



FB 
Freshly Baked
Solution



L'expert de la **cuisson** et
de la **livraison** de pains,
viennoiseries et pâtisseries en

Ile de France



SOMMAIRE

- 3 QUI SOMMES-NOUS ?
- 4 NOS ACTIVITÉS
- 5 LES PILIERS DE NOTRE MÉTIER
- 6 LA PERSONNALISATION DES PRODUITS ET DU CONDITIONNEMENT
- 7 PAIN
- 13 VIENNOISERIE
- 18 BRIOCHE
- 20 SNACKING
- 22 PÂTISSERIE



FB Solution est avant tout une entreprise de service animée par cet esprit d'engagement de l'ensemble de ses collaborateurs et qui chaque jour a pour objectif de **donner satisfaction à ses clients** en livrant des produits de hautes qualités.

Davy Gourio - Directeur Général France



QUI SOMMES-NOUS ?

L'expert de la cuisson et de la livraison du pain, de la viennoiserie et de la pâtisserie.

FB Solution accompagne au quotidien les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration avec une offre complète : production, cuisson et livraison quotidienne de produits de boulangerie et de pâtisserie.

Notre mission : garantir réactivité, qualité et proximité de service à chaque client.

En quelques chiffres...



Notre engagement

Nos convictions sont fortes : qualité, humain et durabilité sont au cœur de toutes nos actions.

Notre force

Des équipes proches de nos clients, expertes et agiles, capables d'adapter chaque jour nos solutions aux besoins spécifiques de chaque établissement.

NOS ACTIVITÉS

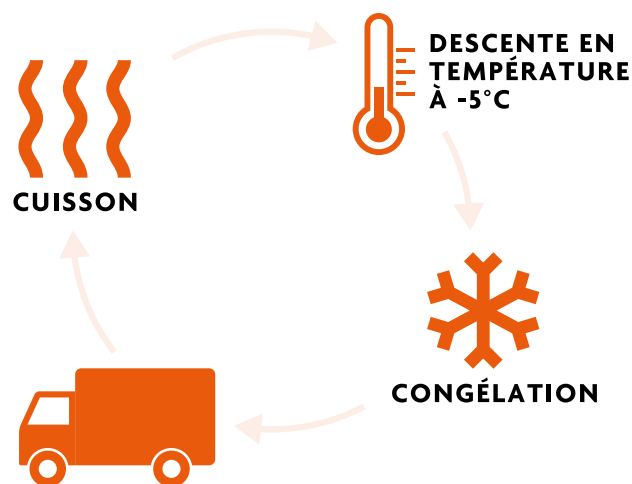
1 Cuit frais

Le **cuit frais livré** est une solution destinée aux professionnels des métiers de bouche qui ne peuvent ou ne veulent pas gérer la cuisson, le conditionnement et la mise à disposition des produits. Elle permet de s'affranchir des contraintes liées aux volumes (approvisionnement, stockage, production, traçabilité...) tout en garantissant **fraîcheur**, **régularité** et **réactivité**, avec une **livraison 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24**.



2 Cuit congelé

L'activité **cuit congelé** répond aux besoins des professionnels recherchant des produits prêts à consommer, simples à mettre en œuvre et **sans contrainte de cuisson**. Les viennoiseries et pains sont cuits, puis congelés et emballés (individuellement ou en vrac selon les besoins) afin de garantir **fraîcheur**, **praticité** et **flexibilité** dans la gestion du service.



3 Laboratoire de boulangerie

Le laboratoire de boulangerie a été créé pour enrichir l'offre et répondre aux besoins spécifiques des clients. Aux côtés de **Joël DEFIVES, Meilleur Ouvrier de France** en boulangerie, chaque recette est développée avec exigence et passion. Du petit pain de table au pain à partager réalisé avec du levain, chaque création allie goût et régularité, pour des produits qui font la différence à chaque dégustation. Tous ces produits sont **disponibles en cuit frais ou en cuit congelé**, selon les besoins opérationnels des clients.

4 Pâtisserie

En collaboration avec le **chef pâtissier Olivier STEHLY**, une gamme de pâtisseries surgelées a été conçue pour les professionnels exigeants recherchant à la fois praticité, constance et raffinement. **Simple à décongeler**, elles conservent la finesse des textures et la richesse des saveurs : tartelettes, moelleux, entremets ou créations originales. Elles reflètent à la fois l'univers créatif d'Olivier STEHLY et l'expertise technique de FB Solution, pour des desserts sur mesure adaptés à chaque besoin.

