LÉGENDES GOURMANDES

Il était une fois le goût...

2021

2020

L'année de nos 20 ans a été une année de chamboulement total : COVID 19, une forte augmentation de l'activité et par conséquent déménagement dans des locaux tout neufs.

2021

Une équipe renforcée à tous les niveaux pour assurer le développement futur. Mais qui dit développement dit aussi des nouveautés et cette année, une fois de plus, Légendes Gourmandes ne va pas vous décevoir, croyez-moi !

Gourmandisement vôtre,
Christelle LOTZ

À la Une
cette année

Kit pour *pâte à tartiner*

LES RECETTES INCONTOURNABLES

Les cookies

Les muffins, sablés et brownies

Les préparations pour cakes sucrés

Les gâteaux marbrés

Les gâteaux magiques

Les sucres

Les baby sucres

Les crumbles

Les milkshake

Les riz au lait

NOUVEAU packaging

Les cacao

Les *sucres*

Les *cakes sucrés* NOUVEAU packaging

Les *madeleines* NOUVEAU packaging

Le *pain d'épices*

Les *moelleux*

Les *recettes* des salariés

Vous pouvez utiliser ces sucres dans vos recettes habituelles de gâteaux, riz au lait, cookies,pour faire des barbes à papa ou sur des crêpes.

Les préparations pour ***flans***

Les ***mousses*** aux poudres de fruits

Les ***pâtes à tartes*** sucrées et salées

Les bonbonnières

(environ 200 g)

Les cornets gourmands

Les tablettes chocolat *(10x10 cm)*

Dès l'arrivée des fortes chaleurs, ces produits ne seront plus disponibles, pour éviter d'altérer leur qualité.

Les cuillères

Mes *gâteaux* de la semaine

1 gâteau par jour pour les gourmands

Mon kit à *crêpes*

Tout le nécessaire pour une crêpe Party

Mon kit *pop-corn*

Une soirée cinéma ?

Baby Shower

Un heureux événement,
offrez le coffret

Joyeux *anniversaire*

Tout le nécessaire pour une belle fête

Soirée à 2

Mes *mélanges gourmands*

Bowls à gogo avec tous
ces mélanges de graines

Mes *petits déjeuners*

Un mélange de céréales par jour
pour des petits déj' qui réveillent !

Barbecue

9 marinades pour des barbecues originaux

Mon kit *Rhum arrangé*

Je crée ma propre recette

Le Collection

Mes *cookies* de la semaine

Épices

Un tour du monde en épices
accompagné de son livret recettes

POUR LES CORDONS BLEUS

les sels

NOUVEAU packaging

les sels au vin

les sels fleuris

les poivres

les baby

les réglettes d'épices

NOUVEAU

les huiles d'olives

NOUVEAU

les vinaigres

les présentoirs

Barbecue

Salade

les cocktails *en tubes* (100 g)

les *mocktails*

les cocktails *en pot* NOUVEAU packaging

les cocktails *en bouteilles*

50 cl

1 l

les **cakes bien-être**

les **cakes salés**

les biscuits **apéritifs**

les **sucrés**

les préparations pour **granola / muesli**

les recettes sucrées **sans gluten**

LES INCONTOURNABLES SALÉS

NOUVEAU packaging

Les ***risottos*** en sachet

Les ***risottos*** en pot

Les ***riz originaux***

Les ***riz*** aux ***fleurs***

Les ***cake salés*** NOUVEAU packaging

les ***madeleines*** salées

NOUVEAU

les *galettes* de pommes de terre

les *pâtes* en pot

NOUVEAU

les *tubes* légumes NOUVEAU

les *soupes*

NOUVEAU packaging

les *terrines* (Liste des références sur le tarif.)

FRUITS SECS / DÉSHYDRATÉS / MÉLANGES

EN CONDITIONNEMENT DE 200 G À 500 G

VRAC

Vous pouvez utiliser ces fruits dans la cuisine, la pâtisseire ou en snacking.

