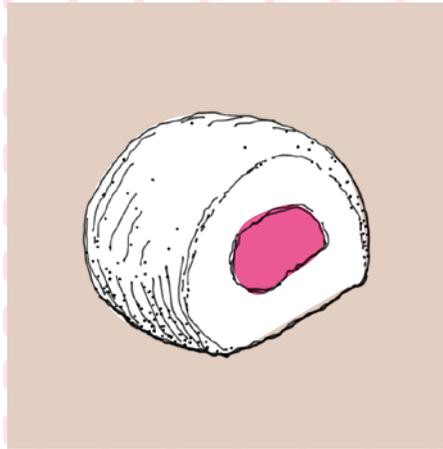


Catalogue général  
2024



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



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 :**

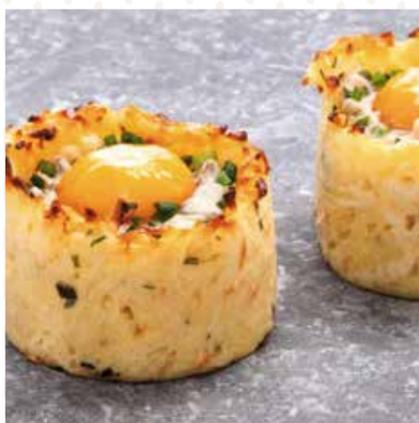
- 65 collaborateurs
- 15 M€ C.A.
- Marché français
- Export

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

# SOMMAIRE



**Régnier**  
sucré  
& salé

## NOTRE GAMME SALÉE

### Les apéritifs froids

Mini carolines.....	07
Mini navettes.....	07
Mini burgers.....	07
Mini tapas.....	07

### Les apéritifs Chauds

Mini soufflés.....	08
Mini choux.....	08
Mini bouchées.....	08
Mini croques.....	08
Mini brioches salées.....	09

### Les entrées

Œufs cocottes.....	10
Soufflés à l'emmental.....	10

### Les plats & snacking

Croque-monsieur.....	10
Bol garnis.....	11
Buns gourmands.....	11
Welsh.....	12
Babkas salés.....	12

### Les accompagnements

Crumble carotte patate douce.....	12
Écrasé de pomme de terre potiron.....	13
Effeillé de pomme de terre à la salaraise.....	13
Fondant de légumes du soleil.....	13
Fondant de légumes courgettes comté.....	13
Fondant de champignons à la crème.....	13

## NOTRE GAMME SUCRÉE

### Les incontournables

Les merveilleux.....	15
Les mokas.....	17
Les Paris Brest.....	17
Les tropéziennes.....	17

### Les classiques

Mont blanc.....	18
Babas au rhum.....	18
Choux.....	18
Cheesecakes.....	18

### Les pâtisseries polonaises

Platzek.....	19
Makocz.....	19
Babka.....	19

plus d'infos sur



## NOS PAINS & BRIOCHES

### Les brioches

Les coquilles.....	21
Les brioches.....	22
Les mini brioches fourrées.....	23

### Les pains traiteur

Mini pains boule.....	24
Mini pains gourmets.....	24
Mini pains burgers.....	24
Mini bagnats.....	24
Mini navettes.....	25
Mini buns.....	25
Mini faluches.....	25
Mini pains festifs.....	25

### Les pains

Pains classiques.....	26
Pains platine.....	26
Pains boulot.....	26
Pains aux céréales.....	26
Pains de mie.....	27
Pains de campagne.....	27
Pains complets.....	27
Baguettes viennoises.....	27

# GAMME SALÉE

Les apéritifs froids	05
Les apéritifs Chauds	06
Les entrées	08
Le snacking	09
Les accompagnements	11



