



# Catalogue Artisans 2024



# Qui sommes-nous ?



Maîtres Laitiers depuis 1919

Une histoire de famille, un savoir-faire de maîtres laitiers transmis de père en fils.



Créer des desserts, c'est notre savoir-faire

Des crèmes desserts, fromages blancs, riz au lait, panna cotta, sans arômes ni additifs, et aux bons goûts de notre enfance.



Notre engagement sur nos matières premières

Nos desserts sont réalisés à partir de lait frais des Hautes-Alpes, collecté auprès de nos producteurs partenaires, situés à moins de 25 km de notre atelier de Tallard.



Notre engagement zéro déchet

Le respect de l'environnement est l'une de nos priorités, pour cela, nous nous engageons à utiliser des matières recyclables et réutilisables comme le verre.

# Ce que nous pouvons vous apporter



Des matières premières de qualité, des producteurs partenaires identifiés : notre lait est collecté à moins de 25 km de l'atelier, auprès de fermes de montagne locales, qui élèvent de petits cheptels (moins de 40 vaches) qui pâturent dans les alpages.

Le résultat : une qualité de lait incomparable au goût fermier et sans arrière-goût.



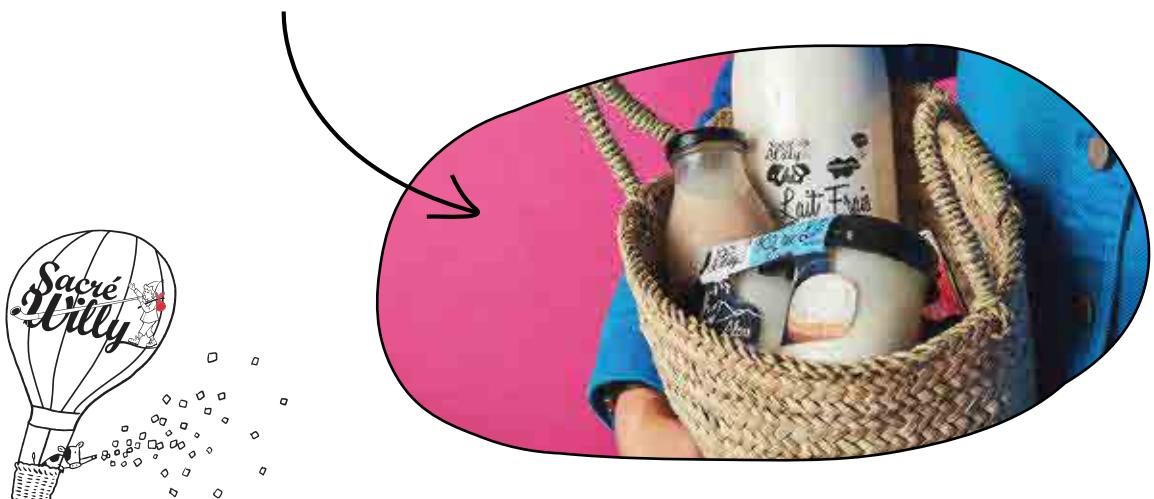
# Ce que nous pouvons vous apporter

## Un savoir-faire de maîtres laitiers unique

Nous donnons le temps au temps pour respecter les produits et exhausser toutes leurs saveurs et textures : nos fromages blancs par exemple, sont **mûris pendant 17h** ce qui leur appartenient une douceur incomparable et sont **brassés à la main pour un maximum d'onctuosité**. Nos crèmes fraîches, fleurettes ou épaisses, sont quant à elles obtenues sans ajout de ferment. **Elles ont le goût du lait car nous n'ajoutons aucun additif à nos crèmes.**



Des **desserts, boissons, meringues**, prêts-à-déguster mais aussi des matières premières pour permettre à vos clients de **cuisiner et pâtisser !**



Une équipe commerciale à l'écoute de vos besoins, pour vous accompagner au mieux au quotidien



## Les Crèmes au four

Cuites lentement, en four traditionnel pendant 1 heure pour que toutes les saveurs des ingrédients s'exhaussent et pour assurer une texture parfaite.  
Elles sont réalisées à base de crème, œufs et infusions d'ingrédients naturels.

