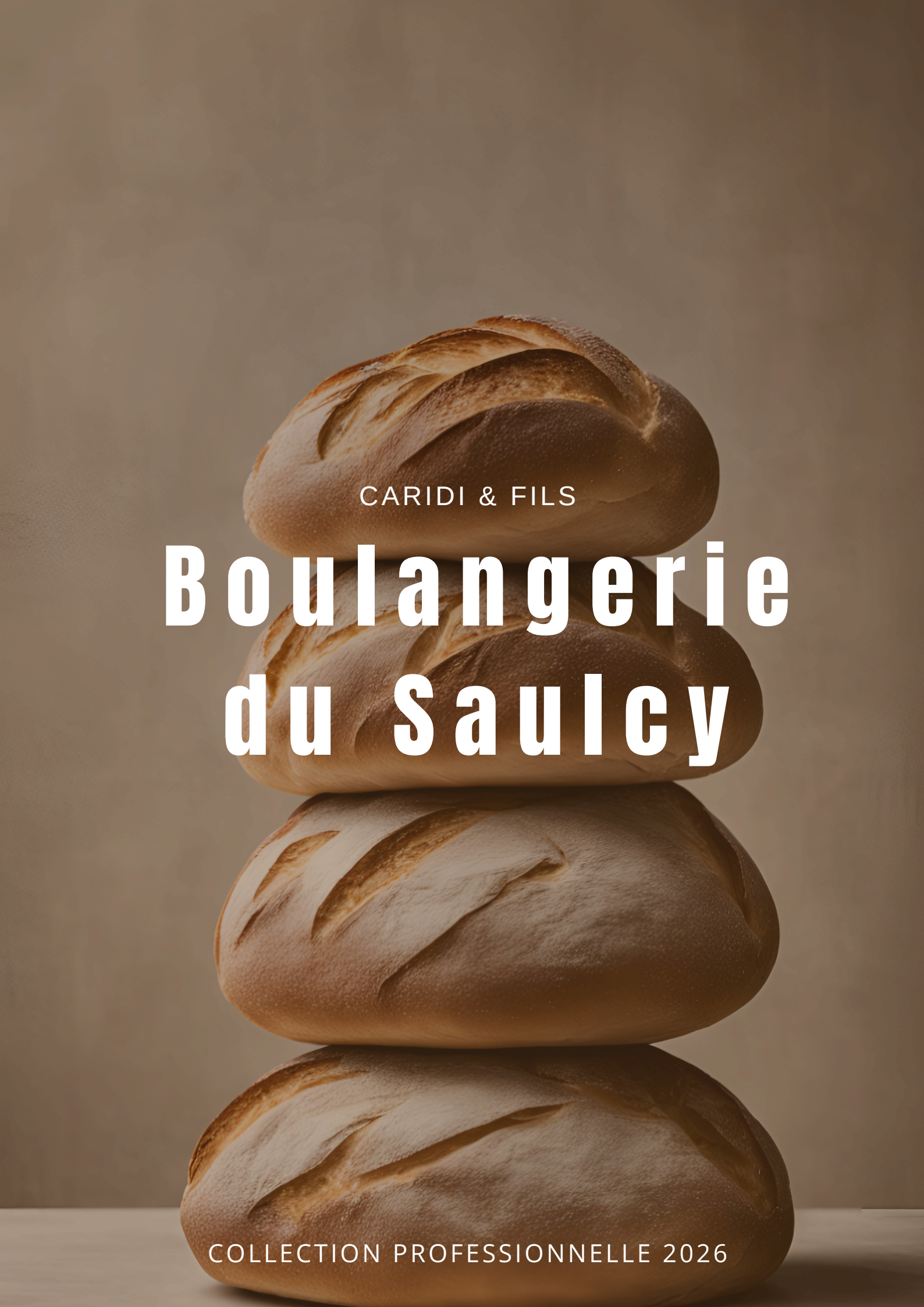


CARIDI & FILS

Boulangerie du Saulcy

COLLECTION PROFESSIONNELLE 2026

SOMMAIRE

3 Notre histoire
4 Présentation
5 Nos pains & baguettes
6 Nos pains
7 Nos viennoiseries & pâtisseries
8 Nos viennoiseries
9 Sandwich & paninis
10 Traiteur
11 Nos prestations
12 Tarifs et conditions
13 Contact