## les apéritifs froids SALÉ



Mode de restitution  
2h au réfrigérateur



### Les mini carolines 20 g

#### Saumon aneth

Décor : graines de lin

x 36

x 6

#### Mousse de foie gras

Décor : amandes hachées

x 36

x 6

#### Thon olives

Décor : graines de pavot

x 36

x 6

### Les mini navettes 20 g

#### Poulet épicé

Décor : graines de sésame

x 36

x 6

#### Saumon

Décor : graines de pavot

x 36

x 6

#### Creamy tomates

Décor : nature

x 36

x 6

### Les mini burgers 20 g

#### Emmental jambon

Décor : graines de sésame

x 36

#### Creamy poivronnade

Décor : graines de pavot

x 36

#### Creamy tomates

Décor : nature

x 36

### Les mini tapas 20 g

#### Veggie

Décor : graines de sésame

x 36

#### Jambon beurre truffe

Décor : nature

x 36

# SALÉ les apéritifs chauds



**Les mini soufflés**  
20 g

**Emmental**  
x 6

**Courgette chèvre**  
x 6

**Carotte curry**  
x 6



**Les mini choux**  
20 g

**Escargot persil**  
x 6

**Saumon échalote**  
x 6

**Poulet bacon épicé**  
x 6



**Les mini bouchées**  
20 g

**Jambon béchamel**  
x 6

**Poulet champignons**  
x 6

**Comté truffe**  
x 6



**Les mini croques**  
20 g

**Cheddar bacon**  
x 6

**Jambon comté truffe**  
x 6



Conservation  
-18°C

Mode de restitution  
2h au réfrigérateur



Conservation  
-18°C

Mode de restitution  
2h au réfrigérateur

# les apéritifs chauds SALÉ

## Les mini brioches 20 g

Découvrez l'élégance gourmande de nos mini brioches aux 12 saveurs différentes.



12 parfums à découvrir



**Brie**  
x 6

**Chèvre miel**  
x 6

**Emmental truffe**  
x 6

**Poulet épicé**  
x 6

**Saumon échalotes**  
x 6

**Pipérade de légumes**  
x 6

**Jambon ketchup**  
x 6

**Poulet béchamel**  
x 6

**3 fromages**  
x 6

**Mozzarella tomates séchées**  
x 6

**Jambon emmental**  
x 6

**Bœuf bolognaise**  
x 6

**Poulet cheddar oignons**  
x 6

# SALÉ les entrées



## Œuf cocotte 85 g

Rösti de pommes de terre dans lequel se loge une délicieuse préparation aux champignons avec un jaune d'œuf.

x 2



## Soufflé à l'emmental 100 g

Une croûte dorée et une texture aériée et fondante, saveur emmental.

x 2



Conservation  
-18°C

Mode de restitution  
2h au réfrigérateur

# les plats & snacking



## Croque-monsieur 125 g

Sandwich composé d'une sauce béchamel, emmental français râpé, pain de mie et jambon cuit supérieur.

x 1



## Bols garnis 100 g - 200 g

### Champignons

100 g x2  
200 g x1

### Jaune d'œuf coulant et lardons

100 g x2  
200 g x1

### Bœuf façon Rossini

100 g x2  
200 g x1

### Saint-jacques

100 g x2  
200 g x1

### Saumon et poireaux

100 g x2  
200 g x1

### Façon tartiflette

100 g x2  
200 g x1

### Soupe a l'oignon

200 g x2  
200 g x2

### Soupe à la tomate

100 g x2  
200 g x2



## Buns gourmands 105 g

### Saumon ciboulette

x1

### Bœuf cheddar et oignons confits

x1

### Piperade de légume

x1

### 3 fromages

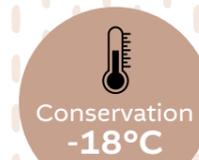
x1

### Bœuf bolognaise

x1

### Pulled pork barbecue

x1



Conservation  
-18°C

Mode de restitution  
2h au réfrigérateur

# les plats & snacking SALÉ

# SALÉ les accompagnements



## Welsh 250 g

### Traditionnel

Une tartine de pain, moutarde et jambon, le tout recouvert de cheddar fondu dans la bière blonde.

x 1

## Babka salé à partager

Au pesto et au chèvre.

x 1



## Crumble carottes patate douce

x 1



## Écrasé de pommes de terre 100 g

### Potiron

x 2

### Marrons et patate douce

x 2

### Épinards et panais

x 2

### Champignons

x 2



Mode de restitution  
2h au réfrigérateur



## Effeillé de pommes de terre à la sarladaise 90 g

Lamelles de pommes de terre et morceaux de cèpes cuisinés à la graisse de canard, à l'ail et au persil.

x 4



## Fondant de légumes 90 g

Fondant de légumes du soleil.

x 4

Fondant de légumes courgettes, comté.

x 4

Fondant de champignons à la crème.

x 4

# les accompagnements SALÉ

# GAMME SUCRÉE

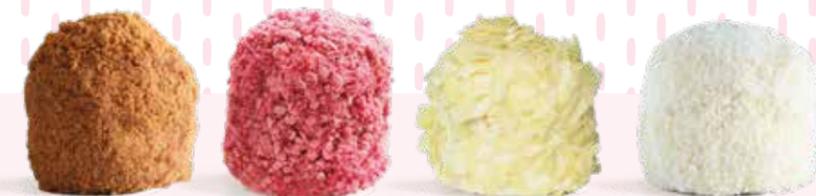
Les incontournables	15
Les classiques	18
Les pâtisseries polonaises	19