Les *fruits déshydratés*

abricots secs .....500 g
ananas cubes .....500 g
ananas tranches .....500 g
baies de Goji.....500 g
bananes chips .....500 g
citrons cubes .....200 g
coco cubes .....200 g
cranberries .....500 g
kiwi tranches.....500 g
melon .....500 g
papaye cubes .....500 g
papaye lamelles .....500 g
pommes morceaux .....500 g
raisins bruns.....500 g

Les *fruits secs*

graines de courge .....200 g
graines de lin .....200 g
noisettes décortiquées.....200 g
noix Pécan.....200 g

LÉGUMES SECS / DÉSHYDRATÉS / MÉLANGES

Vous avez l'âme d'une cuisinière ? Avec nos légumes déshydratés, créez, éblouissez les papilles et changez vos plats !

Les *légumes déshydratés*

aubergines .....200 g
carottes.....200 g
cèpes .....200 g
choux verts .....200 g
courgettes.....200 g
olives noires rondelles .....200 g
petits pois entiers.....200 g
poivrons rouges.....200 g
poivrons verts.....200 g
pommes de terre .....200 g
tomates flocon .....200 g

Les *légumes secs*

lentilles corail.....1000 g
lentilles vertes.....1000 g
pois cassés verts.....1000 g
tomates entières .....1000 g

Les *riz*

riz arborio .....1000 g
riz basmati.....1000 g
riz blanc de Camargue .....1000 g
riz long étuvé .....1000 g
riz parfumé thaï.....1000 g
riz rond.....1000 g

Les *condiments*

ail semoule 200
basilic flocon..... 100
herbes de provence 100
oignons lanières..... 200
persil feuille 100
romarin..... 100
thym..... 100

PÂTISSERIE

Tous les ingrédients nécessaires et indispensables pour réussir en pâtisserie.

Les *farines*

farine de châtaigne ..... 500 g
farine de pois chiches ..... 1000 g
farine de sarrasin ..... 1000 g
farine de riz..... 1000 g
farine de blé ..... 1000 g

Les *sucres*

sucre glace ..... 500 g
sucre grains petits (casson) ..... 500 g
sucre roux cassonade ..... 500 g

Les autres *poudres*

flocons d'avoine ..... 1000 g
lait Poudre ..... 1000 g
noix de coco rapée..... 1000 g
poudre à lever..... 250 g
poudre de cacao ..... 1000 g
poudre de pain d'épices..... 500 g
poudre de Petits Beurre ..... 500 g
spéculoos moulu..... 500 g

Les *petits plus* pour la pâtisserie

goutte chocolat blanc (drops blanc)... 1000 g
goutte chocolat lait (drops lait)..... 1000 g
goutte chocolat noir (drops noir)..... 1000 g
pastilles chocolats en couleurs ..... 1000 g
pépites caramel ..... 500 g
pépites citron ..... 500 g
pépites framboise..... 500 g
pépites myrtille..... 500 g
pistoles Chocolat blanc..... 1000 g
pistoles Chocolat lait ..... 1000 g
pistoles Chocolat noir ..... 1000 g
pralin grains..... 500 g
pralines roses concassées..... 500 g
pralines roses entières..... 500 g

CONFISERIES ET SUCRES

Les *bonbons*

berlingots caramel..... 500 g
berlingots fruits ..... 500 g
caramel beurre salé papillote..... 500 g
carensac ..... 500 g
confiseries salade 4 fruits..... 500 g
confiseries tranche orange citron . 500 g
confiseries violettes ..... 500 g
coquelicot sucre cuit ..... 500 g
feuille verveine sucre cuit ..... 500 g
framboise sucre cuit..... 500 g
karaneige ..... 500 g
mini guimauve ..... 500 g
pastille menthe ..... 500 g
pastille miel..... 500 g
pâtes de fruits..... 500 g
petits pois lard ..... 500 g
pop corn sucré..... 500 g
soucoupe ..... 300 pièces

Les préparations à base de *sucres, d'aromes* et de *colorants*

Se référer aux parfums en pot.

