

FESTIF

2026

BÛCHES
ENTREMETS
GALETTES
MIGNARDISES SALÉES
PAINS SPÉCIAUX



BoulangerieYONG

 : [boulangerieyong](https://www.facebook.com/boulangerieyong)

SOMMAIRE



4



15



29



23



27

FÊTES 2026

Chers partenaires,

Préparez des fêtes gourmandes avec Boulangerie Yong

Les fêtes de fin d'année sont des moments de partage, de convivialité et de gourmandise. Pour accompagner les professionnels dans cette période essentielle, Boulangerie Yong vous propose une sélection de produits alliant qualité, praticité et savoir-faire.

Découvrez notre collection de bûches, entremets, galettes des Rois, mignardises salées et pains spéciaux, conçue pour répondre aux attentes des boulangers, pâtisseries, restaurateurs, traiteurs et métiers de bouche.

Des recettes traditionnelles aux créations plus contemporaines, notre gamme a été pensée pour vous permettre de composer une offre festive, généreuse et adaptée aux envies de vos clients.

Notre engagement reste le même : vous accompagner avec des produits de qualité, une logistique performante et un service de proximité, afin de vous aider à réussir cette période clé de l'année.

Toute l'équipe de Boulangerie Yong vous remercie pour votre confiance.

Boulangerie Yong

NOS BûCHES





BUCHE ANANAS VANILLE

Génoise, mousse vanille, fourage ananas

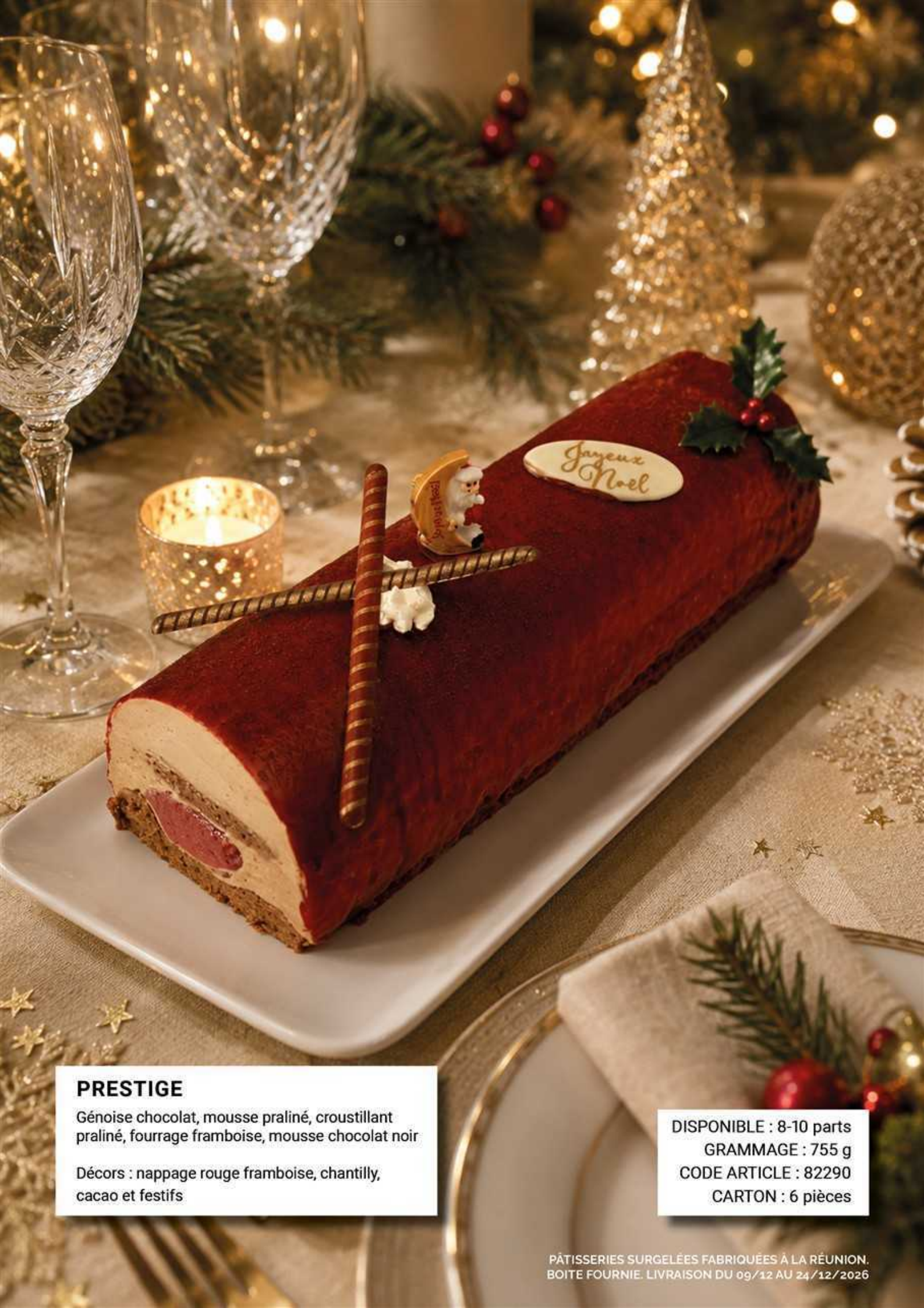
Décors : nappage jaune, chocolat blanc, tranche d'ananas et festifs