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

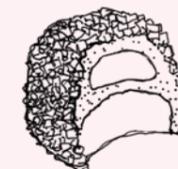
x2  
x12

#### 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



**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

# 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.



# 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.

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

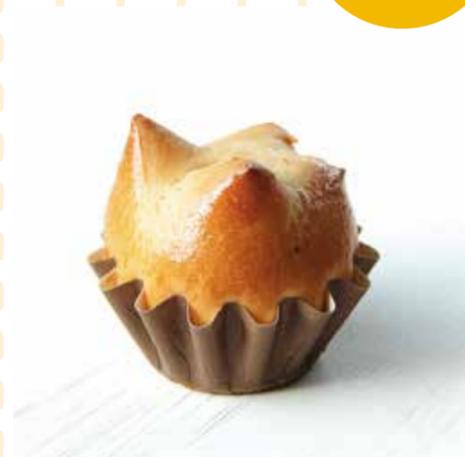


**Raisin**  
50 g x 60  
250 g x 10  
400 g x 5



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

# NOS BRIOCHES



Mode de restitution  
2h au réfrigérateur

## 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

**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.

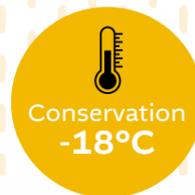


**Fruits rouges**  
20 g



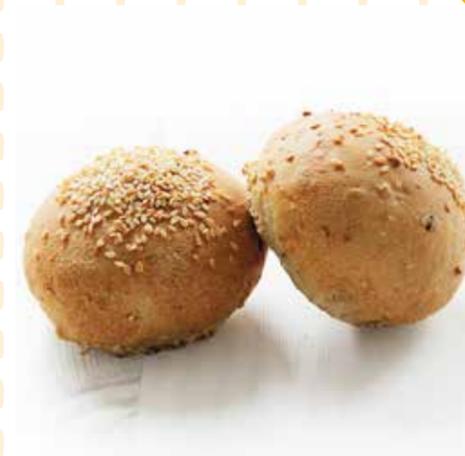
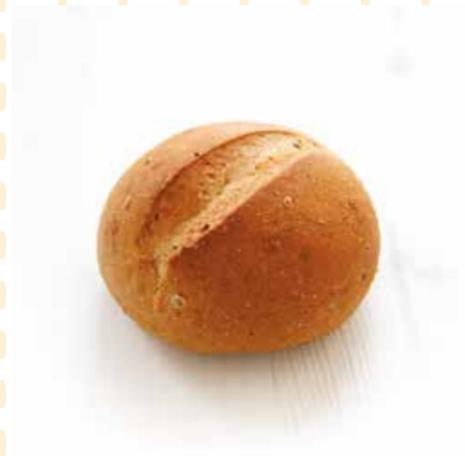
**Chocolat**  
20 g

# 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

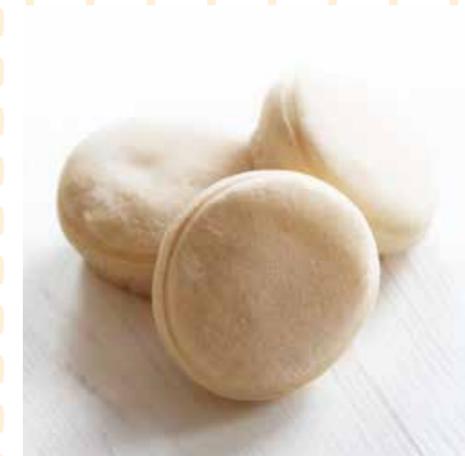
Caractérisé par sa forme ronde et plate, ce pain moelleux et à garnir selon vos envies !

**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

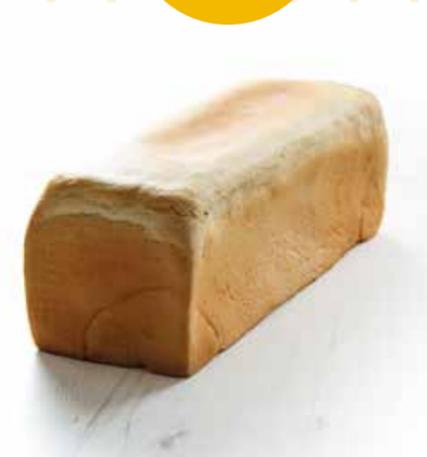


Mode de restitution  
2h au réfrigérateur



Mode de restitution  
2h au réfrigérateur

# NOS PAINS CLASSIQUES



**Pain classique**

**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](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**