

Restaurant

Zet het feest op tafel **tijdens het eindejaar**



La Lorraine
BAKERY GROUP

Foodservice

Apéro	p. 4
Bijzonder brood	p. 8
Viennoiserie	p. 12
Dessert	p. 14
Bij de koffie	p. 16
Productoverzicht	p. 20

Beste chef, beste horeca-ondernemer,

Klaar om je klanten in een feeststemming te brengen? Herontdek doorwinterde klassiekers en nieuwe verrassende combinaties. Alles wat je nodig hebt om hen te verwennen, in minder tijd en met minder personeel.

Van wachtbroodjes tot apero, viennoiserie en dessert. Geef je menu elke dag en op elk moment een boost.

Je team van La Lorraine Bakery Group

SAMEN OP ZOEK NAAR DE LEKKERSTE
OPLOSSING

La Lorraine
Baking passion

panesco
keep exploring

DONUT
worry be
happy
Lucky in every bite

LAAT JE VERDER INSPIREREN OP

La Lorraine
BAKERY GROUP
Foodservice



It's apero o' clock!

Jouw klanten willen altijd wel wat extra tijd maken voor een heerlijke aperosnack. Weet jij ze al te verwennen?

panesco
keep exploring



5002147
MINI CROQUE HAM-CHEESE

Mini croque *ham-cheese*

Mini snack, maxi pret. Deze absolute favoriet serveer je nu makkelijk in het klein. Hongerke? Croqueske?

Mini *cheeseburger*

De grootste verrassingen komen vaak in het klein. Verras je klanten tijdens het aperitief met een mondvul van hun favoriete smaken.



5001929
MINI BEEF CHEESEBURGER



5002132 MINI PIZZETTA FLAMMKUCHEN
5002133 MINI PIZZETTA SPINACH MOZZARELLA
5002134 MINI PIZZETTA PROSCIUTTO
5001307 MINI PIZZETTA MARGHERITA

De pizza's *zijn klaar*

Vier heerlijke mini pizza's met smaken van over de hele wereld? Liever flammkuchen of toch wat spinazie of prosciutto bovenop oerklassiek Italiaans deeg? De keuze is aan jouw klanten.



panesco
keep exploring

Ciao bella! It's pinza time!

De pinza is het ideale diner voor zowel sharing of als je klanten helemaal alleen willen wegdromen naar de Italiaanse zon. Varieer naar hartenlust met toppings: van klassieke prosciutto of tomaat en mozzarella tot peer, blauwe kaas en balsamico.

5002127 PINSA TRADIZIONALE

Miller Loaf

Een rijk zuurdesembrood vol granen, zaden en pitten.

Miller loaf met zalm en lompviseitjes

- 5000688 – Miller loaf
- Roomkaas met mierikswortel
- Preischeuten
- Gravad lax zalm met dille
- Rode ui
- Lompviseitjes

Bereiding

1. Snijd een plak van het brood en halveer
2. Besmeer met roomkaas en mierikswortel
3. Verdeel hierover de preischeuten
4. Beleg met gravad lax zalm met dille
5. Schik hierover de lompviseitjes en een halve ring rode ui

5000688
MILLER LOAF

panesco
keep exploring

2104434
MINI MIX
BOERENPISTOLETS

2 KEER EEN MINI MIX, 2 KEER EEN ONBESCHRIJFELIJKE SMAAK

Zorg jij al voor wachtbroodjes die de juiste verwachtingen scheppen? Wakker de honger van je klanten aan met een eerste hap die hen meteen doet watertanden. In no time belegd, of gewoon serveren met een beetje boter. Zo, helemaal klaar voor een feestelijke maaltijd.

2306112
MINI MIX RUSTIEK FB

La Lorraine
Baking passion

ZET DE KAASPLANK MAAR KLAAR!

Als apero, lunch of dessert om de maaltijd mee af te sluiten. Kaasplankjes blijven gigantisch populair. Het juiste brood maakt het verschil. Deze boulot verrijkt met walnoten en honing, wordt op steen gebakken en is gemaakt met tarwebloem en actieve zuurdesem. Ontdek dit ambachtelijke, handgevormde brood boordevol gezonde vezels.

