



BONS DE COMMANDE 2025

PARTENAIRES

**Les vergers Boiron
Lafont
Valrhona
Elle & Vire**

FOURNISSEURS

**Koppert Cress
de Buyer**



Championnat de France du Dessert 2025
--

1. Le candidat achète le (les) produit (s) chez son distributeur habituel à hauteur de 6kg (panachés) maximum (1kg max pour le yuzu).
Liste en pièce jointe.

2. Le candidat envoie la copie de la (des) facture(s) d'achat à l'adresse indiquée en joignant le formulaire de remboursement complété.

3. Le candidat recevra, dans un délai de 3 à 4 semaines, un virement de remboursement pour son (ses) achat(s).

N'oubliez pas de joindre un RIB

Pour tout renseignement complémentaire :

Dan PHONG dphong@boironfreres.com – 06 10 60 74 75

Adresse de correspondance :

BOIRON FRERES SAS

M. PHONG Dan

B.P 21016

26958 VALENCE Cedex 9

Demande de remboursement



Dans la limite de 6kg maximum et 1 kg pour le Yuzu

A renvoyer avec vos factures et votre RIB par mail à dphong@boironfreres.com copie compta@boironfreres.com

Objet :

Nom :

Prénom :

Lycée ou Société :

Date de l'épreuve :

Lieu de l'épreuve :

Total à rembourser

Description	Total

Total

Merci de joindre à cette demande vos justificatifs et votre RIB en pdf afin de pouvoir procéder à votre remboursement

Date de demande
de
remboursement:

Signature :



LAFONT

Championnat de France du Dessert 2024/25

L'excellence de la gastronomie se traduit aussi dans la ligne vestimentaire. Le respect des matières et des traditions rime avec une cuisine exigeante : sélectionner ce que la terre offre de meilleur, mettre en œuvre des produits qui honorent la nature, délivrer une expérience gustative ... La collection de vêtement LAFONT illustre cette ligne de conduite, celle d'un fabricant français spécialiste du vêtement de travail depuis 1844 qui aime le travail bien fait.



Informations sur le candidat

Nom : _____
Prénom : _____
Restaurant/Ecole : _____
Adresse : _____
Mail : _____
Tel : _____

LAFONT

Pour l'édition 2024, les candidats ont la possibilité de commander un produit LAFONT et pourront bénéficier d'une remise de 20%* en utilisant le code promo : LA-CHAMPION20
Offre à valoir sur l'ensemble de la boutique en ligne LAFONT.

<https://www.a-lafont.com/collections/tenue-de-cuisine>



Pour toutes informations complémentaires merci de contacter

Sandrine DUNAND : sdunand@cepovett.com / 04 74 09 31 95

Floriane MATERA : fmatera@cepovett.com / 0474624719

*Offre non cumulable.



Procédure de gratuité

Championnat France du Dessert 2025

Retrouvez l'ensemble de la gamme Valrhona sur le site de e-commerce :

www.valrhona-selection.fr

Le candidat pourra, sur demande, recevoir gratuitement une commande des matières premières utilisées dans son dessert sous conditions :

- Être retenu pour participer aux Finales Régionales
- Commander des références figurant dans **la liste de produits proposés ci-dessous,**
- **Associer le nom du candidat à une enseigne Restaurant ou Boutique obligatoirement**
- Livraison à une adresse personnelle possible, mais un compte entreprise reste obligatoire à la commande –

Respecter une limite de **9kg maximum en une commande** pour les finales régionales et la finale Nationale.

Pour NOROHY Vanille, respecter la limite d'1 tube de gousses au choix.

- Compléter les infos demandées sur le « **Talon à remplir** » ci-dessous et le joindre à votre demande par mail

Les demandes devront être transmises à Magali Pomaret :

Email : magali.pomaret@valrhona.fr

Tel : 04 75 07 90 91



Produits Valrhona Sélection et quantités utilisées (en grammes) :

