



BONS DE COMMANDE 2019

PARTENAIRES OFFICIELS

Les Vergers Boiron

Elle & Vire

Valrhona

FOURNISSEURS

De Buyer

Koppert Cress



Championnat de France du Dessert 2019

1. Le candidat achète le (les) produit (s) chez son distributeur habituel à hauteur de **6 kg maximum**. (Pour la purée de Yuzu, il ne sera remboursé qu'1 kg maximum, en complément des autres saveurs sélectionnées).

L'ensemble de notre gamme est visible sur notre site www.my-vb.com

2. Pour être remboursé, le candidat **envoie le talon complété ci-dessous accompagné d'une copie de la (des) facture(s) d'achat** à l'adresse suivante :

**Mr Christophe LARCY
BOIRON FRERES SAS
BP 21016
26958 VALENCE Cedex 9**

3. Le candidat recevra, dans un délai de 3 à 4 semaines, un chèque de remboursement pour son (ses) achat(s).

Pour tout renseignement complémentaire :

LARCY Christophe - clarcy@boironfreres.com – 06 11 07 88 92

✂ Talon à retourner complété avec la copie de facture(s)

Nom du candidat :

Prénom :

Date de l'épreuve :/...../.....

Lieu de l'épreuve :

Adresse d'envoi du chèque de remboursement :

.....

Code postal : Ville :

Ordre du chèque (Établissement professionnel ou candidat) :

.....



Championnat de France du Dessert 2019

1. Le candidat achète les produits de la marque *Elle & Vire Professionnel* chez son distributeur habituel (grossistes ou cash and carry).
2. Le candidat envoie la copie de la (des) facture(s) d'achat à l'adresse suivante en joignant le talon ci-dessous complété :

ELVIR SAS

79 rue Joseph Bertrand

78223 VIROFLAY Cedex

à l'attention de Julie CAPUT

3. Le candidat recevra, dans un délai de 5 à 6 semaines, un **chèque de remboursement** pour son (ses) achat(s). Sont compris les achats de produits *Elle & Vire Professionnel* pour les **entraînements**, la finale **régionale** et éventuellement la finale **nationale** à Montpellier.



✂ Talon à retourner complété avec la copie de la (des) facture(s)

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

Date de l'épreuve :/...../.....

Lieu de l'épreuve :

Adresse d'envoi du chèque de remboursement :

Code postal : Ville.....

Ordre du chèque

(Établissement professionnel ou nom du candidat)



Championnat de France du Dessert 2019

L'ensemble de la gamme Valrhona est visible sur www.valrhona.com

Le candidat pourra, **sur demande, recevoir gratuitement une commande des matières premières utilisées sous conditions :**

- Commander des références figurant dans **la liste de produits proposés ci-dessous,**
- **Associer le nom du candidat à une enseigne Restaurant ou Boutique obligatoirement**
- Livraison à une adresse personnelle possible, mais un compte entreprise reste obligatoire à la commande
- Respecter une limite raisonnable de **quantité** (5 à 10 entraînements maximum + utilisation pour les finales) suite à la sélection sur dossier.
- Compléter les infos demandées sur le « **Talon à remplir** » ci-dessous et le joindre à votre demande par mail

Les demandes devront être transmises à **Magali Pomaret**, qui échangera directement avec vous si les quantités s'avèrent trop importantes.

Email : magali.pomaret@valrhona.fr

Tel : 04 75 07 90 91



Talon à remplir et à renvoyer par email :

Produits Valrhona et quantités utilisées (en grammes) :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

Téléphone Candidat :

Email Candidat :@.....

Adresse de livraison :

.....

Date de l'épreuve : / /

Lieu de l'épreuve :

Adresse et nom de l'entreprise :

.....

Ou Adresse et nom du Lycée ou du CFA :

.....

