



Chapuis

TRAITEUR SURGELÉ

Catalogue 2025



Tel : +33 (0)3 85 81 93 93

E-Mail : infos@chapuissurgeles.fr

www.chapuissurgeles.fr



Avec un historique enrichi d'expériences et de succès depuis plus de 30 ans, Chapuis Surgelés vous propose :

- * Une démarche R&D dédiée en permanence à l'innovation et à l'amélioration de recettes ;
- * Une sélection rigoureuse des matières premières ;
- * Un strict respect des normes d'hygiène et de qualité de par la certification IFS ;
- * Une combinaison de gestes manuels authentiques et d'outils industriels au profit de la qualité ;
 - * Le déploiement d'une politique RSE ambitieuse notamment avec l'insertion de nombreux travailleurs handicapés ;
- * Une vraie écoute tournée vers la collaboration dans l'objectif d'un service client optimal ;
- * Une gamme sans cesse enrichie de nouvelles saveurs ; ...

Chapuis Surgelés et ses équipes vous proposent une culture d'entreprise au service du goût, du plaisir gastronomique, de l'innovation et de la satisfaction clients.

Nos tartes tatins salées précuites, pâte brisée Ø124 mm

Délicieusement renversantes, une audacieuse
revisite de ce classique, pour un fondant gourmand



Tatin aux patates douces

170g : poids de vente pièce
16 pièces par colis / 168 colis par palette

Code article : 801 011 316
EAN : 3579631001412



Tatin aux poireaux

170g : poids de vente pièce
16 pièces par colis / 168 colis par palette

Code article : 801 011 616
EAN : 3579631001429



Tatin aux courgettes

170g : poids de vente pièce
16 pièces par colis / 168 colis par palette

Code article : 801 011 516
EAN : 3579631001436

**À réchauffer
au four traditionnel
15 à 20 min à 180°.**

Merrychef :
produit congelé : 1m - onde 50% - ventilation 50%
produit décongelé : 40s - onde 50% - ventilation 50%

Nos tartes salées précuites, pâte brisée Ø145 mm (pissaladière Ø124 mm)

Pour une remise en œuvre simple et efficace,
alliant rapidité et qualité



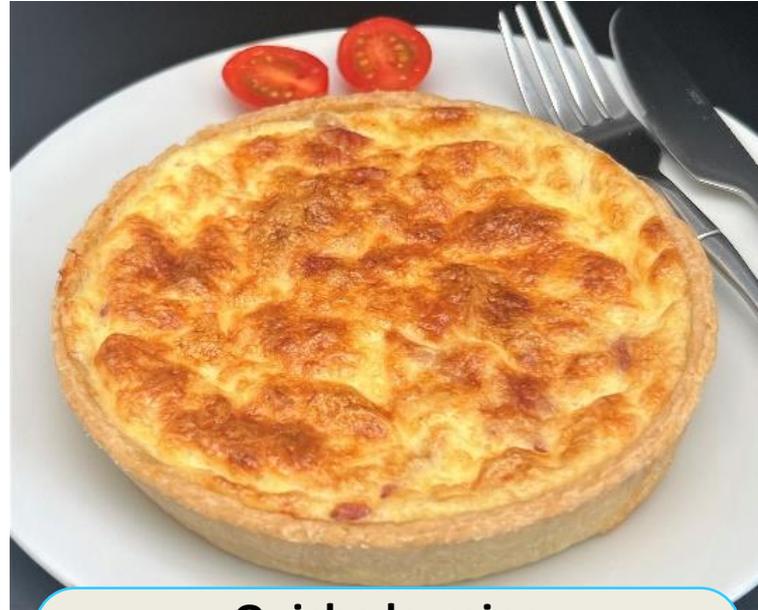
Pissaladière tomate fromage

170g : poids de vente pièce

24 pièces par colis / 105 colis par palette

Code article : 801 003 624

EAN : 3579630212352



Quiche lorraine

200g : poids de vente pièce

12 pièces par colis / 168 colis par palette

Code article : 801 003 212

EAN : 3579630212215



Tarte aux oignons

200g : poids de vente pièce

12 pièces par colis / 168 colis par palette

Code article : 801 003 412

EAN : 3579630212246



Tarte aux poireaux

200g : poids de vente pièce

12 pièces par colis / 168 colis par palette

Code article : 801 003 512

EAN : 3579630212253

À réchauffer au four traditionnel 15 à 20 min à 180°.
Merrychef : produit congelé : 1m30 – onde 80% - ventilation 50%
produit décongelé : 1m – onde 80% - ventilation 50%

