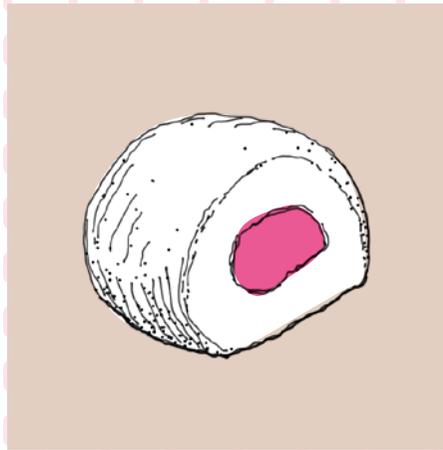


Catalogue général  
2024



Régnier  
sucré  
& salé

Une entreprise du groupe NOVASOURCES





L'histoire de la boulangerie-pâtisserie Régnier a débuté en 1864. Cinq générations se sont succédées dans cette société familiale située à Arques (62) au cœur de l'Audomarois.

Régnier rentre dans la famille de **Novasources\*** en 2013 et développe de nouveaux produits. Outre ses activités de boulangerie pâtisserie, elle investit et met en place 6 lignes de production pour ses activités traiteur sucré et salé, pains, brioches et pâtisseries.

L'entreprise est toujours à Arques (62) et profite de sa position privilégiée pour ses échanges avec ses voisins européens. Elle emploie actuellement 65 collaborateurs sur le site de fabrication de 3 500 m<sup>2</sup>. Ces équipements nous permettent de répondre au mieux à vos demandes, aussi bien en termes de produits, de qualité et de conditionnement.



Une entreprise du groupe



UN GOÛT D'AVANCE



Chaque jour, nous investissons pour développer :

- Nos engagements RSE
- Le local
- L'emploi
- La formation

\* Créée en 2004 par des experts de l'agroalimentaire, Novasources s'est donné la mission de sourcer à travers l'Europe des produits innovants répondant aux attentes des marchés et des consommateurs.

RÉGNIER ET NOVASOURCES, C'EST :

- 65 collaborateurs
- 15 M€ C.A.
- Marché français
- Export

NOS CLIENTS

- Les spécialistes du surgelé
- Les GMS
- Les distributeurs food service
- La restauration collective et commerciale
- Les traiteurs
- Les boulangeries

## RECETTES SUR-MESURE

Nous pouvons créer vos recettes sur-mesure selon et en fonction de votre cahier des charges



## NOS MÉTIERS

### LA BOULANGERIE

Le travail de la pâte comme point de départ de notre activité : c'est par le métier de boulanger que tout commença et aujourd'hui, nous vous proposons une large gamme de pain pour satisfaire toutes vos demandes : classiques, spéciaux, biologiques, individuels.

### LA PÂTISSERIE

Notre équipe de pâtisseries professionnels, accompagnée d'experts met au point des desserts savoureux et inédits. Notre spécialité : le Merveilleux ! Une subtile alliance de meringue et de préparation chocolatée.

### TRAITEUR

Des bouchées salées ou sucrées à déguster du bout des doigts ! Entrées, plats, accompagnements ou snacking, notre nouvelle gamme traiteur ravira vos papilles !

# PAINS & BRIOCHES

Les brioches  
Les mini-pains  
Les pains

21  
24  
26



Régnier Sucré-Salé a obtenu la certification BIO pour ses ateliers de production de pains.



4 parfums à découvrir



**Nature**  
50 g x 60  
250 g x 10  
400 g x 5



**Sucre**  
50 g x 60  
250 g x 10  
400 g x 5



**Raisin**  
50 g x 60  
250 g x 10  
400 g x 5



**Chocolat**  
50 g x 60  
250 g x 10  
400 g x 5

# NOS BRIOCHES

## Les coquilles

Spécialité du Nord de la France, cette brioche à la forme atypique s'adapte à toutes vos envies ! Existe en plusieurs grammages.

Les coquilles précuites et surgelées, ne nécessitent pas de temps de pousse. À réchauffer au four.

# NOS BRIOCHES



## Nanterre

Une forme atypique, une brioche pur beurre à la mie filante et savoureuse !

**75 g**

x 1  
x 15

**400 g**

x 1  
x 15

**450 g**

x 1  
x 15

## Cramique

Originaires du Nord, cette brioche ronde pur beurre saura vous séduire !

**400 G**

Nature x 1  
Sucre x 1  
Raisin x 1  
Chocolat x 1

**100 G**

Nature x 1  
Sucre x 1  
Raisin x 1  
Chocolat x 1

## Brioche à tête

**45 g**  
x 4

## Tarte au sucre

La célèbre brioche du Nord recouverte de beurre, sucre et cassonade.

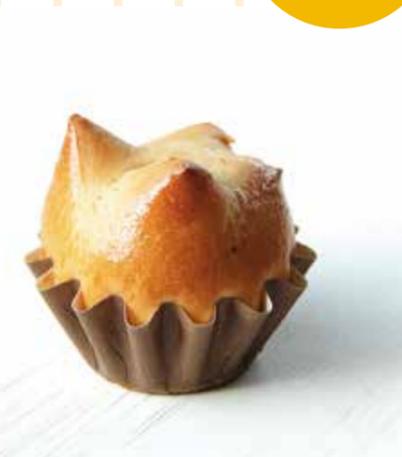
**18 g**

**75 g**

**400 g**



Mode de restitution  
2h au réfrigérateur



Mode de restitution  
2h au réfrigérateur



**NOUVEAU**

# NOS BRIOCHES

## Les mini brioches fourrées

Une recette de mini brioche moelleuse avec un cœur à la pâte à tartiner chocolat-noisette ou aux fruits rouges, une brioche gourmande pour un petit déjeuner ou un goûter gourmand.