Les *épices, sels, poivres, divers aromates*

baies roses entières ..... 100 g
cannelle en poudre ..... 100 g
cannelle tuyau ..... 100 g
citron écorce coupé ..... 100 g
copeaux de citronnelle ..... 100 g
curry poudre ..... 100 g
épices à pain d'épices ..... 100 g
garam massala ..... 100 g
mélange 5 baies ..... 100 g
mélange barbecue ..... 100 g
mélange berbère ..... 100 g
mélange cajun ..... 100 g
mélange créole ..... 100 g
mélange épices à patates ..... 100 g
mélange marinade gibier ..... 100 g
mélange marinade poisson ..... 100 g
mélange mexicain ..... 100 g
mélange rôtisseur ..... 100 g
mélange thai ..... 100 g
orange écorce coupé ..... 100 g
sel rose de l'Himalaya ..... 100 g
Tandoori Indien ..... 100 g
zaatar libanais ..... 100 g

Les préparations à base de *sels* destinées à agrémenter vos plats

sel baies roses ..... 200 g
sel bleu de Perse aux pétales de bleuet ..... 200 g
sel champignon persil ..... 200 g
sel citron aneth ..... 200 g
sel herbes de provence ..... 200 g
sel fou ..... 200 g
sel foie gras ..... 200 g
sel créole ..... 200 g
sel à patates ..... 200 g
sel italien ..... 200 g
sel pour poissons ..... 200 g
sel piment et 2 poivrons ..... 200 g
sel rose de l'Himalaya aux pétales de rose ..... 200 g
sel tomate basilic ..... 200 g
sel vin 5 baies ..... 200 g
Sel vin nature ..... 200 g
Sel vin thym ..... 200 g

Les *pâtes* italiennes

pâtes champignons ..... 1000 g
pâtes étoiles et sapins ..... 1000 g
pâtes fleurs de lys ..... 1000 g
pâtes noires et blanches..... 1000 g
pâtes p'tits cœurs ..... 1000 g
pâtes papillons ..... 1000 g
pâtes penne rouges et noires..... 1000 g

Les préparations pour *granola* et *céréales*

barres de céréales figues et noisettes .....500 g
corn flakes fruits rouges .....500 g
granola du matin .....500 g
muesli agrumes .....500 g
muesli baies de goji .....500 g
muesli croquant .....500 g
muesli exotique .....500 g
muesli tout choco.....500 g
riz soufflé coco et cranberries .....500 g

Les préparations pour *risottos* et *riz spéciaux*

mélange lentilles, curry et coco ..... 1000 g
mélange pour salade ..... 1000 g
mélange taboulé ..... 1000 g
muesli salé quinoa ..... 1000 g
paëlla..... 1000 g
risotto asperges (asperges, carottes)..... 1000 g
risotto aux cèpes ..... 1000 g
risotto épicé (tomates piment poivrons).... 1000 g
risotto figues foie gras..... 1000 g
risotto forestier ..... 1000 g
(tomates carottes champignons)
risotto homard..... 1000 g
risotto indien (raisins carottes curry)..... 1000 g
risotto légumes du soleil ..... 1000 g
(tomates aubergines)
risotto méditérranéen ..... 1000 g
(tomates courgettes olives)
risotto morilles..... 1000 g
risotto saumon courgette ..... 1000 g
risotto truffe ..... 1000 g
riz camargue aux algues
et pétales de bleuet..... 1000 g

riz camargue citron
et pétales de soucis..... 1000 g
riz cantonais ..... 1000 g
riz long baies de goji
et pétales de rose ..... 1000 g
riz mexicain ..... 1000 g
riz réunionnais ..... 1000 g
risotto bollywood ..... 1000 g
risotto 50 nuances de green ..... 1000 g
risotto basilic instinct..... 1000 g
risotto butternut carottes ..... 1000 g

THÉ, CAFÉ ET AUTRES GOURMANDISES

Les *thés* Baronny'S

Les *cafés* aromatisés LÉGENDES GOURMANDES

La gamme LOUVAT BISCUITS 1934

Les *confitures* à message

270 g

Les *babys*

42 g

Les *pâtes à tartiner*

250 g

Voir votre conseillère pour la liste des références.

