



Boulangerie Des Cigales

Fournisseur de pains crus, précuits et congelés,
et de viennoiseries surgelés

**Supplier of raw, par-baked and frozen breads,
and frozen pastries**



IFS site (11,000 m²)
Specialised in par-baked
products on sole ovens,
with an organic range
and sourdough products.

4 points de fabrication Livraison dans toute la France

4 Production Sites Delivery throughout France



**St Rémy
Aveyron**

Site IFS de 11 000m² spécialisé
dans les produits précuits sur
four à sole, avec une gamme
bio et une gamme de produits
contenant du levain.



4,000 m² factory
specialised in raw bread



**Ensues-la-Redonne
Bouches-du-Rhône**

Usine de 4000m² spécialisée
dans le pain cru



**Saint-André-de-la-Roche
Alpes-Maritimes**

Usine de 1500m² spécialisée dans
les pains de table individuels, burgers, buns,
focaccias, pains sandwichs, brioches et grissinis.

1,500 m² factory specialised in individual
table breads, burgers, buns, focaccias,
sandwich breads, brioches and grissinis.



**Marignane
Bouches-du-Rhône**
Usine de 2000m² spécialisée
dans le pain précuit

2,000 m² factory specialised in par-
baked bread



Why our clients choose us?

Pourquoi nos clients
nous choisissent ?

Des produits qualitatifs
Quality products



Total adaptability
(delivery, marketing needs,
custom requests...)

Une adaptabilité totale
(livraison, besoin marketing,
demande personnalisée...)