Nos tartes salées crues

Pâte Brisée Ø124 mm

Pour un rendu artisanal et traditionnel, adapté
aux besoins de vos clients les plus exigeants



Quiche lorraine

200g : poids de vente pièce

24 pièces par colis / 105 colis par palette

Code article : 801 000 824

EAN : 3579630204111



Tarte aux poireaux

200g : poids de vente pièce

24 pièces par colis / 105 colis par palette

Code article : 801 001 124

EAN : 3579630204159



Tarte savoyarde

200g : poids de vente pièce

24 pièces par colis / 96 colis par palette

Code article : 801 010 724

EAN : 3579631001320

À cuire
au four traditionnel
30 à 40 min à 180°

Nos tartes salées crues

pâte feuilletée Ø124 mm

*Pour un rendu artisanal et traditionnel, adapté
aux besoins de vos clients les plus exigeants*



NOUVEAU !

Tarte pommes de terre morbier AOP

200g : poids de vente pièce
22 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 801 011 822
EAN : 3579631001559



Quiche lorraine

200g : poids de vente pièce
22 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 801 001 322
EAN : 3579630204210



Tarte provençale

200g : poids de vente pièce
22 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 801 001 622
EAN : 3579630204241

À cuire au four traditionnel 30 à 40 min à 180°

Nos tartes salées crues

pâte feuilletée Ø124 mm

*Pour un rendu artisanal et traditionnel, adapté
aux besoins de vos clients les plus exigeants*



Tarte provençale PREMIUM

200g : poids de vente pièce

22 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 801 008 422

EAN : 3579631000224



Tarte aux poireaux

200g : poids de vente pièce

22 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 801 001 722

EAN : 3579630204258

À cuire au four traditionnel 30 à 40 min à 180°

Nos croque-monsieur

Classiques ou plus audacieuses, découvrez nos déclinaisons de cet incontournable de la bistronomie

NOUVEAU !



Croque-monsieur chorizo

170g : poids de vente pièce
24 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 802 005 224
EAN : 3579631001528



Croque-monsieur pastrami

170g : poids de vente pièce
24 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 802 005 424
EAN : 3579631001566

**À réchauffer
au four traditionnel
15 à 20 min à 180°.**



Croque-monsieur façon kebab

190g : poids de vente pièce
24 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 802 005 324
EAN : 3579631001535

Nos croque-monsieur

Classiques ou plus audacieuses, découvrez nos déclinaisons de cet incontournable de la bistronomie



Croque-monsieur jambon fromage

170g : poids de vente pièce
24 pièces par colis / 96 colis par palette

Code article : 802 000 424
EAN : 3579630303029



Croque-monsieur jambon fromage

220g : poids de vente pièce
24 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 802 000 524
EAN : 3579630303036



Croque-monsieur jambon fromage

190g : poids de vente pièce
18 pièces par colis / 96 colis par palette

Code article : 802 000 818
EAN : 3579630303074



Croque-monsieur jambon fromage

220g : poids de vente pièce
24 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 802 001 024
EAN : 3579630303104

À réchauffer au four traditionnel 15 à 20 min à 180°.
Merrychef : produit congelé : 2m – onde 100% - ventilation 60%
produit décongelé : 1m10 – onde 80% - ventilation 50%

Nos croque-monsieur

Classiques ou plus audacieuses, découvrez nos déclinaisons de cet incontournable de la bistronomie



Croque chèvre lardons

170g : poids de vente pièce

24 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 802 000 624

EAN : 3579630303050



Croque savoyard

220g : poids de vente pièce

18 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 802 000 718

EAN : 3579630303067



Croque tomates chèvre

190g : poids de vente pièce

18 pièces par colis / 96 colis par palette

Code article : 802 000 918

EAN : 3579630303081

**À réchauffer
au four traditionnel
15 à 20 min à 180°.**

Merrychef :

produit congelé : 2m - onde 100% - ventilation 60%
produit décongelé : 1m10 - onde 80% - ventilation 50%

Nos baguettes garnies

Produit indémodable, aussi traditionnel dans sa forme qu'original dans ses recettes