LES PILIERS DE NOTRE MÉTIER



Cuisson

La cuisson exige une **maitrise précise**, que FB Solution s'attache à reproduire chaque jour en tenant compte des conditions météorologiques. Cette exigence guide chaque étape de production afin de **sublimer les produits confiés** et de garantir une expérience gustative **régulière** et **savoureuse**.

Fraîcheur

La fraîcheur des produits constitue une **exigence absolue** pour les clients de FB Solution. Afin d'y répondre, les délais entre le défournement et la livraison sont strictement maîtrisés. FB Solution veille également à **limiter les effets de l'humidité** et des **chocs thermiques**, notamment par le réchauffement des compartiments isothermes des véhicules lors des nuits froides et humides.



Livraison

Nous disposons d'une large flotte de véhicules géolocalisés de type **isotherme** ou **bi température**. Nos chauffeurs, derrière leur volant, sont nos derniers relayeurs. Ils connaissent les routes les moins encombrées pour rejoindre, à l'heure demandée, nos différents points de livraison.

LA PERSONNALISATION DES PRODUITS ET DU CONDITIONNEMENT

1 Tranchage

- **Tranchage horizontal** pour les pains destinés aux déjeunettes et aux burgers, avec ou sans charnière.
- **Tranchage vertical** pour les pains de mie et les pains à partager. L'épaisseur des tranches est ajustable, du plus fin au plus généreux, selon les usages.

3 Allotissement

- La gestion des réceptions et du dispatch est facilitée grâce à un **allotissement** pensé en amont.
- Les **contraintes d'identification** sont intégrées selon la nature des produits, leur destination, les services ou les horaires de livraison.

5 Finition des produits

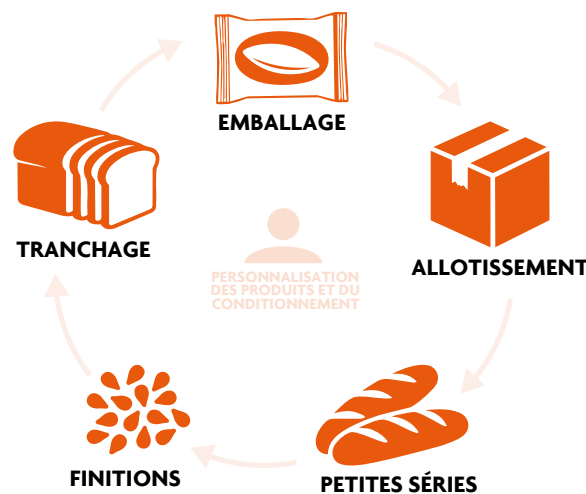
- Les possibilités de **personnalisation** sont multiples pour répondre aux différents usages et moments de consommation.
- Grain de sucre, fleur de sel, sésame ou autres toppings : les finitions apportent une **touche distinctive** aux produits.

2 Emballage

- Les équipements d'ensachage horizontaux permettent de conditionner l'ensemble des produits dans une **large variété de films et de formats** (polyester réchauffable ou polypropylène).
- Des têtes d'impression intégrées offrent de nombreuses possibilités de **personnalisation**, adaptées aux besoins et aux attentes des clients.

4 Production de petites séries

- La réalisation de petites séries permet de développer des **recettes spécifiques** et de façonner des **pains sur mesure**, en dehors des références du catalogue, selon les attentes exprimées.



PAIN

Une **large gamme de pains** disponibles au catalogue pour s'adapter à chaque mode d'organisation. Et la possibilité de **créer des pains sur mesure** dans le laboratoire de boulangerie

- **Pains individuels** : plus de 40 références (pavés, boules, triangles) pour une offre variée et modulable.
- **Pains à partager (> 300g)** : pour des formats généreux et conviviaux
- **Baguettes** : classiques, rustiques ou revisitées, adaptées à tous les contextes de service.
- **Pains sandwichs** : baguettines, buns, pavés, pensés pour la restauration rapide et la vente à emporter.
- **Pains de mie** : nature, complet, céréales, entiers ou tranchés, pratiques et réguliers.