NOTRE HISTOIRE

CARIDI & FILS – Une histoire de famille

Depuis plus de 40 ans, la Boulangerie du Saulcy est une histoire de famille, de passion et de transmission.
Petite entreprise locale qui a grandi au fil des années, elle a su évoluer tout en restant fidèle à ses valeurs fondatrices : le savoir-faire, la qualité et le goût du travail bien fait.
Aujourd'hui, cette aventure se poursuit avec l'implication de toute la famille. Numa, la fille, a rejoint l'équipe en tant que vendeuse. Au quotidien, elle participe à l'accueil, au conseil et à la fidélisation de notre clientèle. Son rôle est essentiel pour faire découvrir nos produits, accompagner les clients et entretenir ce lien de proximité qui nous tient à cœur.
Enzo, le fils, participe quant à lui à la vie de l'entreprise à travers le travail en atelier et les livraisons, contribuant à la préparation et au bon acheminement des commandes. La femme d'Antoine, Sarah prend également part à cette aventure en assurant la vente et la gestion commerciale, participant ainsi au développement de l'activité et à l'accompagnement de nos clients professionnels.





Cette dynamique familiale s'appuie également sur une équipe engagée. Souleyman et Besnik, présents au fournil, mettent chaque jour leur savoir-faire et leur implication au service de la fabrication et de la qualité de nos produits.
Ensemble, nous poursuivons la même ambition : proposer aux particuliers comme aux professionnels des produits de qualité, à des prix justes, avec un service souple et adapté à leurs besoins.

Derrière chaque pain, chaque viennoiserie et chaque commande, il y a une équipe, une famille et plus de 40 ans d'expérience.

Une histoire familiale, un savoir-faire transmis et une équipe engagée à vos côtés.

PRÉSENTATION

Depuis toujours, la boulangerie est une histoire de passion, de savoir-faire et de partage. Nous mettons notre expertise, depuis plus de 40 ans, au service de particuliers comme de professionnels. Nous proposons une gamme de pains, viennoiseries, pâtisseries et produits de snacking fabriqués maison.

Notre ambition : faire de notre boulangerie un partenaire de confiance pour les restaurants, hôtels, établissements scolaires, collectivités et entreprises.





Parce que chaque professionnel a des besoins différents, nous proposons des solutions adaptées à vos activités, à vos volumes et à vos attentes.

Fabrication artisanale

Qualité

Proximité

Flexibilité

« Ensemble faisons de chaque journée une occasion de bien manger »

Nos PAINS & BAGUETTES

BAGUETTES

CLASSIQUE	1.10€
TRADITION	1.20€
ÉPI	1.20€
QUIGNON	1.20€
CÉRÉALES	1.40€
CAMPAGNE	1.30€

PAINS

MICHE DE PAIN BLANC	4.40€
PAIN COMPLET	2.40€
PAIN CHIA & MAÏS	2.40€
PAIN AUX NOIX	2.40€
PAIN AUX RAISINS	2.80€
PAIN À L'ÉPEAUTRE	2.80€
PAIN AU LEVAIN	2.80€
PAIN AUX CÉRÉALES	3.30€

PAINS SPÉCIAUX

PAIN BUNS	0.70€
PAIN KEBAB	0.35€
PAIN PANINI	0.45€
PAIN BRIOCHÉ	1.00€
PAIN BAGUETTE	0.65€
FOCACCIA 8/12 PERSONNES	20€/30€

« Les tarifs affichés correspondent aux prix publics indicatifs. Les tarifs professionnels sont indiqués selon le volume et la période. »

NOS PAINS



LES PAINS KEBABS

Elaborés dans notre atelier avec un savoir-faire artisanal, ces pains sont faits pour garantir une texture moelleuse et une mie aérée.

0.35€



LES PAINS BUNS

Pain burger artisanal, à la mie moelleuse et légère, avec une croûte fine et dorée. Idéal pour accompagner vos burgers et valoriser vos préparations.

0.70€



LES PAINS BRIOCHÉS

Pain brioché artisanal, moelleux et légèrement doré, à la texture fondante et délicatement beurrée. Idéal pour sublimer vos burgers maison.