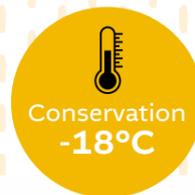


**Fruits rouges**  
20 g



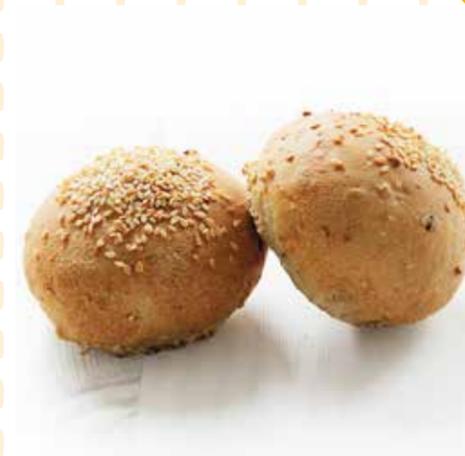
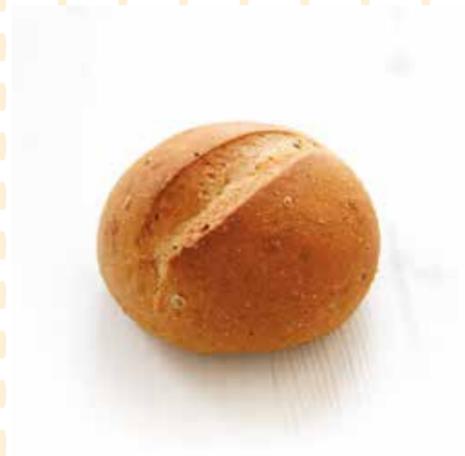
**Chocolat**  
20 g

# NOS PAINS TRAITEUR



Conservation  
-18°C

Mode de restitution  
2h au réfrigérateur



## Mini pain boule

**Classique 50 g**

x 1

**Aux graines 50 g**

x 1

## Mini pain gourmet

**Blanc 50 g**

x 1

**Méditerranéen 50 g**

x 1

**Multi-graines 50 g**

x 1

**Scandinave 50 g**

x 1

## Mini pain burger

**Sésame**

55 g x 45

80 g x 45

**Lisse doré**

55 g x 45

80 g x 45

**Multi-graines**

55 g x 45

80 g x 45

## Mini bagnet

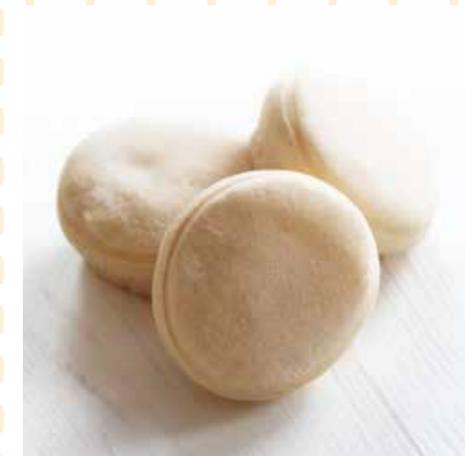
Caractérisé par sa forme ronde et plate, ce pain moelleux et à garnir selon vos envies !

**80 g à garnir**



Conservation  
-18°C

Mode de restitution  
2h au réfrigérateur



## Mini navette

Des petits pains moelleux à garnir : en apéritif ou pour un buffet, tout est permis !

**15 g à garnir**

x 30

x 200

## Mini bun

Tout comme nos pains burgers, nos mini buns sont ronds et moelleux à souhait !

**20 g**

x 30

x 132

## Mini faluche

Caractérisé par sa forme ronde et plate, ce pain moelleux et à garnir selon vos envies !

**15 g à garnir**

x 30

x 200

## Mini pain festif

Un assortiment de mini pains traiteur pour des réceptions réussies ! Lot de 8 navettes aux épices et 8 mini buns à l'aneth.

**15 g**

x 16

# NOS PAINS CLASSIQUES



Mode de restitution  
2h au réfrigérateur



Mode de restitution  
2h au réfrigérateur

# NOS PAINS CLASSIQUES



## Pain classique

BIO 500 g  
x1

## Pain platine

BIO 250 g  
x1

BIO 500 g  
x1

## Pain boulot

500 g tranché  
x1

500 g non tranché  
x1

## Pain aux céréales

500 g tranché  
x1

500 g non tranché  
x1

## Pain de mie

BIO 500 g tranché  
x1

## Pain de campagne

BIO 500 g - Tranché long  
x1

BIO 500 g - Tranché rond  
x1

BIO 500 g - rond  
x1

## Pain complet

250 g - Tranché  
x1

500 g - Tranché  
x1

## Baguette viennoise

120 g  
x1  
x25  
x50

# Régnier

sucré  
& salé

Une entreprise du groupe



UN GOÛT D'AVANCE

CONTACT

**+33 3 20 48 36 54**

[contact@novasources.com](mailto:contact@novasources.com)

Nous expédions nos produits dans le monde entier.



**Administration**

17, rue Paul Pouchain  
59280 Armentières

**+33 3 20 48 36 54**

**Production**

ZA du Lobel  
135 rue Louvois  
62510 Arques

**+33 3 21 38 10 50**