Nom du candidat : -----

Prénom du candidat : -----

Téléphone Candidat : -----

Email Candidat : -----@-----

Adresse de livraison : -----

Date de l'épreuve : ----- / ----- / -----


Lieu de l'épreuve : -----

Adresse et nom de l'entreprise : -----

OU Adresse et nom du Lycée ou CFA : -----

VALRHONA SELECTION




Championnat France du Dessert 2025

Code Produit / Item Code	Description Produits / Product Description	Unité de vente standard / Standard Unit of Sale	
 <p style="text-align: center;">VALRHONA</p>			
CHOCOLATS BIO ET FAIRTRADE			
31508	Millot 74% Pur Madagascar	3	kg
CHOCOLATS NOIRS / DARK CHOCOLATES			
6085	Nyangbo 68% (Pur Ghana) Sac Fèves	3	kg
4655	Manjari 64% (Pur Madagascar) sac Fèves	3	kg
25295	Tulakalum 75% (Pur Bélize) Sac Fèves	3	kg
9789	Kalingo 65% (Pur Grenade) Sac Fèves	3	kg
4653	Guanaja 70% Sac Fèves	3	kg
4657	Extra Bitter 61%	3	kg
CHOCOLATS LAITS / MILK CHOCOLATES			
49787	Hukambi Dark Milk - Lactée 53% (Pur Brésil) Sac Fèves	3	kg
4659	Tanariva Lactée 33% (Pur Madagascar) Sac Fèves	3	kg
4658	Jivara 40%	3	kg
CHOCOLATS BLONDS/ BLOND CHOCOLATES (NEW)			
9458	Dulcey 32 % fèves 3kg	3	kg
8118	Opalys 33% Sac Fèves	3	kg
CHOCOLATS VEGAN			
28074	Amatika 46% bloc	3	kg
43096	Amatika Blanche	3	kg
INSPIRATION - COUVERTURE DE FRUITS			
19999	Inspiration Framboise	3	kg
19998	Inspiration Yuzu	3	kg
FRUITS SECS / DRIED FRUITS			
PRALINES			
19973	Praliné Fruité Craquant Amandes/Noisettes 50%	2	kg
7531	Praliné Amandes Noisettes 66%	5	kg
9015	Praliné Amande 70% Fruité	5	kg
INTERIEURS ET LES FINITIONS			
5010	Absolu Cristal Nappage Neutre Seau	5	kg
134	cacao pâte 100%	3	kg



VALRHONA SELECTION

Championnat France du Dessert 2025

Code Produit / Item Code	Description Produits / Product Description	Unité de vente standard / Standard Unit of Sale	
0159	Cacao Poudre	3	kg
5009	Beurre liquide clarifié Boite	2	kg
3285	Grué de cacao	1	kg
14592	Éclats d'or	2,5	kg
 NOROHY - Vanille			
32864	Tube 3 gousses Bio Madagascar Norohy	1	kit de 3 gousses
34034	Tube 2 gousses Tahiti Norohy	1	kit de 2 gousses
 SOSA - Ingrédients haut de gamme pour la cuisine et pâtisserie			
36953	Noisettes Croquantes hachées en sachet de 1 kg	1	kg
36911	Amandes largueta naturelle 36/38 en sachet de 1 kg	1	kg
36863	Pâte pure Pistache - 1 pot de 1 kilo	1	kg
 PARIANI -Ingrédients et matières premières innovantes			
40454	Pâte pure de noisette Piemont IGP	1	kg
43535	Poudre d'Amande pelée Sicilienne	1	kg
40468	Pistache de Sicile Décortiquée	1	kg

Championnat de France du dessert 2025 PROCEDURE DE REMBOURSEMENT

En tant que partenaire du Championnat de France du dessert, nous souhaitons cette année partager avec vous nos valeurs et notre démarche responsable pour la production de nos gammes de crèmes et de beurres.

LA NORMANDIE, BERCEAU DE LA CREME

Depuis toujours, la crème fabriquée en Normandie est exceptionnelle. Dans ce pays de bocage, où les prairies verdoyantes s'étendent à perte de vue, le savoir-faire crémier des hommes est devenu unique. Ici, la crème est un trésor. Comme une évidence.

UN SAVOIR-FAIRE CREMIER INEGALE

Cette richesse, Elle & Vire a su la percevoir. C'est au cœur de la Normandie, à la Laiterie de Condé-sur-Vire, qu'elle cultive depuis 1945 un savoir-faire crémier historique, auquel elle associe, chaque jour, son goût pour l'innovation. Cette quête de l'Excellence lui permet de créer des crèmes exceptionnelles, dignes des exigences des plus grands chefs cuisiniers et pâtisseries.



UNE DEMARCHE RESPONSABLE, GARANTIE DE QUALITE

Notre lait est collecté chez 1 300 producteurs, à la tête d'exploitations familiales. Ces cheptels de petite taille (en moyenne 62 vaches laitières pour 80 hectares de terres) sont constitués de vaches de races Prim'holstein et Normande. Cette dernière produit un lait riche, très recherché et apprécié. Elles passent une grande partie de l'année dehors (avril à octobre) pour produire un lait riche et de qualité qui donnera une crème exceptionnelle !

Le Groupe SAVENCIA noue des partenariats durables avec nos agriculteurs, met à disposition des solutions pour réduire l'impact environnemental et propose un excellent programme de formation, des appuis techniques et une aide à l'investissement. Le Groupe soutient également les jeunes éleveurs au travers d'aides à l'installation.