1.00€



LES PAINS PANINIS

Pain moelleux à l'intérieur et légèrement croustillant après cuisson, idéal pour la préparation de paninis chauds et généreusement garnis.

0.45€

NOS VIENNOISERIES & PATISSERIES

VIENNOISERIES

CROISSANTS	1.20€
MINI CROISSANTS	0.80€
MINI ESCARGOT	0.80€
ESCARGOT RAISIN	1.80€
ESCARGOT AU CHOCOLAT	1.80€
CHAUSSON AUX POMMES	1.70€
MUFFIN	2.20€

SPÉCIAUX

COOKIE	2.00€
COOKIE NUTELLA	2.50€
BEIGNET NATURE	2.00€
BEIGNET FRUIT	2.50€
BEIGNET NUTELLA	2.50€
BRIOCHE	6.50€
BRIOCHE CHOCOLAT	7.00€
BRIOCHE BONHOMME	2.50€
BRIOCHE PATISSIERE	2.30€

PÂTISSERIES

TARTELETTE	3.00€
PETITS CHOUX	1.80€
TARTE AUX FRUITS	18.00€
TARTE POMME AMANDE	18.00€
TARTE POMME CHOCOLAT	20.00€
TARTE AUX FRUITS	24.00€

Tartes pour 8 personnes*

« Les tarifs affichés correspondent aux prix publics indicatifs. Les tarifs professionnels sont indiqués selon le volume et la période. »

NOS VIENNOISERIES



LES TRESSES AU CHOCOLAT

Une délicieuse viennoiserie feuilletée et torsadée, garnie de chocolat noir et de pépites de chocolat, dorée et saupoudrée de sucre glace.

1.80€



LES CHAUSSONS AUX POMMES

Une délicieuse pâte feuilletée dorée et croustillante, garnie d'une compotée de pommes fondante et généreuse. Un grand classique gourmand qui ravit petits et grands !

1.70€



LES ESCARGOTS RAISINS

Une délicieuse pâte feuilletée pur beurre, garnie de crème pâtissière onctueuse et de raisins secs fondants. Un incontournable de la viennoiserie, idéal pour une pause gourmande !

1.80€



LES CROISSANTS

Croissants pur beurre au feuilletage doré et croustillant, en 7 saveurs : praliné, spéculoos, Nutella, chocolat blanc, amande, framboise et l'incontournable chocolat.

1.20€

SANDWICH & PANINIS

SANDWICHS

JAMBON-BEURRE — 3.80€
Beurre, jambon, emmental, cornichons

ROSETTE-BEURRE — 3.80€
Beurre, rosette, emmental, cornichons

LE PRINTANIER — 4.00€
Cheese cream, jambon blanc, emmental, salade, tomate, concombre

LE VEGETARIEN — 3.80€
Cheese cream, salade, tomate, concombre, filet de citron

LE SAUMON — 5.00€
Cheese cream, saumon, salade, tomate, filet de citron

LE THON FAÇON BAGNAT — 4.00€
Thon à la mayonnaise, salade, tomate, oeuf

POULET FACON BAGNAT — 4.00€
Poulet, mayonnaise, salade, tomate, oeuf

LE BAYONNAIS — 4.00€
Cheese cream, jambon de Bayonne, salade, tomate, copeaux de parmesan, crème de balsamique

LE POULET CURRY — 4.00€
Poulet curry, salade, tomate

LE POULET MEXICAIN — 4.00€
Poulet mexicain, salade, tomate

PANINIS

LE JAMBON — 3.80€
Cheese cream, jambon, tomate, gruyères

LE 4 FROMAGES — 5.00€
Cheese cream, mozzarella, gruyères, chèvre

LE CHORIZO — 4.00€
Mayonnaise, chorizo, tomate, gruyères

LE THON — 4.00€
Thon à la mayonnaise, mozzarella

LE POULET CURRY — 4.00€
Poulet curry, gruyère

LE POULET MEXICAIN — 4.00€
Poulet mexicain, gruyère

LE SAUMON — 4.00€
Cheese cream, saumon, gruyère, tomate

TRAITEUR

LE PÂTÉ EN CROUTE

Une spécialité composée d'une pâte dorée et croquante, garnie d'une farce maison savoureuse. Porc ou poulet.
Disponible en individuel, 6 ou 12 personnes.

