





Chemin de Praz 2  
1424 Champagne

+41 24 436 24 13  
info@top-chef.ch

Instagram



Linkedin



Facebook



# SOMMAIRE

<i>1</i>	<u>A propos de Top Chef</u>	p.4
<i>2</i>	<u>Fournisseurs</u>	p.8
<i>3</i>	<u>Viennoiseries</u>	p.12
<i>4</i>	<u>Petits pains</u>	p.14
<i>5</i>	<u>Pains burger</u>	p.15
<i>6</i>	<u>Snackings</u>	p.16
<i>7</i>	<u>Pâtisseries</u>	p.18
<i>8</i>	<u>Prêts à garnir</u>	p.19
<i>9</i>	<u>Picthèque</u>	p.20



AVEC VOUS,  
NOUS  
REVENONS  
AUX ORIGINES  
DU GOÛT  
ET DE LA  
TRADITION



# NOTRE HISTOIRE

Depuis 10 ans, Top Chef déploie son expertise en Suisse dans la distribution de produits de boulangerie et de pâtisserie. L'unicité de Top Chef à intégrer de nobles ingrédients et matières premières dans son assortiment, mais également des produits semi-finis ou finis, est un réel atout pour vous, artisans boulangers, pâtisseries, confiseurs, restaurateurs et hôteliers en Suisse.

Jour après jour, Top Chef élabore avec vous l'assortiment qui répondra au mieux à vos besoins. La gamme est en effet ajustée de façon dynamique et agile pour satisfaire toute notre clientèle.

Nous sélectionnons des partenaires, en Suisse et en Europe, qui sont inspirés d'un savoir-faire traditionnel et qui élaborent avec exigence des produits de qualité. Avec eux, avec vous, nous pétrissons les idées qui permettront de renouveler les expériences de votre client final et de le nourrir d'émotions inattendues.

Nous vous apportons une variété et une flexibilité uniques en Suisse.



# NOS PILIERS

## Être sincère et constructif

Nous considérons la sincérité comme un pilier fondamental de notre entreprise. En favorisant la transparence dans nos interactions avec nos clients et fournisseurs, nous établissons un climat de confiance mutuelle qui favorise la croissance.



## Agir avec honnêteté et intégrité

Nous agissons de manière juste et honnête, en respectant nos clients, nos fournisseurs et nos partenaires commerciaux. Nous sommes déterminés à préserver la confiance qui nous est accordée en veillant à ce que nos produits soient de la plus haute qualité, fabriqués avec des ingrédients de choix et dans le respect des normes les plus rigoureuses.



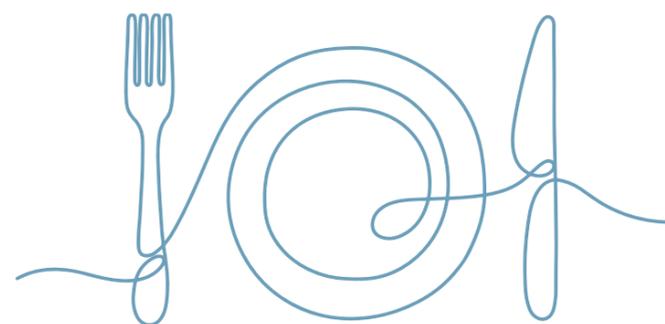
## Insuffler l'excellence

De la sélection minutieuse des produits à une livraison rapide et précise, nous nous efforçons de toujours viser l'excellence. Nous travaillons avec les meilleurs fournisseurs et artisans pour garantir des produits de la plus haute qualité et saveur.



## Miser sur les relations

Nous nous engageons à établir des relations solides et transparentes avec nos fournisseurs et clients. En partageant nos connaissances, en écoutant attentivement leurs besoins et en trouvant des solutions mutuellement bénéfiques, nous visons à construire ensemble un avenir prospère. Notre objectif est d'établir une collaboration étroite et de créer une véritable valeur ajoutée pour nos partenaires.



## Construire avec passion et équilibre

En tant que distributeur de produits de boulangerie et pâtisserie, nous mettons notre passion au cœur de notre entreprise pour proposer à nos clients des produits qui correspondent parfaitement à leurs attentes et leurs préférences.