Un service client inégalé
Unrivalled customer service



As a bonus: Our own natural sourdough

En prime:
Notre propre levain naturel

Higher quality products

Produits plus qualitatifs

Meilleur goût
Better taste

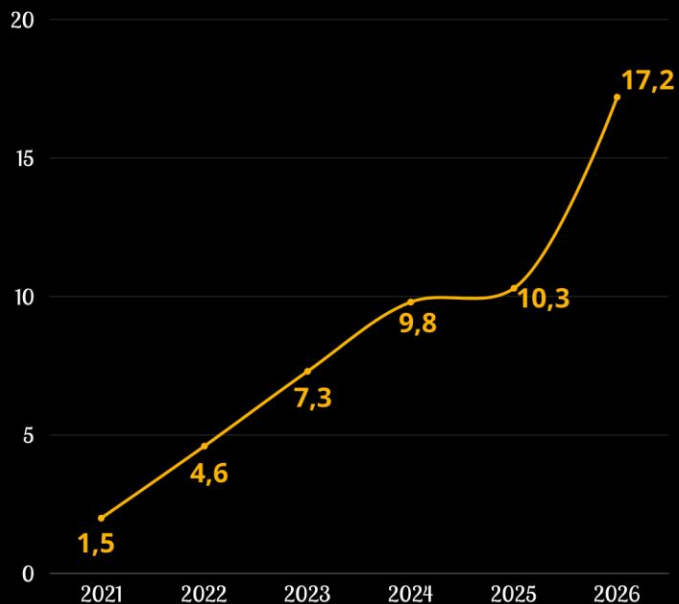
Produits plus sains
Healthier products

Meilleure conservation
Better preservation



Evolution du chiffre d'affaires en millions d'euros

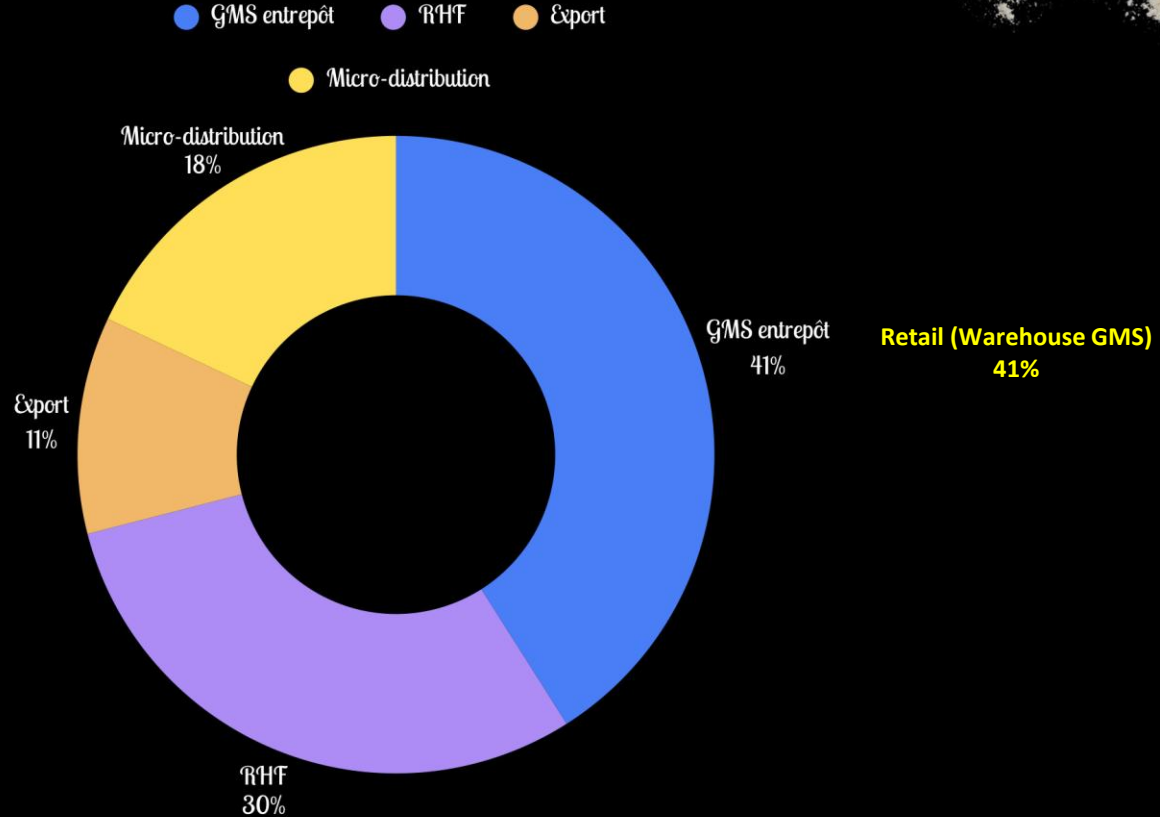
**Revenue Growth
(in millions of euros)**





Client Channel Breakdown

Répartitions canaux clients



Our Core Business

Notre cœur de métier



Nos produits crus

Our Raw Products





Nos produits précuits

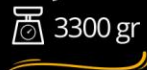
Our Par-Baked Products



Our Dough Blocks • 3,300 g



Nos pâtons



Pâton nature
Pâton céréales
Pâton campagne

- Plain dough block
- Multigrain dough block
- Country-style dough block



*Résultat
après
cuisson*



Result
after baking



ROMAN PIZZA BASE

FOND DE PIZZA

ROMAINE



30cm

*Disponible surgelé
ou frais sous vide*



*Précuit pour un gain de temps et
une remise oeuvre simplifiée*

D'autres diamètres et d'autres recettes (Fond base tomate et crème) possibles à la demande

30 cm diameter

Available frozen
or fresh vacuum-packed

Other sizes and recipes
(tomato or cream base)
available on request

Par-baked for faster
prep and easy finishing



Nos petits pains individuels

Our Individual Bread Rolls





Nos focaccias

Our Focaccias



Nos produits bio

Our Organic Products



La baguette Bastide
280g

Bastide Baguette 280g



La boule
570g

Round Loaf 570g



*Boulangerie
Des Cigales*




**Pain
Petifour**
Le pain des chefs

