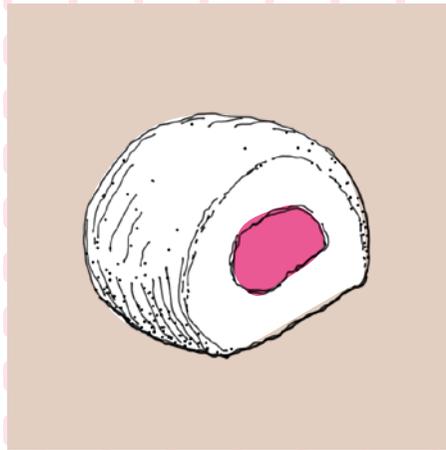


Catalogue général
2024



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



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 !

GAMME SUCRÉE

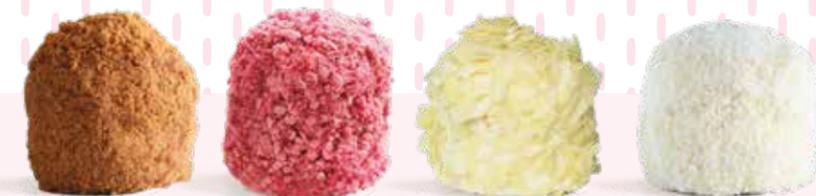
Les incontournables	15
Les classiques	18
Les pâtisseries polonaises	19



Mode de restitution
2h au réfrigérateur



9 parfums à découvrir



les incontournables SUCRÉ

Les merveilleux individuels

Le Merveilleux est né dans le Nord dans les années 1940, à Hazebrouck, non loin de notre atelier à Arques.

Merveilleux classiques

Un cœur de meringue
90 g



Chocolat

x2
x12

Chocolat blanc

x2
x12

Amande

x2
x12

Spéculoos

x2
x12

Fruits rouges

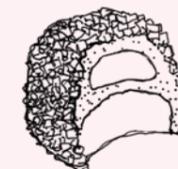
x2
x12

Noix de coco

x2
x12

Merveilleux signatures

Deux cœurs de meringue
90 g



Chocolat

x2
x12

Chocolat blanc

x2
x12

Praliné

x2
x12

Café

x2
x12

Spéculoos

x2
x12

Fruits rouges

x2
x12

Noix de coco

x2
x12

Citron

x2
x12

SUCRÉ les incontournables



Mode de restitution
4h au réfrigérateur



Mode de restitution
2h au réfrigérateur

les incontournables SUCRÉ



Les merveilleux

À partager 600 g

Chocolat

x1

Spéculoos

x1

Fruits rouges

x1

6 à 8 parts



Les bûches 450 g

Chocolat

x1

Spéculoos

x1

6 à 8 parts



Les migniardises 20 g

Chocolat

x6
x12
x36

Spéculoos

x6
x12
x36

Noix de coco

x6
x12
x36



Les mokas et roulés 90 g

Les mokas
au beurre

Café

x2
x12

Chocolat

x2
x

Spéculoos

x12



Les roulés
à la margarine

Café

x2
x12

Chocolat

x2
x12

Spéculoos

x12



Les paris Brest

L'original

55 g x6
90 g x2

l'éclair 80 g

Praliné x2
Caramel beurre salé x2

Le mini 18 g

Praliné x6
Praliné x12
Praliné x36
Chocolat x6
Chocolat x12
Chocolat x36
Vanille x6
Vanille x12
Vanille x36

La tropézienne



La tropézienne 90 g

x2
x12



La mini 33 g

x6
x12
x36

SUCRÉ les classiques



Mont blanc
75 g

x2
x12



Baba au rhum
130 g

x2
x12



Choux
90 g

Chantilly
x1
Chocolat
x1



Cheesecake
85 g

x6



Conservation
-18°C

Mode de restitution
2h au réfrigérateur



Conservation
-18°C

Mode de restitution
2h au réfrigérateur

les pâtisseries polonaises SUCRÉ



Platzek
550 g

Une base de gâteau brioché, une
crème pâtissière fruitée et une pâte
à crumble pour surmonter le tout.

Nature
x1

Abricot
x1

Pomme
x1

Pruneau
x1



Makocz

Pâtisserie festive traditionnelle en
Pologne. Une brioche roulée garnie
d'une crème pâtissière aux graines de
pavot bleu surmontée d'un glaçage.

90 g
x1

400 g
x1



Babka
400 g

Cette brioche très appréciée pour
les petits déjeuners ou les goûters
vient de Pologne, son nom signifie
"grand-mère".

400 g
x1

Régnier

sucré
& salé

Une entreprise du groupe



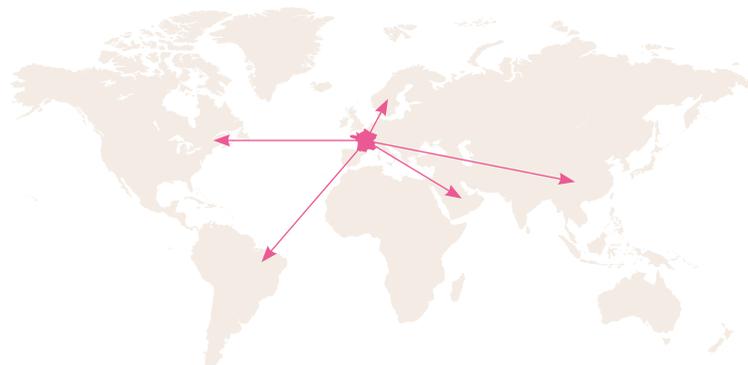
UN GOÛT D'AVANCE

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