VALRHONA

Championnat de France du Dessert 2019

Code Produit / Item Code	Description Produits / Product Description	Unité de vente standard / Standard Unit of Sale	
MARIAGE DE GRANDS CRUS			
CHOCOLATS NOIRS / DARK CHOCOLATES			
7025	Andoa Noire 70% Sac Fèves Bio. et Equitable Max Havelaar	3	kg
5614	Abinao 85% Sac Fèves	3	kg
4653	Guanaja 70% Sac Fèves	3	kg
4654	Caraïbe 66% Sac Fèves	3	kg
4657	Extra Bitter 61% Sac Fèves	3	kg
CHOCOLATS LAITS / MILK CHOCOLATES			
7547	Guanaja Lactée 41% Sac Fèves	3	kg
6591	Bitter Lactée 39% Blocs	3	kg
4658	Jivara Lactée 40% Sac Fèves	3	kg
6640	Orizaba Lactée 39% Sac Fèves	3	kg
INSPIRATION			
14029	Inspiration Amande	3	kg
15391	Inspiration Fraise	3	kg
15390	Inspiration Passion	3	kg
19998	Inspiration Yuzu	3	kg
19999	Inspiration Framboise	3	kg
LES CONCENTRES DE CHOCOLATS NOIRS			
6360	P 125 Cœur de Guanaja 80% Sac Fèves	3	kg
GRANDS CRUS DE TERROIR			
CHOCOLATS NOIRS / DARK CHOCOLATES			
6221	Macaé 62% (Pur Brésil) Sac fèves	3	kg
6085	Nyangbo 68% (Pur Ghana) Sac Fèves	3	kg
5572	Alpaco 66% (Pur Equateur) Sac Fèves	3	kg
4655	Manjari 64% (Pur Madagascar) Sac Fèves	3	kg
5571	Tainori 64% (Pur République Dominicaine) Sac Fèves	3	kg
9559	Illanka 63% (Pur Pérou) Sac Fèves	3	kg
12221	Kalapaia 70% (Pur Papouasie) Sac Fèves	3	kg
9789	Kalingo 65% (Pur Grenade) Sac Fèves	3	kg

CHOCOLATS LAITS & BLANCS / MILK & WHITE CHOCOLATES			
4659	Tanariva Lactée 33% (Pur Madagascar) Sac Fèves	3	kg
9997	Bahibe Lactée (Pur Rep Dominicaine) 46% Sac Fève	3	kg
CREATION GOURMANDE			
CHOCOLATS BLONDS/ BLOND CHOCOLATES (NEW)			
9458	Dulcey 32% Chocolat Onctueux et Biscuité Sacs Fèves	3	kg
13536	Orelys 35%	3	kg
CHOCOLATS NOIRS / DARK CHOCOLATES			
5145	Xocopili 72% Chocolat Epicé Salé	1	kg
6566	Xocoméli 57% Chocolat Epicé Sucré	1	kg
5904	Xocoline 65% Blocs	3	kg
CHOCOLATS LAITS & BLANCS / MILK & WHITE CHOCOLATES			
7098	Caramélia 34% Sac Fèves	3	kg
8118	Opalys 33% Sac Fèves	3	kg
4660	Ivoire 35% Sac Fèves	3	kg
11387	Biskelia 34% Sac Fèves	3	kg
FRUITS SECS / DRIED FRUITS			
PRALINES			
7531	Praliné Amandes Noisettes 66%	5	kg
2257	Praliné Noisettes 50%	5	kg
2258	Praliné Noisettes 60%	5	kg
2259	Praliné Amandes 50%	5	kg
2260	Praliné Amandes 60%	5	kg
2261	Praliné Amandes/Noisettes 50%	5	kg
2263	Praliné à l' Ancienne aux Amandes/Noisettes 50%	5	kg
3280	Praliné Amandes/Noisettes 60%	5	kg
4697	Praliné Fruité Amandes/Noisettes 50%	5	kg
5621	Praliné Fruité Craquant Amandes/Noisettes 50%	5	kg
9015	Pralinés Amande 70% Fruite	5	kg
GIANDUJAS			
2266	Noisette Clair 39% Seau	5	kg
2264	Noisette Noir 33% Blocs	3	kg
7112	Noisette Lait 36% Blocs	1	kg

LES DECORS ET LES FINITIONS			
LES DECORS			
0180	Vermicelle Noir Boite	1	kg
0183	Granulé Fin Noir Boite	1	kg
0185	Pailleté Fin Noir Boite	1	kg
0184	Pailleté Noir Extra Fin (Roseau) Boite	1	kg
LES FINITIONS / GLAZING			
0150	Pâte à Glacer Noire Seau	5	kg
0152	Pâte à Glacer Lactée Seau	5	kg
2051	Absolu Nappage Tendre au Chocolat Noir 39%	1	kg
5010	Absolu Cristal Nappage Neutre Seau	5	kg
LES INTERIEURS			
0159	Cacao Poudre	3	kg
0160	Beurre de Cacao Seau	3	kg
5009	Beurre liquide clarifié Boite	2	kg
3285	Grué de cacao	1	kg
8029	Éclats d'or	4	kg
4719	Perles Craquantes chocolat Noir Sac	3	kg
8425	Perles Craquantes Caramelia Sac	3	kg
10843	Perles Craquantes Opalys Sac	3	kg
10840	Perles Craquantes Dulcey Sac	3	kg
4341	Perles Pleines Sac	4	kg



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Championnat de France du Dessert 2019

1. Le candidat peut **commander par email un échantillonnage** de Cress et Spécialités qu'il souhaite essayer.
2. Il sera **livré par son fournisseur en fruits et légumes**
3. **Remplir le formulaire ci-dessous** et le renvoyer à l'adresse mail suivante : mathieu@koppertcress.com

Ensemble de notre gamme visible sur notre site www.koppertcress.com ou demander la brochure par email

Nom du candidat :

Prénom :

Restaurant/Ecole :

Nom et N° de téléphone du fournisseur fruits et légumes :

.....