DISPONIBLE : 8-10 parts

GRAMMAGE : 795 g

CODE ARTICLE : 82280

CARTON : 6 pièces



PRESTIGE

Génoise chocolat, mousse praliné, croustillant praliné, fourrage framboise, mousse chocolat noir

Décors : nappage rouge framboise, chantilly, cacao et festifs

DISPONIBLE : 8-10 parts

GRAMMAGE : 755 g

CODE ARTICLE : 82290

CARTON : 6 pièces



BUCHE NUTELLA®

Génoise chocolat, croustillant praliné, chantilly Nutella®

Décors : crispy aux 3 chocolats et festifs

DISPONIBLE : 6-8 parts

GRAMMAGE : 390g

CODE ARTICLE : 81890

CARTON : 6 pièces

PÂTISSERIES SURGELÉES FABRIQUÉES À LA RÉUNION.
BOÎTE FOURNIE. LIVRAISON DU 09/12 AU 24/12/2026



BUCHE BOUNTY

Génoise chocolat, mousse bounty composée de mousse coco, éclat chocolat noir

Décors : nappage, ganache chocolat, coco râpée, crispy chocolat blanc et festifs

DISPONIBLE : 6-8 parts

GRAMMAGE : 410 g

CODE ARTICLE : 81870

CARTON : 6 pièces



NOUVEAUTÉ

BUCHE CROQUANT PISTACHE

Mousseline pistache, croustillant praliné, génoise

Décors : nappage vert, sucre glace coloré vert, chantilly et amandes et festifs

DISPONIBLE : 6-8 parts

GRAMMAGE : 580g

CODE ARTICLE : 81880

CARTON : 6 pièces



NOUVEAUTÉ

BUCHE CHEMIN DE FER EXOTIQUE

Mousseline ananas, fourrage mangue passion, génoise

Décors : nappage orange, chantilly et festifs

DISPONIBLE : 6-8 parts

GRAMMAGE : 755g

CODE ARTICLE : 81100

CARTON : 6 pièces

PÂTISSERIES SURGELÉES FABRIQUÉES À LA RÉUNION.
BOÎTE FOURNIE. LIVRAISON DU 09/12 AU 24/12/2026



BUCHE CHEMIN DE FER

Génoise, mousseline vanille

Décors : nappage rouge, émulsion verte, sucre rouge, sucrée et festif

DISPONIBLE : 8-10 parts

GRAMMAGE : 650 g

CODE ARTICLE : 82040

CARTON : 6 pièces



BUCHE FORÊT NOIRE

Génoise chocolat, chantilly aux amaranas, chantilly, cerises amaranas

Décors : chantilly, copeaux chocolat noir, cerises amaranas, neige et festif

DISPONIBLE : 6-8 et 8-10 parts
GRAMMAGE : 345 g et 490 g
CODE ARTICLE : 81690 et 82090
CARTON : 6 pièces



BUCHE MOUSSELINE VANILLE

Génoise, mouseline vanille

Décor : émulsion rouge, poudre cacao et festif

DISPONIBLE : 6-8 et 8-10 parts
GRAMMAGE : 500 g et 700 g
CODE ARTICLE : 81650 et 82020
CARTON : 6 pièces