LA TRANSMISSION, UNE VALEUR FORTE DE LA PROFESSION, PARTAGÉE PAR ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®

La Maison de l'Excellence Savencia transmet son expertise et ses valeurs d'écoute et de partage à travers le monde. Un accompagnement dédié, aux portes de Paris : 10 000 chefs formés par an et plus de 300 recettes pour vous inspirer.

ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS DANS LES MOMENTS LES PLUS INTENSES

Présente aux côtés des plus grands chefs d'aujourd'hui et de demain, Elle & Vire Professionnel® est le fournisseur officiel des multiples concours au rayonnement international. Nos produits doivent être sans faille pour vous permettre de vous dépasser et de décrocher les plus belles récompenses.

Championnat de France du dessert 2025 PROCEDURE DE REMBOURSEMENT

1. Le candidat achète les produits de la marque *Elle & Vire Professionnel* chez son distributeur habituel (grossistes ou cash and carry).
2. Le candidat envoie la copie de la (des) facture(s) d'achat à l'adresse suivante en joignant le talon ci-dessous complété :

A l'attention de Zoé Moreau
79 rue Joseph Bertrand
78223 VIROFLAY Cedex

3. Le candidat recevra, dans un délai de 5 à 6 semaines, un **chèque de remboursement** pour son (ses) achat(s). Sont compris les achats de produits Elle & Vire Professionnel pour les **entraînements**, la finale **régionale** et **nationale** à Rennes.



✂ Talon à retourner complété avec la copie de facture(s)

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

Date de l'épreuve :

Lieu de l'épreuve :

Adresse d'envoi du chèque de remboursement

Code postal _____ Ville _____

Ordre du chèque _____
(Établissement professionnel ou nom du candidat)



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Championnat de France du Dessert 2025

Nous sommes heureux de vous accompagner et de mettre à votre disposition notre collection de végétaux pour le Championnat de France de Dessert 2025.

Vous y retrouverez une large palette de goûts et arômes qui vous permettra d'intégrer à vos desserts une touche végétale gustative et décorative. (sorbet, osmose, infusion, poudre, sirop)

L'ensemble de notre gamme et leurs fiches techniques est également visible sur notre site

[Produits - Koppert Cress](#)

[Recettes - Koppert Cress](#)

Pour obtenir des produits de votre choix, merci de remplir le formulaire ci-dessous

Date/Ville du concours :

Nom, prénom du candidat :

Nom, prénom de l'accompagnant:

Téléphone:

Restaurant/Ecole :

Produits et quantités désirées :

Si vous avez des questions ou besoin d'informations complémentaires n'hésitez pas à contacter Mme Thea Hauzer thea.hauzer@koppertcress.com +33 7 84 17 44 48



Manufacture



de Buyer

DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Édition 2025



La maison de Buyer imagine et fabrique des ustensiles de qualité, techniques, robustes et fiables, pour les professionnels et les particuliers, passionnés de cuisine et de pâtisserie, depuis 1830. Labellisée par l'état Français « Entreprise du Patrimoine Vivant », elle a su conserver son âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis.

L'authenticité, la passion et l'engagement sont les valeurs qui animent ses équipes. Elle milite pour une consommation responsable et éclairée en favorisant des processus de fabrication vertueux pour l'environnement. Elle est la 1ère entreprise du secteur culinaire « engagé RSE-niveau Exemplaire » par l'AFNOR. Elle partage avec les amoureux du goût, la passion d'une cuisine savoureuse et saine, et défend l'idée d'une pratique à l'écoute du temps.

Forte de son expertise, de Buyer soutient avec ses produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :
« Chaque recette a son secret ».

Dans le cadre du championnat de France du Dessert 2025, les candidats ont la possibilité de commander les produits DE BUYER (ustensiles de cuisine, pâtisserie et préparation) à un **tarif préférentiel de -35%**.

Pour commander des produits DE BUYER :

1. Le candidat liste le matériel nécessaire pour sa préparation et le concours à l'aide du catalogue professionnel DE BUYER, consultable à cette adresse : <https://bit.ly/3ZYNLJu>
Les prix non remisés TTC sont visibles en flashant ce QRcode :



2. Le candidat envoie sa commande par email à eric.pierre@debuyer.fr en précisant dans l'objet du mail « devis championnat de France du Dessert ».

3. Après validation du devis, le candidat recevra sous une semaine les produits commandés. Les frais d'expédition sont offerts.

Pour tout renseignement complémentaire
cindy.tisserand@debuyer.fr – 03.29.30.56.15