*Bridor* 

## LE PAIN EST AU COEUR DE LA VIE, PARTOUT DANS LE MONDE

De la baguette française au savoureux pavé nordique, du croissant pur beurre au croissant japonais aux haricots rouges, de la chapati indienne au pao de queijo brésilien, Bridor s'inspire des savoir-faire extraordinaires des boulangers et chefs

du monde entier pour créer des produits d'exception. Des pains et des viennoiseries de caractère et d'origine naturelle, qui respectent chaque spécificité locale.



©Bridor



Depuis plus de 30 ans, Bridor s'inspire de la tradition boulangère et s'associe à des Chefs pour proposer des produits de caractère et savoureux. A travers des partenariats prestigieux tels que ceux établis avec la Maison Lenôtre, la Maison Pierre Hermé Paris et le Meilleur Ouvrier de France Boulanger, Frédéric Lalos, Bridor offre des collections originales et adaptées à une clientèle haut de gamme.

*Nature & Compagnie* 

## DEUX DÉCENNIES À LA GOURMANDISE

Depuis près de 20 ans, l'entreprise a développé un savoir-faire indéniable dans la fabrication de produits à la fois bio et sans gluten. Les propriétés du gluten étant multiples, le remplacer demande parfois des efforts considérables pour aboutir à la texture idéale. Précurseur sur le marché du sans gluten, Nature & Cie a su progresser au fil des an-

nées pour surprendre les papilles de ses plus fidèles consommateurs.

Nature & Cie offre un grand assortiment de produits pour toutes les envies et occasions de consommation. C'est l'un des rares acteurs du marché à commercialiser des produits d'épicerie, frais et surgelés.

Les produits Nature & Cie sont fabriqués en France dans une usine de 1000 m<sup>2</sup> basée à Vallet, près de Nantes en Loire Atlantique. Une équipe de 25 personnes s'impliquent quotidiennement dans la création des références de la conception à l'expédition. L'humain joue un rôle primordial, une grande partie des opérations sont faites à la main. Chaque membre de l'équipe Nature & Cie est essentiel pour élaborer des produits à la hauteur des attentes des consommateurs.



©Natalia Perednianskina

## Pains & Tradition

### UN SEUL PAIN POSSIBLE : LE BON, LE VRAI, L'AUTHENTIQUE

Depuis plus de 40 ans, Jean Kircher est un ardent défenseur des règles anciennes de la boulangerie, et il a créé Pains & Tradition pour démontrer que la vraie tradition du pain est possible dans notre monde moderne. Sa production est basée sur la main de l'homme, sans automatisation ni pro-

grammation numérisée, sans artifices ni améliorants. Pains & Tradition est l'aboutissement de ces 25 années de patiente construction d'une éthique et d'une philosophie de qualité... sans compromis



©Pains & Traduction



Les pétrissages sont lents afin de ne pas blanchir la mie et de permettre la montée en puissance des arômes.

Les fermentations sont réalisées à température ambiante, car c'est là que la magie du goût s'opère. Pains et Traditions ne pratique aucune interruption ou report de fermentation et ses cycles sont lents et naturels.

## Feed U Differently

### CHANGEZ VOTRE IDÉE DE LA PIZZA !

FUD a décidé de se spécialiser dans la production de pâte crue ainsi que pré-cuite et ce uniquement parce qu'il veut le faire bien. Avec passion et savoir-faire, il est un partenaire stratégique pour ses clients. FUD ne propose pas seulement une pâte : il la fabrique sur-mesure, avec vous. Il est aux côtés des restaurateurs et pour cette raison, il a choisi de ne pas produire pour distribuer à grande

échelle. Ce n'est qu'ainsi que ses pizzaiolos experts peuvent proposer des pâtes excellentes et digestes, sans utiliser de système à la chaîne, afin de rester flexibles et dynamiques pour les clients du secteur qui ont besoin d'attention aux détails. FUD utilise la durée idéale pour la maturation des pâtes et les meilleures techniques de l'art blanc.

Sa production se veut principalement indirecte, à travers la formation de pâtes pré-fermentées telles que les Biga, poolish et hydrolyse. La levée se fait uniquement avec de la levure naturelle ou de la levure mère et il a à cœur de développer la recherche et l'expérimentation de nouvelles pâtes et techniques de transformation.

*fud*



©Feed U Differently

# VIENNOISERIES



NAC-HD08112

## PAIN AU CHOCOLAT SANS GLUTEN 60G



Pain au chocolat au beurre  
bio (21%) et sans gluten.