# Les Crèmes au four



CODE	5300 Crème aux oeufs	5301 Crème au chocolat	5302 Café crème
DÉSIGNATION			
GENCODE	 3 760178 253000	 3 760178 253017	 3 760178 253024



CODE	5303 Crème caramel	5306 Crème caramel beurre salé	5307 Crème vanille
DÉSIGNATION			
GENCODE	 3 760178 253031	 3 760178 253062	 3 760178 253079

**POIDS NET: 2x125G**

**COLISAGE: 6 U.V**

**DLC GARANTIE: 21 JOURS**

**POT EN VERRE**

# Les Crèmes au four



<b>CODE</b>	5308	5316	5309
<b>DÉSIGNATION</b>	Crème pistache	Crème chocolat praliné	Crème Speculoos
<b>GENCODE</b>	 3 760178 253086	 3 760178 253161	 3 760178 253093



<b>CODE</b>	5318	5322
<b>DÉSIGNATION</b>	Crème chocolat noir	Crème châtaigne
<b>GENCODE</b>	 3 760178 253185	 3 760178 253222

**POIDS NET: 2x125G**  
**COLISAGE: 6 U.V**  
**DLC GARANTIE: 21 JOURS**  
**POT EN VERRE**



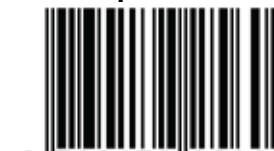


## Les Pots 500g

*Un format familial, à partager.*

# Les Pots 500g



<b>CODE</b>	5600	5601	5602
<b>DÉSIGNATION</b>	Crème caramel beurre salé	Crème vanille	Crème chocolat praliné
<b>GENCODE</b>	 3 760178 256001	 3 760178 256018	 3 760178 256025

**POIDS NET: 500G**  
**COLISAGE: 6 U.V**  
**DLC GARANTIE: 21 JOURS**  
**POT EN VERRE**



# Les Riz au lait

*A base de riz de  
Camargue  
et lait frais des Alpes*

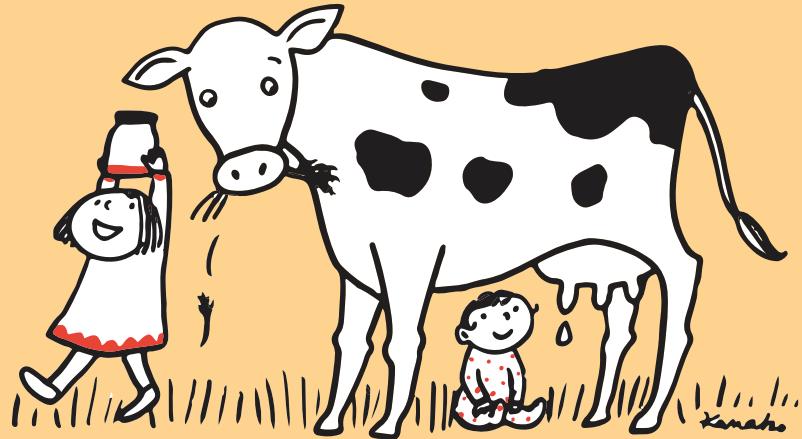
# Les Riz au lait



CODE	5310	5313
DÉSIGNATION	Riz au lait nature	Riz au lait vanille
GENCODE	 3 760178 253109	 3 760178 253130

**POIDS NET: 2x130G**  
**COLISAGE: 6 U.V**  
**DLC GARANTIE: 21 JOURS**  
**POT EN VERRE**





# Les Fromages Blancs

Réalisés à base  
de lait frais des Alpes.  
Le petit caillé est ferme,  
le blanc battu est brassé

# Les Fromages Blancs



CODE	5320	5321	5332
DÉSIGNATION	Le petit caillé nature	Le petit caillé vanille	Le petit blanc battu caramel beurre salé
GENCODE			
	3 760178 253208	3 760178 253215	3 760178 253321



CODE	5335	5331	
DÉSIGNATION	Le petit blanc battu mangue	Le petit blanc battu crème de marron	
GENCODE			
	3 760178 253352	3 760178 253314	