Baguette fromage de chèvre

170g : poids de vente pièce

18 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 803 003 518

EAN : 3579630303388



Baguette pizza royale

170g : poids de vente pièce

18 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 803 003 618

EAN : 3579630303395

À réchauffer au four traditionnel 10 à 15 min à 180°.
Merrychef : produit congelé : 1m15 – onde 100% - ventilation 60%
produit décongelé : 45s – onde 80% - ventilation 50%

Nos baguettes garnies

Produit indémodable, aussi traditionnel dans sa forme qu'original dans ses recettes



Baguette flambée

170g : poids de vente pièce
18 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 803 003 718
EAN : 3579630303401

NOUVEAU !



Baguette pizza merguez halal

170g : poids de vente pièce
18 pièces par colis / 80 colis par palette

Code article : 803 007 418
EAN : 3579631001511

À réchauffer au four traditionnel 10 à 15 min à 180°.
Merrychef : produit congelé : 1m15 – onde 100% - ventilation 60%
produit décongelé : 45s – onde 80% - ventilation 50%

Nos paninis

Incontournable en restauration nomade,
facile à remettre en œuvre rapidement,
le produit service par excellence !



NOUVEAU !

Panini pizza merguez halal

170g : poids de vente pièce
12 pièces par colis / 112 colis par palette

Code article : 804 003 412
EAN : 3579631001542



Panini fromage

170g : poids de vente pièce
12 pièces par colis / 112 colis par palette

Code article : 804 000 112
EAN : 3579630302657



Panini jambon mozzarella

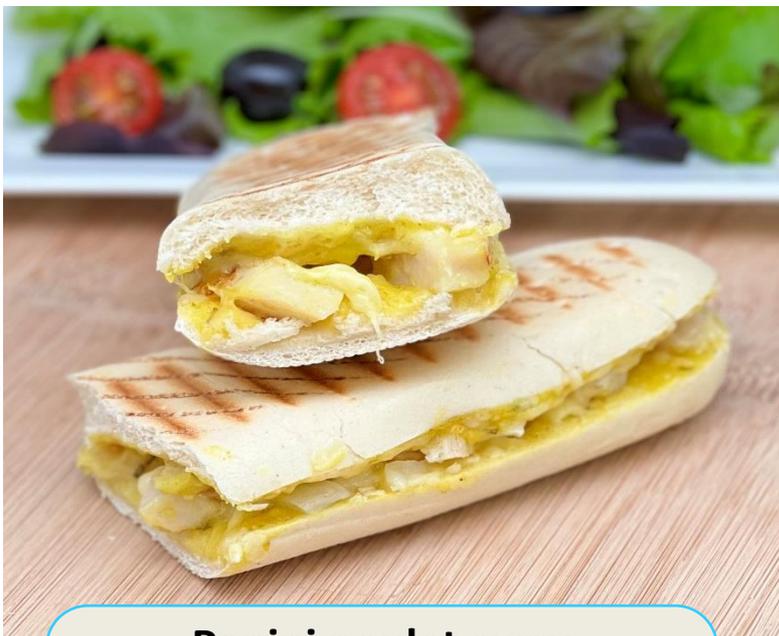
170g : poids de vente pièce
12 pièces par colis / 112 colis par palette

Code article : 804 000 212
EAN : 3579630302664

À réchauffer au four traditionnel 5 à 10 min à 180°.
Merrychef : produit congelé : 1m15 - onde 100% - ventilation 10%
produit décongelé : 45s - onde 100% - ventilation 10%

Nos paninis

Incontournable en restauration nomade,
facile à remettre en œuvre rapidement,
le produit service par excellence !