Disponible en CUIT FRAIS 
ou CUIT CONGELÉ 



LES PAINS INDIVIDUELS

5000



Boule Rustique 50g

6262



Pavé Multigrains 50g

5010



Pavé Campagne 60g

6248



Pavé Rustique aux Graines 52g

6261



Pain Bleu-Blanc-Coeur 50g

6385



Pain Caractère 50g

6207



Pavé Noix et Noisettes 50g

6130



Pavé Figs 50g

5008



Finedor® 40g

5007



Pain Graines et Céréales 35g

5047



Pain Campagne 35g



Bridor. Une Recette Lenôtre Professionnels

Retrouvez à travers la gamme Pain « Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels » **l'excellence de la boulangerie française, déclinée en petits formats**, au service des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. **Les petits pains** de cette gamme se distinguent par leur **raffinement** et leur **délicatesse**.



LES PAINS SANDWICHS

6242



Bun'n'roll 75g



6342



Bun'n'roll 75g

5032



**Ciabatta Huile d'Olive
132g**



LES BAGUETTES ET DEMI-BAGUETTES

5014



**Baguette Nature
Essentielle 255g**

5052



**Baguette Parisienne
260g**

5643



**Baguette Multigrains
260g**

6901



**Baguettine Nature
125g**

5436



**Baguettine Graines et
Céréales 127g**

5721



**Baguettine Graines et
Céréales 127g**



LES PAINS À PARTAGER

Bridor Signé Frédéric Lalos | MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Depuis 2010, Bridor s'associe à **Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger**, pour proposer une gamme de **grands pains** aux qualités boulangères exceptionnelles, mariant créativité et excellence. Certains pains sont façonnés voire décorés manuellement, un engagement ultime pour **des visuels et des saveurs uniques**.

Frédéric Lalos 6018



Pain Figues 317g

Frédéric Lalos 5597



Pain Céréalié 436g

Version tranchée
Frédéric Lalos 5598



Pain Céréalié 436g

Frédéric Lalos 6019



Pain Noix 384g

Version tranchée
Frédéric Lalos 6017



Pain Noix 384g



LES PAINS DE MIE

5740



Pain de Mie Nature
1,1kg

5741

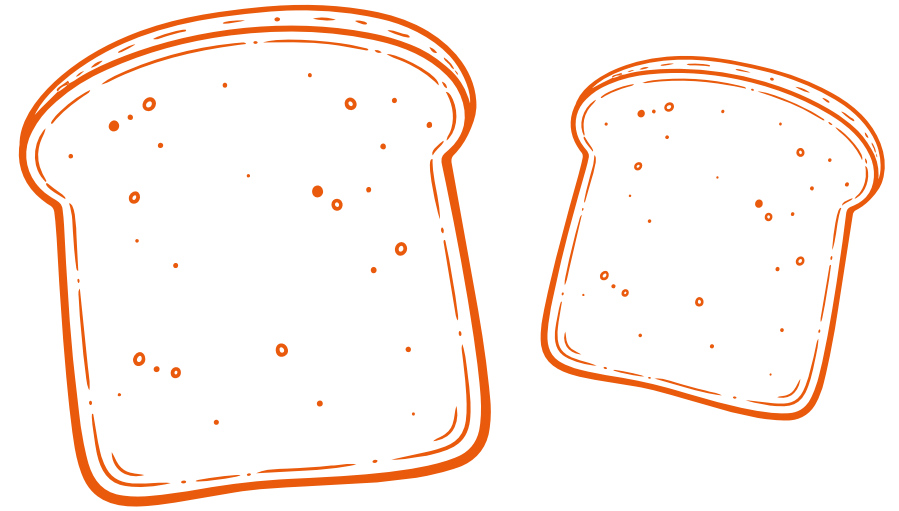


Pain de Mie Complet
1,1kg

5726



Pain de Mie Céréales
1,1kg



VIENNOISERIE

Un catalogue avec un **large choix** de produits emblématiques.

- **Les viennoiseries incontournables** : les grands classiques de la viennoiserie française (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins et chausson aux pommes), dans des formats mini et maxi, élaborés à partir de beurre fin ou de beurre Charentes- Poitou AOP.
- **Les viennoiseries gourmandes** : une sélection de recettes généreuses, aux textures fondantes et aux parfums variés (pomme, fraise, chocolat, cannelle, ...), pour enrichir les offres petit-déjeuner, brunch ou snacking sucré.
- **Et la possibilité de créer des viennoiseries** décorées, fourrées, personnalisées ... sur-mesure.