La Lorraine
Baking passion

2104472 BOULOT
HONING & NOTEN
TRADITION VGB



La Lorraine
Baking passion

5001553
BROOD MET MUESLI EN
VRUCHTEN VGB



HET JUISTE BROOD MAAKT HET VERSCHIL

BROOD MET MUESLI EN VRUCHTEN VGB

Wist je dat 81% van je klanten actief op zoek is naar broden waar granen en zaden zichtbaar zijn? Dit brood tilt het nog een niveau hoger. Overheerlijk en gemaakt voor dat kaas- en charcuterieplankje waar je klanten nu al zo'n fan van zijn, of om te serveren bij de lunch.

Verleid je
klanten met
deze *curves*



5001211
CROISSANT CURVED



5002001 CROISSANT
CURVED MULTIGRAIN

Lunch, ontbijt of een heerlijk
tussendoortje. Verwen je
klanten met een premium
margarinecroissant, enorm rijk
in smaak. Liever net een beetje
meer body? Ontdek de lekker
gezonde meergranenversie.

Mini *deluxe* mix

Tijdense de feestdagen verdienen je klanten wat extra luxe. En dat al bij het begin van de dag. Laat je klanten een prachtige selectie premium viennoiserie ontdekken.

- Hoogwaardige bereiding die de traditionele Franse savoir-faire volgt
- Delicaat gelamineerd deeg voor een ongelooflijke smaakervaring bij elke hap
- Een assortiment van populaire vormen en toppings
- De meest populaire smaken die zeker de aandacht trekken



5002139 MINI DELUXE
VIENNOISERIE MIX

Save the best *for last*

Een knapperige crumble en een luchtige plantaardige mousse zorgen voor een feest vol contrast. Zowel de framboos- als chocolademousse blinken uit in gemak en smaak. Onweerstaanbaar lekker voor iedereen én een extra win voor je vegan klanten. Je maakt deze taartjes snel extra feestelijk met decoratie van fruit, noten en bloemen.



panesco
keep exploring

5002151 VEGAN CHOCOLATE
MOUSSE CRUMBLE



5002149 VEGAN RASPBERRY
MOUSSE CRUMBLE

Smelt voor
deze zachte
plant-based
mousses

La Lorraine
Baking passion



5002148
12 X POTJE CITROEN
MERINGUE 80G

VERWEN JE
GASTEN MET
HEERLIJKE
DESSERTPOTJES

Zoet, zuur en crunchy, handig in serveerklare
éénpersoonsporties. Ontdooien en klaar.

DONUT
worry be
happy
Lucky in every bite

WILLAMON TELL

Van donut tot dessert, dat doe je in een handomdraai met de Willamon Tell. Serveer deze donut, met een heerlijke appelvulling en gedipt in kaneelsuiker, met een bolletje ijs en gekarameliseerde appeltjes on the side. Werk af met speculooscrumble en een blaadje munt.

4250777 DONUT
WILLAMON TELL



Pastel *de oh la la*

Hèt zoete hapje van Portugal serveer je liefst nog een beetje warm. Perfect en feestelijk te combineren met wat frisse bosvruchtjes.

Makkelijk recept *Pastel de nata party*

1. Bak de pastel de nata volgens de bakinstructies
2. Schik per drie op een bord
3. Voeg wat vanille-ijs of slagroom toe in het midden
4. Decoreer met rode vruchten
5. Werk af met poedersuiker

panesco
keep exploring



5001692
MINI PASTEL DE NATA

LEKKER EXTRAATJE BIJ DE KOFFIE LEKKER EXTRAATJE VOL SMAAK

DONUT
worry be
happy
Lucky in every bite



2104765
MINI BEIGNET CHOC-O-LOT

MINI BEIGNET CHOC-O-LOT

Dé nieuwe smaaksensaties voor chocolovers. Verwen je klanten met een explosie van chocoladesmaken met deze heerlijke mini-beignets.

5002146 MADELEINE
CRÈME BRÛLÉE

Madeleine *crème brûlée*

Ontdek een heerlijke madeleine gehuld in gekarameliseerde suiker als mini traktatie naast de koffie.

