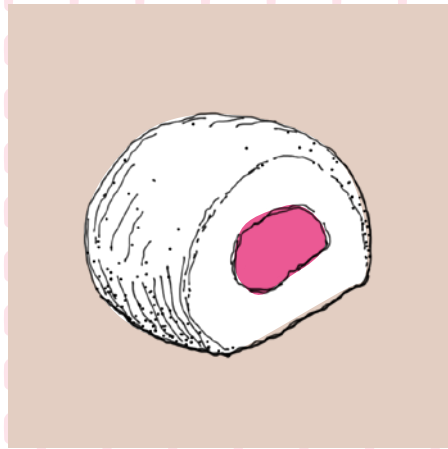


Catalogue général
2024



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 m². 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 :

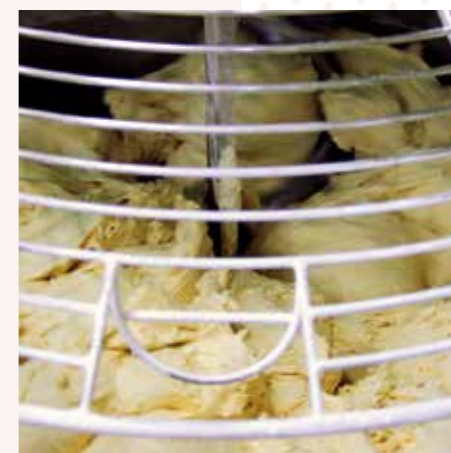
- 65 collaborateurs
- 15 M€ C.A.
- Marché français
- Export

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

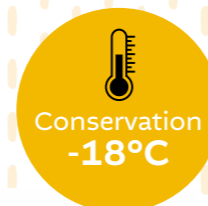
Tarte au sucre

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

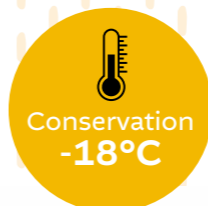
18 g

75 g

400 g



Mode de restitution
2h au réfrigérateur



Mode de restitution
2h au réfrigérateur



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.

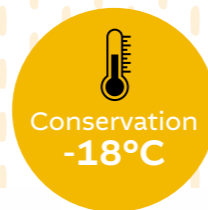


Fruits rouges
20 g



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

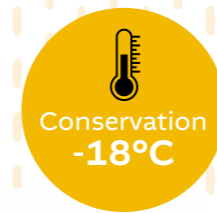
Mini pain festif

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

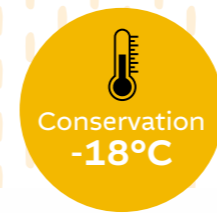
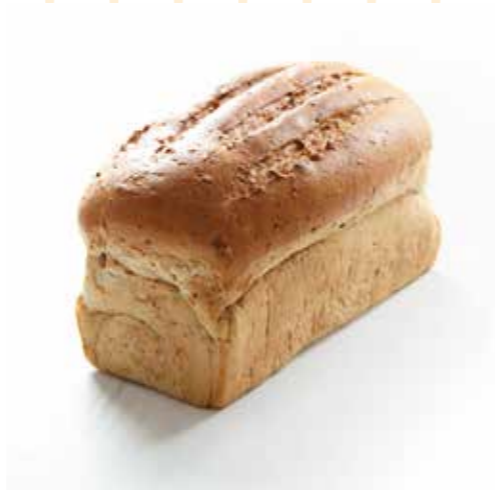
15 g

x 16

NOS PAINS CLASSIQUES



Mode de restitution
2h au réfrigérateur



Mode de restitution
2h au réfrigérateur

NOS PAINS CLASSIQUES



Pain classique

Pain platine

Pain boulot

Pain aux céréales

Pain de mie

Pain de campagne

Pain complet

Baguette viennoise

BIO 500 g
x1

BIO 250 g
x1

500 g tranché
x1

500 g tranché
x1

BIO 500 g tranché
x1

BIO 500 g - Tranché long
x1

250 g - Tranché
x1

120 g
x1

BIO 500 g
x1

500 g non tranché
x1

500 g non tranché
x1

BIO 500 g - Tranché rond
x1

500 g - Tranché
x1

x25
x50

BIO 500 g - rond
x1

Régnier

sucré
& salé

Une entreprise du groupe



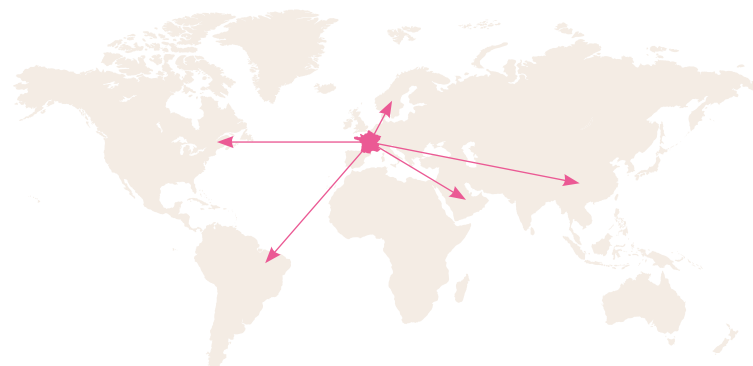
UN GOÛT D'AVANCE

CONTACT

+33 3 20 48 36 54

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