Disponible en CUIT FRAIS 
ou CUIT CONGELÉ 



LES VIENNOISERIES *incontournables*



Éclat du Terroir

Puisant son inspiration aux sources de la **tradition tourière française**, Éclat du Terroir concentre tous les savoir-faire de Bridor dans une gamme de viennoiseries d'exception. Une recette exclusivement **pur beurre**, un laminage doux et progressif des pâtes et de longues phases de repos procurent à ce feuilletage une **qualité exceptionnelle** en textures comme en saveurs. Cette **recette tenue secrète** depuis sa création, apporte à ces viennoiseries une richesse aromatique naturelle et une note finale de caramel intense.



Éclat du Terroir

5225



Croissant 60g



Éclat du Terroir

5226



Pain Chocolat 70g



Éclat du Terroir

6062



Pain Raisins 29g



Éclat du Terroir

5948



Mini Croissant 20g



Éclat du Terroir

5949



Mini Pain au Chocolat 25g



Éclat du Terroir

5156



Mini Pain aux Raisins 25g

LES VIENNOISERIES *incontournables*



Bridor. Une Recette Lenôtre Professionnels

Cette **collaboration de plus de 20 ans** s'est construite au travers de valeurs partagées : celles de **l'exigence**, de **l'excellence** et de la **créativité**. Ces recettes exclusives ont été imaginées par les Maîtres Boulangers Lenôtre, pour créer des **viennoiseries pur beurre**, aux saveurs délicates et au **feuilletage exceptionnel**.

5130



Croissant 52g

5139



Croissant 40g

5169



Pain au Chocolat 60g

5235



Pain au chocolat 42g

5159



Pain aux Raisins 90g

5234



Mini Croissant 24g

5219



Mini Croissant 25g

5218



Mini Pain au Chocolat 30g

5235



Mini Pain au Chocolat 29g

sur demande



Mini Pain aux Raisins 25g

5138



Mini Chausson aux Pommes 34g

LES VIENNOISERIES *gourmandes*

6226



**Mini Extravagant
Framboise 31g**

5150



**Mini Torsade
Chocolat 22g**

5254



**Mini Torsade
Cranberries 24g**

5253



**Mini Roulé Cannelle
30g**

6224



**Mini Jésuite Crème
Pâtissière 35g**

6225



**Mini Finger Praliné
30g**

6958



**Mini Tartelette Cassis
Pomme 29g**

6959



**Mini Tartelette Pomme
Poire 29g**

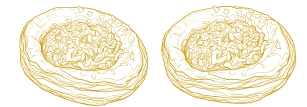
6060



**Mini Tartelette Ananas
Passion 29g**



LES TARTELETTES BRIDOR, *Une Recette Lenôtre Professionnels*



Quand l'univers de la viennoiserie rencontre celui de la pâtisserie ! Ces trois recettes inédites et élégantes associent **le talent pâtissier de la Maison Lenôtre et le savoir-faire de Bridor.**

Ces mini viennoiseries à la **forme unique**, sont réalisées avec un **feuilletage pur beurre** très fin et délicat, créant une **expérience visuelle irrésistible.**

LES VIENNOISERIES *gourmandes*



5205



**Mini Panier Pomme
Tatin 34g**

5204



Mini Panier Fraise 34g

5232



**Mini Panier Griottes
34g**

6938



**Mini Panier Mangue
34g**

sur demande



**Croissant Fourré
Pistache 75g**

sur demande



**Finger Pistache
Chocolat 77g**

sur demande



**Finger au Chocolat
Milka 75g**

sur demande



**Roulé Praliné et
Noisette 87g**

BRIOCHE

Les brioches se distinguent par leur **texture moelleuse** et leur **régularité**. Elles allient gourmandise et simplicité de mise en œuvre.

- **Formats individuels** : pratiques et gourmands, parfaits pour le petit-déjeuner, les buffets ou la vente à emporter (comme le Bun'n Roll).
- **Formats à partager** : généreux et moelleux, idéals pour les moments de convivialité (tels que la brioche feuilletée ou la brioche Nanterre).
- **Et la possibilité de créer des brioches** décorées, personnalisées, garnies... sur-mesure.