BUCHE MOUSSELINE CHOCOLAT

Génoise chocolat, mousseline chocolat

Décors : émulsion nature, neige et festif

DISPONIBLE : 6-8 et 8-10 parts
GRAMMAGE : 500 g et 800 g
CODE ARTICLE : 81660 et 82030
CARTON : 6 pièces

PÂTISSERIES SURGELÉES FABRIQUÉES À LA RÉUNION.
BOÎTE FOURNIE. LIVRAISON DU 09/12 AU 24/12/2026

LES INDIVIDUELS





NOUVEAUTÉ

SAPIN PAIN D'ÉPICES

pain d'épices

Décors : neige

GRAMMAGE : 55 g
CODE ARTICLE : 80290
CARTON : 55 pièces



NOUVEAUTÉ

ROULÉ ANANAS

mousseline ananas, génoise

Décors : nappage jaune et sucre jaune

GRAMMAGE : 100 g
CODE ARTICLE : 41280
CARTON : 20 pièces



ROULÉ FRAMBOISE

mousseline framboise, purée de framboise, génoise

Décors : nappage coloré rouge framboise

GRAMMAGE : 100 g
CODE ARTICLE : 41910
CARTON : 20 pièces



ROULÉ MANGUE

fourrage mangue, mousseline mangue, génoise

Décors : nappage et sucre coloré orangé

GRAMMAGE : 100 g
CODE ARTICLE : 41930
CARTON : 20 pièces



ROULÉ PISTACHE CROUSTILLANT

mousseline pistache, praliné croustillant, génoise

Décors : nappage et sucré coloré vert

GRAMMAGE : 100 g

CODE ARTICLE : 41940

CARTON : 20 pièces

JOUR DE L'AN





CROQUANT FRAISE FRAMBOISE

Mousse fraise, mousse framboise, croquant praliné, génoise

Décor : fraise, framboise, chantilly

DISPONIBLE : 6-8 parts

GRAMMAGE : 900 g

CODE ARTICLE : 81980

CARTON : 3 pièces



CROQUANT CAFÉ PRALINÉ

Mousseline café, mousseline praliné,
croquant praliné, génoise

Décors : mousseline café et décors festifs

DISPONIBLE : 6-8 parts

GRAMMAGE : 990 g

CODE ARTICLE : 81970

CARTON : 3 pièces



PIE NEUF CHOCOLAT

Mousseline chocolat, génoise

Décor : sucre glace et décors festifs

DISPONIBLE : 8-10 parts

GRAMMAGE : xxx g

CODE ARTICLE : 82330

CARTON : 4 pièces

PÂTISSERIES SURGELÉES FABRIQUÉES À LA RÉUNION.
BOÎTE FOURNIE. LIVRAISON DU 21/12 AU 31/12/2026



FORÊT NOIRE

Génoise chocolat, chantilly amaranas, chantilly

Décor : copeaux chocolat, chantilly, émulsion chocolat, cerises amaranas et décors festifs

DISPONIBLE : 8-10 parts

GRAMMAGE : 1,6 kg

CODE ARTICLE : 82010

CARTON : 4 pièces



MOKA VANILLE

Mousseline vanille, génoise

Décors : émulsion vanille et décors festifs

DISPONIBLE : 6-8 parts

GRAMMAGE : 845 g

CODE ARTICLE : 81460

CARTON : 3 pièces



MOKA CHOCOLAT

Mousseline chocolat, génoise chocolat

Décors : émulsion chocolat et décors festifs

DISPONIBLE : 6-8 parts

GRAMMAGE : 835 g

CODE ARTICLE : 81470

CARTON : 3 pièces

PÂTISSERIES SURGELÉES FABRIQUÉES À LA RÉUNION.
BOÎTE FOURNIE. LIVRAISON DU 21/12 AU 31/12/2026

GALETTES DES ROIS





GALETTE NUTELLA®

Pâte feuilletée garnie au nutella®

DIAMÈTRE 28 CM : + / - 180' ENTRE 35 À 40 MINUTES
DIAMÈTRE 22 CM : + / - 180' ENTRE 30 À 35 MINUTES
CONSEIL DE CUISSON À ADAPTER SELON VOTRE
FOUR - TEST RÉALISER SUR BAKE OFF 4 NIVEAUX

DIAMÈTRE : 22 cm
GRAMMAGE : 500 g
CODE ARTICLE : 34230
CARTON : 20 pièces

PÂTISSERIES SURGELÉES FABRIQUÉES À LA RÉUNION.
BOÎTE FOURNIE. LIVRAISON JUSQU'AU 10/01/2027



LA
RÉUNION
NOUT Ti
TRÉSOR!