**POIDS NET: 2x125G**  
**COLISAGE: 6 U.V**  
**DLC GARANTIE: 21 JOURS**  
**POT EN VERRE**





# Les Charlottes

Dessert pâtissier sur génoise  
citronnée et fromage blanc  
nappé d'un coulis de fruits

# Les Charlottes



CODE	5340 Charlotte aux fraises
DÉSIGNATION	
GENCODE	

CODE	5342 Charlotte à la mangue
DÉSIGNATION	
GENCODE	



**POIDS NET: 2x110G**  
**COLISAGE: 6 U.V**  
**DLC GARANTIE: 21 JOURS**  
**POT EN VERRE**





# Les Yaourts 1KG

*Les premiers yaourts à partager  
en pots verre avec des morceaux de fruits!*

# Les Yaourts 1KG



CODE	5091	5092	5093
DESIGNATION	Yaourt à la châtaigne	Yaourt à la myrtille	Yaourt à la mangue
GENCODE	 3 760178 250917	 3 760178 250924	 3 760178 250931

**POIDS NET: 1KG  
COLISAGE/6 U.V  
DLC GARANTIE: 21 JOURS  
POT EN VERRE**





# *Le Snacking*

# Le Snacking



CODE	5111	5113	5112
DÉSIGNATION	Crème Chocolat	Crème Caramel	Café Crème
GENCODE			
	 3 760178 251112	 3 760178 251136	 3 760178 251129



CODE	5120	5121	5122
DÉSIGNATION	Crème Vanille	Crème Pistache	Crème Châtaigne
GENCODE			
	 3 760178 251204	 3 760178 251211	 3 760178 251228

**POIDS NET: 125G**  
**COLISAGE: 8 UV**  
**DLC GARANTIE: 21 JOURS**  
**POT EN VERRE**



# Le Snacking



CODE	5141	5142	5140
DÉSIGNATION	Le Petite Blanc Battu Crème de marron	Le Petit Blanc Battu Caramel Beurre Salé	Le Petit Blanc Battu Mangue
GENCODE	 3 760178 253031	 3 760178 253062	 3 760178 253079



CODE	5116	5119
DÉSIGNATION	Le Riz au Lait Nature	Le Riz au Lait à la Vanille
GENCODE	 3 760178 251167	 3 760178 251198

**POIDS NET: 125G**  
**COLISAGE: 8 UV**  
**DLC GARANTIE: 21 JOURS**  
**POT EN VERRE**





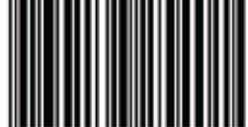
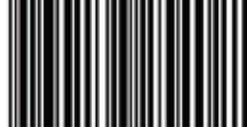
## Les Barista

Nos boissons sont réalisées à partir de lait frais des Alpes, collecté auprès de nos fermes de montagne, situées à moins de 25 km de notre atelier.

Des recettes simples, sans arômes qui se dégustent froides ou chaudes : les bouteilles en verre permettent de les réchauffer au micro-onde !

# Les Barista



<b>CODE</b>	5400	5401	5402
<b>DESIGNATION</b>	Café latte	Caramel macchiato	Chocolat au lait
<b>GENCODE</b>	 3 760178 254007	 3 760178 254014	 3 760178 254021

**POIDS NET: 250ml**  
**COLISAGE: 6 U.V**  
**DLC GARANTIE: 21jours**  
**BOUTEILLE EN VERRE**





## Les Collaborations et Produits de saison

# Les Collaborations et Produits de saison



CODE	5155	CODE	5156	CODE	5323
DESIGNATION	Crème chocolat Plantation Laguna	DESIGNATION	Crème chocolat Plantation Riachuelo	DESIGNATION	Crème Petit Beurre
GENCODE		GENCODE		GENCODE	
	3 760178 251556		3 760178 251563		3 760178 253239



CODE	5315	CODE	5333	CODE	5315	CODE	5420
DESIGNATION	Crème Citron	DESIGNATION	Le Petit Blanc Battu Calisson	DESIGNATION	Crème Frangipane	DESIGNATION	Chocolat chaud à réchauffer
GENCODE		GENCODE		GENCODE		GENCODE	
	3 760178 253154		3 760178 253338		3 760178 253154		3 760178 254205