Panini poulet curry

170g : poids de vente pièce

12 pièces par colis / 112 colis par palette

Code article : 804 000 312

EAN : 3579630302688



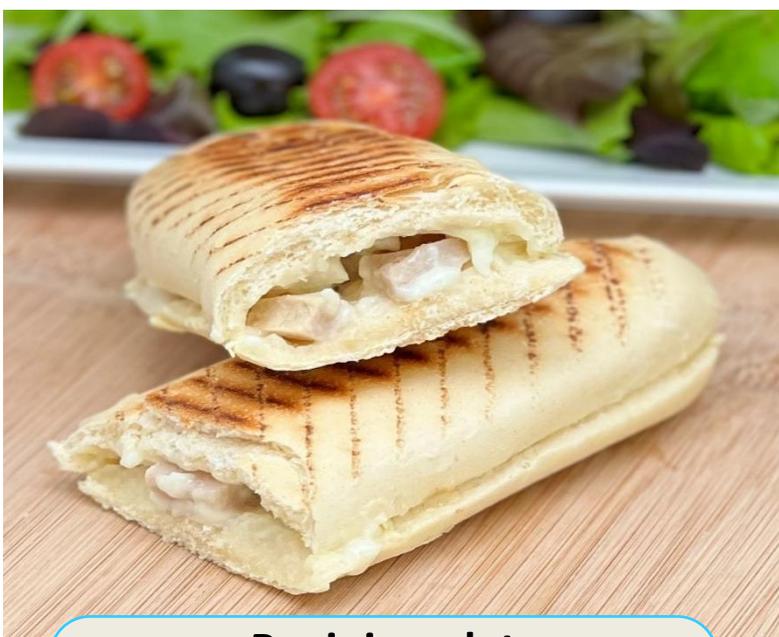
Panini à l'américaine (bœuf)

190g : poids de vente pièce

12 pièces par colis / 112 colis par palette

Code article : 804 000 712

EAN : 3579630302824



Panini poulet

190g : poids de vente pièce

12 pièces par colis / 112 colis par palette

Code article : 804 000 812

EAN : 3579630302831



Panini jambon fromage

190g : poids de vente pièce

12 pièces par colis / 112 colis par palette

Code article : 804 000 912

EAN : 3579630302848

À réchauffer au four traditionnel 5 à 10 min à 180°.
Merrychef : produit congelé : 1m15 – onde 100% - ventilation 10%
produit décongelé : 45s – onde 100% - ventilation 10%



CONTACTS COMMERCIAUX

Compte Clé national et
Région Ile-de-France / Nord / Normandie

Cédric ROUILLARD

☎ 07.85.51.10.48

✉ c.rouillard@groupestaubin.fr

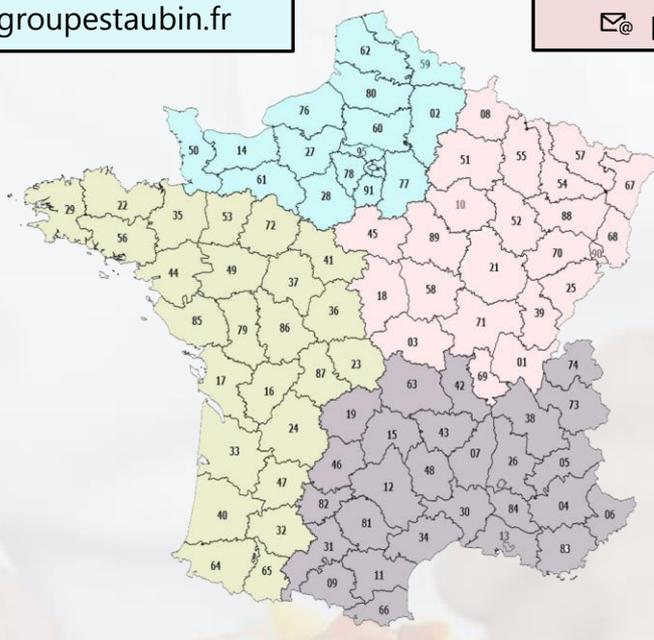
Compte Clé Régional

Région Nord Est

Paul PARADIS

☎ 06.80.07.06.37

✉ p.paradis@groupestaubin.fr



Compte Clé Régional

Région Ouest

Matthieu DUCATILLON

☎ 06.02.15.81.21

✉ m.ducatillon@groupestaubin.fr

Responsable des Ventes

et Compte clé région Sud-Est

Chantal GUASCH

☎ 06.08.42.36.26

✉ ch.guasch@groupestaubin.fr



GROUPE SAINT AUBIN



**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**

**GROUPE SAINT AUBIN
ZA du Champ Bossu
71600 PARAY LE MONIAL**

Tel : +33 (0)3 85 81 93 93
Fax : +33 (0)3 85 81 93 91
E-mail : infos@groupeaubin.fr
www.groupeaubin.fr

*Le savoir-faire et la passion
pour la conception de produits de qualité !*