LES CLASSIQUES

FRANGIPANE

Pâte feuilletée, émulsion de frangipane à l'amande

Diamètre 12 cm - 150 g - Carton de 40 pièces

Code article : 34150

Diamètre 22 et 28 cm - 500g et 750 g

Carton de 20 pièces

Code article : 34090/34070

POMME

Pâte feuilletée, compote de pomme

Diamètre 22 et 28 cm - 550 g et 750 g

Carton de 20 pièces

Code article : 34080/34060

DIAMÈTRE 28 CM : • / - 180' ENTRE 35 À 40 MINUTES
DIAMÈTRE 22 CM : • / - 180' ENTRE 30 À 35 MINUTES
CONSEIL DE CUISSON À ADAPTER SELON VOTRE
FOUR - TEST RÉALISER SUR BAKE OFF 4 NIVEAUX

GALETTES SPÉCIALES

BANANE CHOCOLAT

Pâte feuilletée, confiture de banane de La Réunion, pépites de chocolat noir 44%
Diamètre 22 cm et 28 cm - 500g - Carton de 20 pièces
Code article : 34100

FRANGIPANE CARAMEL

Pâte feuilletée, émulsion de frangipane au caramel beurre salé
Diamètre 22 cm et 28 cm - 500 g - Carton de 20 pièces
Code article : 34110

FRANGIPANE PISTACHE

Pâte feuilletée, émulsion de frangipane à la pâte de pistache
Diamètre 22 cm et 28 cm - 500 g - Carton de 20 pièces
Code article : 34120

CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT AU LAIT

Pâte feuilletée, émulsion pâtissière aux pépites de chocolat au lait
Code article : 34200

FRANGIPANE CHOCOLAT ÉCORCE ORANGE STOCK LIMITE

Pâte feuilletée, émulsion de frangipane, gouttelettes de chocolat noir avec des morceaux d'écorce d'orange.
Diamètre 22 cm et 28 cm - 670 g - Carton de 18 pièces
Code article : 34190

FRANGIPANE COCO MORCEAUX ANANAS STOCK LIMITE

Pâte feuilletée, émulsion de frangipane à la noix de coco avec des morceaux d'ananas de La Réunion
Diamètre 22 cm et 28 cm - 620 g - Carton de 18 pièces
Code article : 34180

COCO CHOCOLAT NOISETTE

Pâte feuilletée, émulsion de frangipane à la noix coco et une ganache chocolat noisette
Diamètre 22 cm et 28 cm - 500 g - Carton de 20 pièces
Code article : 34130

CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT AU LAIT

Pâte feuilletée, émulsion pâtissière aux pépites de chocolat au lait
Diamètre 22 cm et 28 cm - 610 g - Carton de 18 pièces
Code article : 34200

DIAMÈTRE 28 CM : + / - 180' ENTRE 35 À 40 MINUTES
DIAMÈTRE 22 CM : + / - 180' ENTRE 30 À 35 MINUTES
CONSEIL DE CUISSON À ADAPTER SELON VOTRE FOUR -
TEST RÉALISER SUR BAKE OFF 4 NIVEAUX

PÂTISSERIES SURGELÉES FABRIQUÉES À LA RÉUNION.
BOÎTE FOURNIE. LIVRAISON JUSQU'AU 10/01/2027

TRAITEUR

Achards

Pâte feuilletée garnie avec des achards aux légumes de La Réunion
20 g/unité - Carton de 200 pièces - Code article : 23070

Poisson piment

Pâte feuilletée garnie au poisson pimenté
23 g/unité - Carton de 300 pièces - Code article : 23360

Saumon

Pâte feuilletée garnie au saumon
20 g/unité - Carton de 300 pièces - Code article : 23460

Fromage

Pâte feuilletée garnie au fromage
23 g/unité - Carton de 200 pièces - Code article : 23470

Brède

Pâte feuilletée garnie avec des brèdes de La Réunion
28 g/unité - Carton de 200 pièces - Code article : 23490

Palmiste

Pâte feuilletée garnie avec des palmistes de La Réunion
20 g/unité - Carton de 200 pièces - Code article : 23510