3.50€ / ???????



LA QUICHE LORRAINE

Quiche lorraine traditionnelle, garnie de lardons fumés et d'un appareil crémeux, sur une pâte dorée et croustillante.

3.00€



LES PIZZAS MAISON

Une pâte préparée et travaillée sur place, garnie de savoureux ingrédients selon vos goûts. Disponible en format 6 ou 12 personnes.

???????

LA QUICHE AUX LÉGUMES

Une pâte croustillante garnie d'un appareil crémeux aux œufs et aux légumes savoureux. Une recette gourmande et colorée.

???????



BOULANGERIE DU SAULCY — CARIDI & FILS

NOS PRESTATIONS

01 APPROVISIONNEMENT RÉGULIER
Vos pains, viennoiseries et gourmandises, pour vos besoins spécifiques au quotidien.

02 COMMANDES EN VOLUME
Une organisation adaptée aux quantités de votre activité.

03 FABRICATION SUR MESURE
Des recettes, formats et produits adaptés à vos besoins spécifiques.

04 ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS
Petits-déjeuners, repas et pauses gourmandes.

05 CONDITIONNEMENTS ADAPTÉS
Formats individuels, lots et plateaux selon vos besoins.

06 DEVIS PERSONNALISÉS
Une équipe à l'écoute pour étudier votre demande et vous proposer la solution.

TARIFS ET CONDITIONS

TARIFICATION

- Les tarifs indiqués dans ce catalogue correspondent aux prix publics de référence.
- Des conditions tarifaires professionnelles peuvent être proposées sur devis, en fonction des volumes commandés, de la fréquence des commandes, de la nature des produits et des besoins spécifiques de chaque établissement.
- Chaque demande fait l'objet d'une étude personnalisée.

COMMANDES

- Commandes ponctuelles ou régulières.
- Commandes spécifiques sur demande et selon faisabilité.
- Commandes anticipées recommandées pour les volumes importants.
- Délais de commande communiqués lors de l'établissement du devis.

LIVRAISON & RETRAIT

- Retrait directement à la boulangerie.
- Livraison professionnelle possible selon secteur géographique, volume et conditions convenues.
- Modalités et frais de livraison définis lors de la commande.

DEVIS & FACTURATION

- Devis personnalisé sur demande.
- Tarifs professionnels communiqués selon les quantités et les besoins.
- Facturation adaptée aux professionnels.
- Conditions et modalités de règlement précisées lors de la validation de la commande.

NOS ENGAGEMENTS

- Fabrication artisanale.
- Qualité et régularité des produits.
- Écoute et accompagnement des professionnels.
- Solutions adaptées aux besoins de chaque établissement.

UN BESOIN SPÉCIFIQUE ?

Notre équipe est à votre disposition pour étudier votre demande et vous proposer une offre adaptée à votre activité.

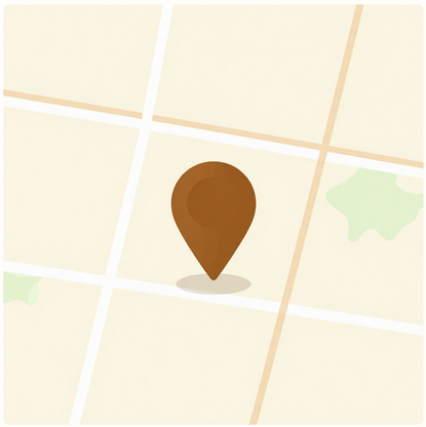
BOULANGERIE DU SAULCY — CARIDI & FILS

CONTACT

ADRESSE
34 rue du pont des morts, Metz

TÉLÉPHONE
07 86 65 60 63

EMAIL
boulangerieudsaulcy@gmail.com



AUTOUR DE LA BOULANGERIE

- Asian Market Saulcy — 33 rue du Pont des Morts
- Île du Saulcy
- Temple Neuf

Instagram : Boulangerie du Saulcy

Facebook : Boulangerie du Saulcy

DEMANDER UN DEVIS

01 Votre établissement

02 Votre activité

03 Produits souhaités

04 Quantités estimées

05 Fréquence

Au plaisir de collaborer.