Disponible en CUIT FRAIS 
ou CUIT CONGELÉ 



LES BRIOCHES



6581

**Brioche Feuilletée
Spirale 295g**



5189

**Briochette Fleur Sel
27g**



5188

**Briochette Sucre
Semoule 27g**



6083

**Briochette Sucre
Grain 27g**



6446

**Brioche Nanterre
432g**



5164

**Brioche Nanterre
285g**

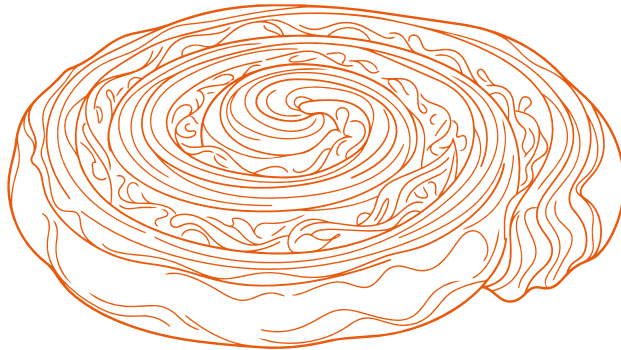


SNACKING

La gamme snacking offre des solutions **variées** et **savoureuses**, adaptées à tous les moments de la journée.

- **Recettes salées** : fingers, croissants salés et autres pièces feuilletées aux garnitures généreuses et variées. Simples à mettre en œuvre, elles sont idéales en restauration ou en vente à emporter.

› Disponible en CUIT FRAIS 
ou CUIT CONGELÉ 



LE SNACKING



6447



Roulé Pesto 25g

6448



Roulé Pizza 30g

6449



Roulé Fromage 30g

sur demande



**Roulé Tomates
Marinara 86g**

sur demande



Roulé Pesto 86g

6346



**Roulé Jambon
Fromage 103g**

5029



Finger Fromage 77g

sur demande



**Délice Tomates &
Fromage de Chèvre 91g**

sur demande



**Délice Feta &
Epinards 91g**

6343



B'Break Chorizo 70g

6342



**B'Break 2 Olives et
Thym 70g**

6345



B'Break Muesli 70g

sur demande



Pinsa 205g

sur demande



Pinsa 450g





PÂTISSERIE

La gamme de pâtisseries met à l'honneur **l'élégance, la finesse et la gourmandise**. Disponible en surgelé, pour une mise en œuvre rapide et une qualité constante.

- **Les macarons** : deux coques de meringue à la française, garnies d'un appareil onctueux aux parfums variés, pour un équilibre parfait entre croquant et fondant.
- **Les madeleines et les chouquettes** : des incontournables de la pâtisserie française, appréciés pour leur authenticité et leur gourmandise.
- **Les créations signées Olivier STEHLY** : chef pâtissier partenaire de FB Solution, il insuffle créativité et modernité à une sélection de desserts sur-mesure et exclusifs.

Disponible en SURGELÉ ❄️



LA PÂTISSERIE

1726



Madeleine Agrume
18g

6528



Madeleine Chocolat
15g

1643



Madeleine Beurre 45g

5055



Madeleine Pistache
51g

6416



Chouquette Nature
20g

6903



Plateau 48 Macarons
Arc-en-ciel



LE SANS GLUTEN

La gamme **Sans Gluten** réunit pains et pâtisseries savoureux, élaborés avec un mélange de farines sélectionnées. Conditionnés en sachets individuels, ils garantissent **sécurité, praticité et goût**, avec une mie moelleuse et une croûte croustillante, sans compromis sur le plaisir.

1572



Pain Sans Gluten 45g

1573



**Pain Sans Gluten
Graines 45g**

1570



**Brioche Sans Gluten
45g**

1571



**Madeleine Sans
Gluten 30g**





FB 
Freshly Baked
Solution

Une question, un projet, un besoin spécifique ?
Nos équipes sont à votre écoute pour vous accompagner
dans toutes vos demandes.

FB Solution
Garonor Zone Industrielle - Rue Robert Brémond - 93600 AULNAY-SOUS-BOIS
+33 1 49 38 47 47 - info@fbsolution.fr

www.fbsolution.fr