Flapjacks!

Uitstekend vermengd met Ierse boter worden deze flapjacks traditioneel geproduceerd in een authentieke Ierse boerderij. Royaal gevuld met gedroogd fruit of ostentatief vervaardigd met hoogwaardige echte Belgische stukjes chocolade. **Gewoon ontdooien en klaar.**

5002154 DARK CHOCOLATE
FARMERS FLAPJACK

5002153 MULTISEED FRUIT
FARMERS FLAPJACK

-15%
KORTING

VAN 13 NOVEMBER TEM 31 DECEMBER 2023

5002147 Mini croque ham-cheese



De mini croque ham cheese, gevuld met hesp en smeûige kaas, en getopt met geraspte kaas, is een hapje dat iedereen lust. Steek er prikkertjes in en geniet van deze klassieker in zijn fijnste vorm Assortiment gevulde mini roomboter-croissants in drie smaken: ricotta & spinazie, tomaat & mozzarella, kaas & granen.

🕒 12 g 🕒 210°C · 10-12'
📦 6 x 40 📦 126

5001929 Mini Beef Cheeseburger



Mini hamburger van rundergehakt met rode cheddar, gebakken uitjes, ketchup en mosterd op een zacht briochebroodje, bestrooid met sesamzaadjes.

🕒 21 g 🕒 180°C · 5-6' or 750W · 90"
📦 120 📦 126

5002132 Mini pizzetta flammkuchen



Hapklare mini pizzasnack van pizzadeeg, belegd met zure room, spek en ui.

🕒 30 g 🕒 22°C · 15' 🕒 220°C · 7-8'
📦 30 x 4 📦 104

5002127 Pinsa tradizionale



Authentieke Italiaanse lichte pizzabodem van sterk gehydrateerd deeg, gemaakt van een mengsel van tarwe-, rijst- en sojabloem en een zuurdesemstarter, verrijkt met extra vierge olijfolie. Het lange en langzame kneedproces zorgt samen met de rijpingstijd tot 48 uur voor een dunne, krokante en vochtige pizzabodem. Met de hand gevormd.

🕒 230 g 🕒 22°C · 15' 🕒 210°C · 5-7'
📦 12 x 2 📦 42

2104434 Mini mix boerenpistolets VGB



Assortiment van drie mini broodjes type "pistolets", bestaande uit: 25 tarwe broodjes; 25 bruine broodjes van tarwe en tarwe volkorenbloem verrijkt met een weinig gedroogde roggedesem; en 25 donkere broodjes van tarwe en tarwe volkorenbloem met geroosterde mout en verrijkt met lijnzaad, gierst, zonnebloempitten en havervlokken.

🕒 40 g 🕒 15' 🕒 210°C
📦 75 📦 64 📦 180°C · 8-10'

2306112 Mini mix rustiek FB



Assortiment van zachte vierkante broodjes, klaar om te serveren: 25 witte tarwe verrijkt met een beetje zuurdesem - 25 deels volkoren broodjes met sesamzaad, bruin lijnzaad, maanzaad en een beetje zuurdesem - 25 donkere broodjes van tarwe en geroosterde mout, havervlokken, bruin lijnzaad en een beetje zuurdesem.

🕒 40 g 🕒 230°C 🕒 200°C · 3-4'
📦 75 📦 64

5002133 Mini pizzetta spinach mozzarella



Hapklare mini pizzasnack van pizzadeeg, belegd met zure room, spinazie, ui en mozzarella.

🕒 30 g 🕒 22°C · 15' 🕒 180°C · 7-8'
📦 30 x 4 📦 104

5002134 Mini pizzetta prosciutto



Hapklare mini pizzasnack van pizzadeeg, belegd met tomatensaus, ham en emmentaler.

🕒 30 g 🕒 22°C · 15' 🕒 180°C · 7-8'
📦 30 x 4 📦 104

5001307 Mini pizzetta margherita



Bite-size mini pizza snack van pizzadeeg, belegd met tomatensaus, mozzarella, Emmental kaas en basilicum.

