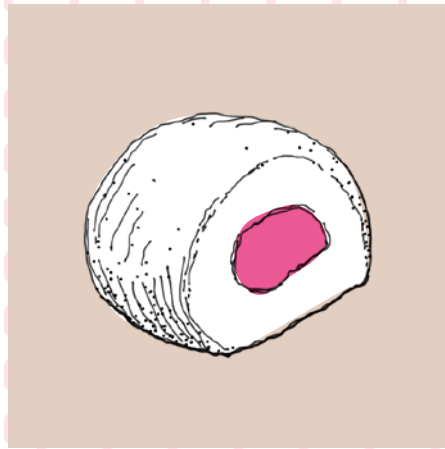


Catalogue général  
2024



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

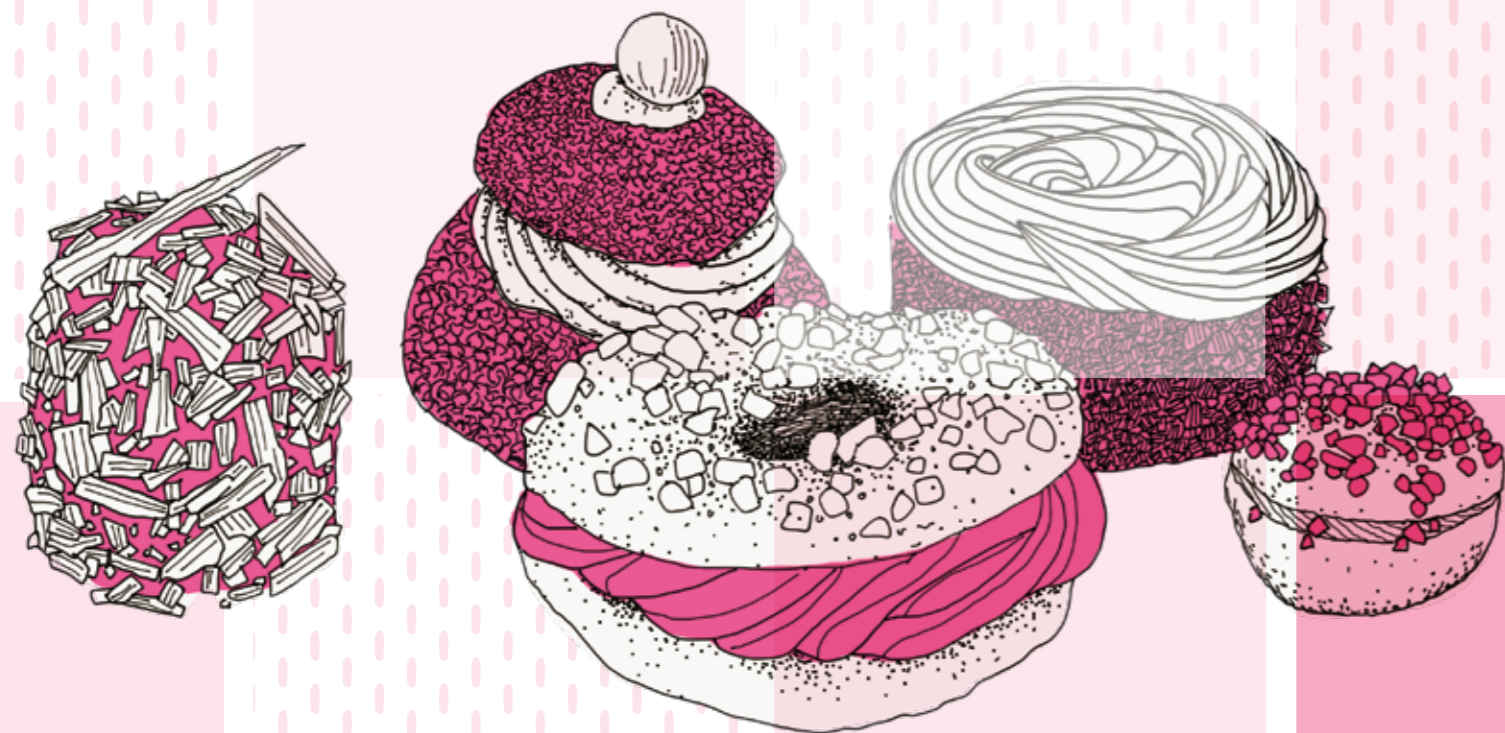
Notre équipe de pâtisseries professionnels, accompagnée d'experts met au point des desserts savoureux et inédits. Notre spécialité : le Merveilleux ! Une subtile alliance de meringue et de préparation chocolatée.

### TRAITEUR

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

# 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

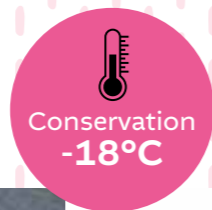
**Spéculoos**  
x2  
x12

**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 merveilles

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



Mode de restitution  
2h au réfrigérateur

**Mont blanc**  
75 g

x2  
x12

**Baba au rhum**  
130 g

x2  
x12

**Choux**  
90 g

**Chantilly**  
x1

**Chocolat**  
x1

**Cheesecake**  
85 g

x6



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



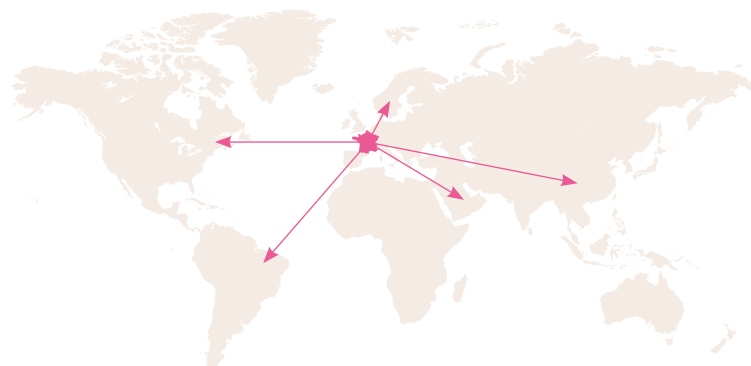
UN GOÛT D'AVANCE

CONTACT

**+33 3 20 48 36 54**

[contact@novasources.com](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**