Les *chocolats café tasse*

Les *sirops* 250 ml

Les *biscuits salés* Les Margottes d'Auvergne

Les *moutardes* REINE DE DIJON 100 g

Les *tartinables* L'ATELIER Bernard MAROT 100 g

Voir votre conseillère pour la liste des références.

NOTRE POLITIQUE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE

Depuis la création de Légendes Gourmandes, nous avons su nous démarquer sur le marché des préparations culinaires gourmandes sucrées et salées. Ces années d'activité significatives ont conforté notre expertise et notre savoir faire dans ce secteur. Nous avons à cœur que les consommateurs se reconnaissent dans nos valeurs et fassent confiance à nos marques et produits. Que nos salariés se sentent valorisés et aient confiance dans leur environnement de travail. Que nos partenaires partagent nos valeurs et les appliquent également.

Nous avons fait le choix de nous investir davantage et d'intégrer volontairement des préoccupations sociales et environnementales à nos activités commerciales et nos relations avec nos parties prenantes.

Consciente de l'importance de cette démarche, la société Légendes Gourmandes, en employeur responsable, continuera à développer une activité pérenne, accentuera son empreinte sur le territoire tout en promouvant une consommation durable et responsable. Ainsi, au travers d'une démarche durable d'amélioration continue, je m'engage à mettre en œuvre les moyens et ressources nécessaires nous permettant de concilier qualité, sécurité et environnement au sein de l'entreprise.

Nos orientations et priorités d'améliorations sont les suivantes :

Être un employeur responsable

- Être conforme aux exigences réglementaires et optimiser la veille réglementaire,
- Veiller à la santé et à la sécurité de nos collaborateurs en les formant aux gestes des premiers secours
- S'assurer qu'aucune priorité ne puisse s'exercer au détriment de la Santé et de la Sécurité,
- Développer les connaissances et compétences de nos collaborateurs,
- Recueillir et écouter les attentes et demandes de nos collaborateurs,
- Veiller à développer une qualité de vie au travail équilibrée.

Construire une relation de qualité avec nos parties prenantes et promouvoir une consommation plus responsable

- Contribuer à rendre nos consommateurs plus responsables,
- Créer une relation basée sur l'échange et l'écoute avec nos consommateurs.

Pérenniser la Qualité de nos produits et services

- Concevoir des produits de qualité répondant aux attentes de nos consommateurs,
- Améliorer de façon permanente la qualité de nos produits et de nos services,
- Sensibiliser et former notre personnel et nos collaborateurs aux risques et bonnes pratiques.

Préserver notre environnement

- Diminuer le volume de nos déchets en augmentant leur valorisation par des partenariats basés sur une économie circulaire,
- Pérenniser notre faible empreinte environnementale par la maîtrise de nos consommations (eau, gaz, électricité),
- Continuer à privilégier les fournisseurs locaux.

Insister sur l'ancrage territorial et la loyauté des pratiques

- Construire de nouveaux partenariats et rendre durables ceux déjà existants avec nos fournisseurs et la société civile,
- Instaurer une transparence mutuelle avec nos partenaires afin de travailler en toute confiance,
- Être à l'écoute de nos différentes parties prenantes et chercher à répondre à leurs attentes.

Ainsi, je m'engage à veiller à ce que nous nous améliorions quotidiennement et ensemble, et à ce que nos objectifs soient atteints dans le respect des réglementations applicables à notre entreprise pour que notre politique RSE, notre stratégie et nos actions soient efficaces, s'inscrivent dans une logique quotidienne d'amélioration continue et prennent désormais en compte la nécessité de préserver et d'améliorer notre engagement développement durable.

Christelle LOTZ, gérante

LÉGENDES GOURMANDES

49 rue André Marie Ampère - 71530 Champforgeuil
Commercial : 03 85 93 65 69
commercial@legendes-gourmandes.com
www.legendes-gourmandes.com

Création & impression s2e imprimvert