 19  
E-mail : delphine.masson@stalaven.fr



Nous faisons partie du groupe Stalaven. Notre métier est de commercialiser et de distribuer des produits frais à l'ensemble des métiers de bouche indépendants sur toute la France. Nos clients sont à la fois des commerces de proximité indépendants (bouchers, charcutiers, traiteurs...) et aussi des restaurateurs indépendants (brasseries, pizzeria, sandwicheries...). Nos gammes sont larges, nous distribuons des produits allant de l'entrée au dessert sur des gammes "prêtes à vendre", "prêtes à conditionner", "prêtes à créer".

Les produits que nous commercialisons sont issus des usines du groupe Stalaven, mais aussi issus de fournisseurs partenaires que nous sélectionnons soigneusement.

Nous distribuons 2 concepts à destination de nos clients:

- L'offre produits et services "La Maison Stalaven" à destination du commerce de détail indépendant (bouchers, charcutiers, traiteurs)

- L'offre produits et services "Idées Saveurs" à destination des restaurateurs indépendants



#### Descriptif Produit 1

##### **Le jambon de Venise pour les commerces de proximité**

Produit exclusif pour le commerce de proximité indépendant (boucher, charcutier, traiteur) Caractéristiques : DOP (Dénomination Origine Protégée) par une dizaine de producteurs de la région de Vénétie, 14 mois d'affinage, 1 arôme délicat et une texture moelleuse.



#### Descriptif Produit 2

##### **Fruits rouges cuisinés pour les restaurateurs**

Nouveau conditionnement en 1.5 kg adapté aux besoins des restaurateurs indépendants, idéal pour créer des desserts personnalisés.



# NOUVEAUTES

LISTE NON EXHAUSTIVE ARRETEE AU 5 FEVRIER 2010

## HALL 3 (suite)

Donnez du goût à vos sorties, séjours, week-end !



Avec l'application **Tables & Auberges** sur iPhone, découvrez et réservez vos étapes gourmandes !

Retrouvez également toute les offres des Tables & Auberges de France sur [www.tables-auberges.com](http://www.tables-auberges.com)



## TABLES ET AUBERGES DE FRANCE

Hall 3 - Stand F7

Contact : Serge VILLAUME

Tél. : 05.61 99 44 16

Email : [infos@tables-auberges.com](mailto:infos@tables-auberges.com)

Site internet : [www.tables-auberges.com](http://www.tables-auberges.com)

### Descriptif du produit :

Application iPhone

Nouvelle application iPhone téléchargeable sur Apple store et présentant les établissements Tables & Auberges de France