Thon Pimenté

Pâte feuilletée garnie au thon pimenté
29 g/unité - Carton de 200 pièces - Code article : 23590

Saussice

Pâte feuilletée garnie avec des mini-saucisses cocktail au porc
30 g/unité - Carton de 150 pièces - Code article: 23650

Ti Jacques pimenté

Pâte feuilletée garnie d'une farce Ti Jacques pimenté de la Réunion 30 g/unité - Carton de 150 pièces - Code article : 23480

Morue

Pâte feuilletée garnie à la morue
20 g/unité - Carton de 150 pièces - Code article : 23640

Sarcive

Pâte feuilletée garnie à la viande de porc sauce sarcive
25 g/unité - Carton de 150 pièces - Code article : 23630

Poulet d'aka piment

Pâte feuilletée garnie de poulet à la pâte d'arachide pimenté 30 g/unité - Carton de 200 pièces - Code article : 23670





QUANTITÉ LIMITÉ

PÂTÉ CRÉOLE MARRON

850 g par carton de 8 pièces

Code article : 23280

CONSEIL CUISSON :
Temps : 58 min / T° : 180°

QUANTITÉ LIMITÉ

PÂTÉ CRÉOLE NATURE

800 g par carton de 8 pièces

Code article : 23260

CONSEIL CUISSON :
Temps : 58 min / T° : 180°

PAINS SPÉCIAUX





BRIOCHE AUX FRUITS DE NOËL PAP

CARTON DE 99 BOULES DE BRIOCHE FOURNIS AVEC MOULE*

***DISPOSEZ 9 BOULES DE BRIOCHE DANS UN MOULE POUR OBTENIR UNE BRIOCHE.
GRAMMAGE : 810 G**

CONDITIONNEMENT : 11 BRIOCHES

CONSEILS :

Temps de pousse congeler : +/- 3 heures
Température de pousse : 28°C
Hydrométrie : 62 %
Temps de cuisson : +/- 40 minutes
Température de cuisson : 150°C

SUGGESTION DE PRÉSENTATION :
APPLIQUEZ DE LA DORURE AVANT D'AJOUTER DU SUCRE CASSON

RÉUNIONNAISE MULTI-GRAINES

La Réunionnaise Multi-graines : un mélange savoureux de pavot, sésame et lin, pour une baguette riche en caractère et en croquant.

280 g par sachet de 20 pièces

Conseil cuisson : 5 à 8 min à +/- 180°C.

Code article : 12300

RÉUNIONNAISE AU SÉSAME

La Réunionnaise au Sésame : une baguette parsemée de graines de sésame pour une saveur douce et légèrement toastée.

270 g par sachet de 20 pièces

Conseil cuisson : 5 à 8 min à +/- 180°C.

Code article : 12280

The image shows a wicker basket filled with several loaves of Black Rock bread, which are elongated and have a golden-brown, slightly cracked crust. In the foreground, a single slice of Pain Paillasse is shown, revealing a dark, dense interior with visible seeds and a thick, caramelized crust. The background features a rustic setting with a wooden surface and a bag of flour labeled '155 — origine France'.

BLACK ROCK

Le Black Rock est composé de farine de seigle avec des graines de courge, tournesol et sésame.

Il vous suffit de le couper en tranches et de l'agréments selon votre choix.

400 g par sachet de 12 pièces

Conseil cuisson : après décongélation (minimum 2h), 5 min à +/- 190°C selon modèle de four.

Code article : 12090

PAIN PAILLASSE®

Le Pain Paillasse® est un pain traditionnel fait à base de farine de froment et de levain.

Il a comme particularité de fabrication, une longue fermentation de la pâte.

Une croûte caramélisée, épaisse et légèrement croustillante, une consistance alvéolée parfaite pour plus d'arômes.

270 g par sachet de 22 pièces

Conseil cuisson : selon modèle de four : 5 à 8 min à 180°C.

Code article : 12440



Disponibilités des produits :

Buches : Livraison du 09/12 au 24/12/2026

Entremets : Livraison du 21/12 au 31/12/2026

Galettes des rois : Livraison jusqu'au 10/01/2027

Retour des commandes : 16/10/2026

Commande uniquement par mail :

commande@boulangerieyong.fr

Demande des tarifs :

commercial@boulangerieyong.fr

CONTACT :

0262 26 59 69

www.boulangerieyong.fr