● PC 📦 30 u.  
🕒 10 min 🌡️ 190°C



## CROISSANT SANS GLUTEN 50G



NAC-HD08122



Croissant au beurre bio (23%) et sans  
gluten.

● PC 📦 30 u. 🕒 18 min 🌡️ 190°C



## PETITS PAINS



PAIN  
SANS GLUTEN 45G



BRI-35433



Petit pain nature sans gluten.

● PC 50 u. 0 - 10 min Amb.

8 - 10 min 160°C 8 cm



PAVÉ  
NATURE 80G



NAC-HD08152



Pavé nature bio et sans gluten surgelé à réchauffer au four traditionnel.

● PC 20 u. 15 min 200°C

## PAINS BURGER



PETIT PAIN  
DE CAMPAGNE 60G



NAC-HD08092



Petit pain de campagne bio et sans gluten surgelé à réchauffer au four traditionnel.

● PC 30 u. 10 min 200°C

NAC-HD08102

PAIN HAMBURGER 100G



Pain hamburger bio et sans gluten surgelé à réchauffer au four traditionnel.

● PS 20 u.

9 cm 10 - 12 min 180°C



©Alexandre Reffaria

# SNACKINGS



BOULES MIEL  
SARRASIN 175G



NAC-NC10030



Boules miel sarrasin bio et sans gluten.

● PS 6 u.



RIZ CROUSTILLANT  
CACAO 200G



NAC-NC10040



Riz croustillant bio et sans gluten.

● PS 6 u.



GRANOLA CHOCOLAT  
CARAMEL 300G



NAC-NC10090



Granola artisanal à base de flocons d'avoine, aux pépites de chocolat et de caramel.

● PS 6 u.



GRANOLA MYRTHILLES  
AMANDE 300G



NAC-NC10080



Granola artisanal à base de flocons d'avoine, aux myrtilles, cerises et amandes bio et sans gluten.

● PS 6 u.



## PÂTISSERIES



MADELEINE  
PUR BEURRE 25G



NAC-HD09142



Madeleine pur beurre bio et sans gluten.

● PS 50 u. 4 h. 0 - 4°C



MOELLEUX FRUITS  
ROUGES 37.5G



NAC-HD09152



Petits carrés aux fruits rouges bio et sans gluten.

● PS 50 u. 4 h. 0 - 4°C



TARTELETTES  
CITRON 110G



NAC-HD07032



Tartelettes sucrées au citron, bio et sans gluten.

● PS 20 u. 60 min 0 - 4°C



COOKIES CHOCO  
AMANDE 33G



NAC-HD13180



Cookies au chocolat et aux amandes bio et sans gluten.

● PS 50 u. 4 h. 0 - 4°C



MUFFIN  
AU CHOCOLAT 60G



NAC-HD07122



Muffin au chocolat bio et sans gluten à faire réchauffer.

● PS 20 u. 2 h. Amb.

## PRÊTS À GARNIR



FUD-PLSG-SOT

BASE PRÉCUITE SANS  
GLUTEN 220G



Une base précuite sans gluten, élaborée à partir d'ingrédients sélectionnés auprès de fournisseurs certifiés, et transformée dans un environnement exclusivement sans gluten, garantissant ainsi un produit sûr et de qualité.

25 u. 5 - 7 min 250°C



©Horizon Content

# Pictothèque

Les produits surgelés doivent être stockés sans interruption de la chaîne du froid à une température d'au moins -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. Les temps de cuisson peuvent différer selon les fours. Les dimensions des produits peuvent légèrement varier. Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.

 Température de pousse	 Temps de pousse	 Température de décongélation	 Temps de décongélation
 Température cuisson four	 Temps cuisson four	 Longueur	 Diamètre
 À dorer	 Micro-ondes		

---

 Végétarien	 Vegan	 Sans gluten	 Kasher	 Halal
---	--	--	--	--

---

 BIO	 BIO Bourgeon	 Produit Suisse	 IP-Suisse	 Made in Switzerland
--	---	---	---	--

---

 CRU Produit cru Le produit qui nécessite un temps de pousse ainsi qu'une cuisson.	 PP Pré-poussé Le produit a été congelé après le processus de fermentation.	 PC Pré-cuit Le produit est cru ou pré-poussé, nécessite une cuisson avec la possibilité d'avoir un faible temps de décongélation.	 PS Prêt-à-servir Le produit nécessite uniquement une décongélation avant d'être servi.
--	---	--	---