.....

Produits désirés

Cress :

.....

.....

Spécialités :

.....

.....

Pour toutes informations complémentaires contacter :

Mathieu Oudry

mathieu@koppertcress.com

0031 6 22 76 64 70



Architecture Aromatique



Acla Cress® Agrume, frais, menthe
Adji Cress Poivre noir
Affila® Cress Petit-pois cru
Atsina® Cress Réglisse, fenouil



Scarlet Cress Betterave rouge
Sechuan Cress® Anesthésiant, électrique
Shiso Green Anis, menthe
Shiso Purple Cumin



Fioregano® Origan, saveur estivale
From Age Leaves® Fromage affiné
Gangnam Tops frais, légèrement amer
Hippo Tops Cresson de fontaine au goût prononcé



Baby Clover Cress Pommes vertes acides
Basil Cress Basilic
BlinQ Cress Frais, saumâtre
Borage Cress Concombre, huile, iode



Tahoon® Cress Champignons, truffe, forestier, noix
Vene Cress Légèrement acide
Zorri Cress Racine de raifort, relevé



Jasmine Blossom Jasmin
Kaffir Lime Leaves Agrumes sucré, citron vert
Kikuna Leaves® Carotte, céleri
Majji Leaves® Feuille juteuse et croquante



BroccoCress® Brocoli cru
Chilli Cress Moutarde forte, piment
Daikon Cress® Radis, raifort
GardenCress Moutarde, poivré, radis



Zout/Sweet/
Süß/Doux



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Umami



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Advised storage conditions

Treat me like a plant at home: talk to me once in a while, keep my feet wet. If it is warm I will grow, and if my name is Basil, Limon, Sechuan or Shiso keep me out of the cold.



Oyster Leaves Huître, salé
Pazzizz Tops® Anis, sucré
Pepquiño® Concombre, frais, croquant
Purple Delight® Sucré, amer



Ghoa Cress® Agrume, coriandre
Honny® Cress Miel, sucré
Limon Cress Anis, citron
Lupine Cress Vigoureux en bouche, légèrement amer, frais, croquant



Salad Pea Petit-pois cru
Salty Fingers® Croquant, légèrement amer, salé
Sea Fennel Aromatique, asperge, épicé
Sechuan Buttons® Anesthésiant, électrique, pétillant



Motti Cress Céleri, magg
Mustard Cress Raifort, wasabi
Persinette® Cress Persil
Red Mustard Cress Moutarde, tonalités de choufleur



Anise Blossom Anis aromatique, estragon
Apple Blossom Acidulé, pommes vertes
Bean Blossom Haricot frais
BlinQ Blossom® Frais, salé, saumâtre



Shiso Leaves Green Anis, menthe
Shiso Leaves Purple Cumin
Syrha Leaves® Acide, frais
Venus Vase Non comestible



Rock Chives® Ail doux
RucolaCress® Noisette poivrée
Sakura Cress® Radis noir, raifort
Salicornia Cress Salé, texture croquante



Cardamom Leaves Cannelle, note boisée, Sucrée
Citra Leaves Agrume, adouces, frais
Cornabria Blossom® Rafraîchissant, subtil
Dush® Buttons Menthe, thym, très sucré



Wheat Grass Sucré
Yka Leaves® Acide, légèrement sucrée
Zallotti Blossom Basilic, menthe

Championnat de France du Dessert 2019

Dans le cadre du championnat de France du Dessert 2019, les candidats ont la possibilité **de commander les produits DE BUYER (ustensiles de cuisine, pâtisserie et préparation) avec un tarif préférentiel.**



1. Le candidat liste le matériel nécessaire dans le cadre du concours à l'aide du catalogue professionnel DE BUYER, consultable à cette adresse :

https://www.debuyer.com/sites/default/files/catalogue-files/catalogue18_02_francaissansprix.pdf

2. Le candidat **envoie sa commande par email à cette adresse magasin@debuyer.fr** en précisant dans l'objet du mail « **devis championnat de France du Dessert** ».
3. Après validation du devis, **le candidat recevra sous 10 jours** les produits commandés.

Pour tout renseignement complémentaire :

Cindy TISSERAND – cindy.tisserand@debuyer.fr – 03.29.30.56.15