🕒 30 g 🕒 22°C · 15' 🕒 180°C · 7-8'
📦 30 x 4 📦 104

5001553 Brood met muesli en vruchten VGB



Rechthoekig fruitbrood van tarwebloem, roggebloem en geroosterde gerst. Boordevol fruit, noten en zaden, zoals rozijnen, gedroogde abrikozen en appel, walnoten, zonnebloempitten, lijnzaad, gebroken haver en roggekorrels. Rondomrijkelijk bestrooid met pompoenpitten en sesamzaad.

🕒 500 g 🕒 240°C 🕒 210°C · 9-11'
📦 12 📦 56

2104472 Boulot honing & noten tradition VGB



Ambachtelijk brood van tarwebloem met actieve vloeibare zuurdesem verrijkt met gebroken walnoten en honing, voorzien van 3 evenwijdige insnijdingen. Met de hand gevormd, met bloem bestoven en op steen gebakken.

🕒 500 g 🕒 240°C 🕒 210°C · 14-16'
📦 15 📦 28

5000688 Miller loaf



Verrijkt, donker, middelgroot zuurdesembrood van tarwebloem, roggebloem en mout, met een dunne, krokante korst en een licht, luchtig kruim, gedecoreerd met zonnebloempitten, tarwezemelen, sesamzaad, lijnzaad en havervlokken.

🕒 600 g 🕒 210°C · 9-11'
📦 10 📦 36

-15%
KORTING

VAN 13 NOVEMBER TEM 31 DECEMBER 2023

5001211
Croissant curved



Premium margarinecroissant, zeer rijk van smaak, met een mooi volume en fijne gelaagdheid, gedoreerd. Ideaal om zo te gebruiken of als lunchbroodje.

🕒 100 g 🌿 22°C · 30' 🏠 170°C · 17-19'
📦 36 📦 72

5002001
Croissant curved multigrain



Premium margarinecroissant, zeer rijk van smaak, met een mooi volume en fijne gelaagdheid. Gemaakt van tarwe- en haverzemelen, verrijkt en gegarneerd met verschillende granen en zaden, zoals bruin en goudkleurig lijnzaad, chiazaad, zonnebloempitten, sesamzaad en haver- en tarwevlokken. Ideaal om zo te gebruiken of als lunchbroodje.

🕒 85 g 🌿 22°C · 30' 🏠 170°C · 17-19'
📦 40 📦 72

5002139
Mini deluxe viennoiserie mix



Assortiment van 3 Franse mini bladerdeeggebakjes: 50 broodjes met vanillecrème, 50 broodjes met frambozenjam en topping van roze suiker, en 50 pralinévingers met hazelnoot en amandelen, bestrooid met stukjes gekaramelliseerde hazelnoot. Gemaakt met 13 tot 17% boter (percentage in volledig recept).

🕒 37 g 🌿 22°C · 30' 🏠 170°C · 17-19'
📦 3 x 50 📦 64

4250777
Donut Willamon tell



Een schot in de roos. De Willamon Tell is gevuld met een hartverwarmend zoete appelsmaak en is bestrooid met heerlijke kaneelsuiker.

🕒 65 g 🌿 18-26°C · 60'
📦 48 📦 88

5001692
Mini Pastel De Nata



Een 'Crème Brûlée' in een bladerdeegkuipje.

🕒 25 g 🌿 200°C 3-4'
📦 144 📦 117

2104765
Mini beignet CHOC-O-LOT



Houd je klaar voor een overdaad aan chocolade. Verwen je smaakpapillen met een laagje cacao-deco en cacao-deeg rond een intense chocoladevulling.

🕒 25 g 🌿 18-26°C · 90'
📦 105 📦 104

5002151
Vegan chocolate
mousse crumble



Plantaadige Belgische chocolademousse op een crumble van amandelen, afgewerkt met cacaoglazuur.

🕒 70 g 🌿 4°C · 240'
📦 15 📦 144

5002149
Vegan raspberry
mousse crumble



Plantaadige frambozenmousse van echte vruchtenpuree op een crumble van amandelen, afgewerkt met glanzend frambozenglazuur.

🕒 70 g 🌿 4°C · 240'
📦 15 📦 144

5002148
12 x Potje citroen meringue



Deze twist op de klassieke citroen meringue bestaat uit een bodem van krokante crumble met daarop frisse citroencrème, afgewerkt met smeijge meringue. Ideaal als romig dessert, tussendoortje of als feestelijke toets op tafel.

🕒 80 g 🌿 4-7°C · 240'
📦 12 📦 160

5002146
Madeleine crème brûlée



De madeleine crème brûlée, de geüpgrade versie van de gewone madeleine, met een ambachtelijke flair en een verrukkelijk gekaramelliseerd randje.

🕒 18 g 🌿 190°C 3-4'
📦 140 📦 88

5002154
Dark chocolate
farmers flapjack



Een vochtig en zacht rechthoekig koekje, gemaakt met lerse volkoren-havervlokken, lerse boter, cacaopoeder en stukjes donkere Belgische chocolade. Na ontdooien klaar om te serveren.

🕒 71 g 🌿 4°C · 240'
📦 24 📦 192

5002153
Multiseed fruit
farmers flapjack



Een vochtig en zacht rechthoekig koekje, gemaakt met lerse volkorenhavervlokken, lerse boter, gedroogde abrikozen en veenbessen, pompoenpitten en zonnebloempitten. Na ontdooien klaar om te serveren.

🕒 71 g 🌿 4°C · 240'
📦 24 📦 192

WIL JE OOK GRAAG HET ULTIEME FEEST OP TAFEL ZETTEN? NEEM SNEL CONTACT OP MET DE ACCOUNTMANAGER IN JOUW REGIO.

BELUX

CUSTOMER SERVICE

t. +32 (0)53 60 78 76
+32 (0)53 60 78 84
e. ordersBELUX@llbg.com

ALGEMEEN/GÉNÉRAL

Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
t. +32 (0)53 82 72 20
e. ISfrozen@llbg.com

WEST-VLAANDEREN

Hein Dubaere
h.dubaere@llbg.com
+32 (0)497 97 00 47

Reno Reybrouck
r.reybrouck@llbg.com
+32 (0)490 65 79 85

OOST-VLAANDEREN

Kris Van Seymortier
k.vanseymortier@llbg.com
+32 (0)498 90 80 24

Jurgen Claus
j.claus@llbg.com
+32 (0)477 49 43 92

ANTWERPEN

Claire Lodewick
c.lodewick@llbg.com
+32 (0)468 28 89 00

Hadewig Otte
h.otte@llbg.com
+32 (0)498 18 71 29

VLAAMS BRABANT

Annelies Erard
a.erard@llbg.com
+32 (0)495 33 42 35

LIMBURG & KEMPEN

Danny Renders
d.renderers@llbg.com
+32 (0)498 90 44 86

Jos De Witz
j.dewitz@llbg.com
+32 (0)473 71 33 99

BRUSSEL / BRUXELLES & LE BRABANT WALLON

Philippe Massuy
p.massuy@llbg.com
+32 (0)494 50 20 52

BRUSSEL / BRUXELLES

Jan Saudemont
j.saudemont@llbg.com
+32 (0)497 70 92 97

LIÈGE

Pierre Mertens
p.mertens2@llbg.com
+32 (0)491 34 33 68

LE HAINAUT

Pierre Osaer
p.osaer@llbg.com
+32 (0)494 50 20 53

NAMUR, LUXEMBOURG, GRAND-DUCHÉ LUXEMBOURG & LIÈGE

Denis Franco
d.franco@llbg.com
+32 (0)479 27 12 83

NEDERLAND

ALGEMEEN/GÉNÉRAL

Stationsplein 99-172
1703 WE Heerhugowaard
t. +31 (0)72 567 00 80
e. infoNL@llbg.com

ACCOUNT MANAGER BAKKERIJ

Detlef Hartmann
e. d.hartmann@llbg.com
t. +31 (0)6 23 71 89 14



La Lorraine
BAKERY GROUP
Foodservice

<http://foodservice.llbg.com>



**SAMEN OP ZOEK NAAR DE LEKKERSTE
OPLOSSING**

La Lorraine
Baking passion

panesco
keep exploring

DONUT
worry be
happy
Lucky in every bite