**POIDS NET: 2x125G | 1L**  
**COLISAGE: 6 U.V**  
**DLC GARANTIE: 21 JOURS**  
**POT EN VERRE**



## Les pâtisseries

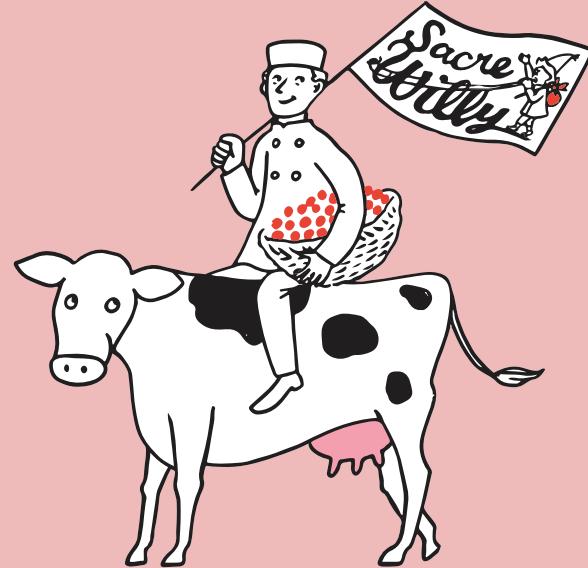
Une collection de petites douceurs  
Sacré Willy x Benoit Castel, imaginées à Paris  
et fabriquées dans les Alpes.

# Les pâtisseries



<b>CODE</b>	5700	5701	5702
<b>DESIGNATION</b>	Madeleines Vanille	Financiers Vanille	Sablés pur beurre
<b>POIDS NET</b>	230g	300g	300g
<b>DLC GARANTIE</b>	21 jours	45 jours	60 jours
<b>GENCODE</b>	 3 760178 257008	 3 760178 257015	 3 760178 257022

**COLISAGE: 6 U.V  
POT EN VERRE**



## Les Meringues

Nos meringues sont réalisées à partir de blancs d'oeufs frais, selon la recette traditionnelle des meringues de Gruyère en Suisse. Elles sont légères, savoureuses et délicatement sucrées.

# Les Meringues



<b>CODE</b>	5007	5008	5000
<b>DÉSIGNATION</b>	Meringues natures	Meringues au citron	Meringues gondoles x16 (boîte)
<b>POIDS NET</b>	80g	80g	130g
<b>GENCODE</b>	 3 760178 250504	 3 760178 250511	 3 760178 250009



<b>CODE</b>	5009	5010	5001
<b>DÉSIGNATION</b>	Meringues à la vanille	Meringues poivre et sel	Meringues bouchées x32 (boîte)
<b>POIDS NET</b>	80g	80g	130g
<b>GENCODE</b>	 3 760178 250528	Disponible en fin d'année uniquement  3 760178 250535	 3 760178 250016



## La Crémerie

Gamme de crémerie  
traditionnelle prête-à-vendre  
à base de lait des Alpes et  
d'ingrédients naturels.

# La Crémerie



<b>CODE</b>	5045	5403	5026
<b>DESIGNATION</b>	Lait frais pasteurisé	Lait frais pasteurisé	Crème fleurette
<b>POIDS NET</b>	1L	250ml	250ml
<b>MG SUR PT</b>	3,6%	3,6%	35%
<b>DLC GARANTIE</b>	15 jours	15 jours	21 jours
<b>GENCODE</b>	 3 368247 327951	 3 760178 254038	 3 760178 250269

**COLISAGE: 6 U.V  
BOUTEILLE EN VERRE**



# La Crémerie



<b>CODE</b>	5025	5049	5060	5060
<b>DESIGNATION</b>	Crème douce épaisse	Brassé des Alpes	Fromage blanc de campagne	Fromage blanc vanille de campagne
<b>POIDS NET</b>	180g	500g	1kg	1kg
<b>MG sur PT</b>	35%	5,2%	10,7%	10,7%
<b>DLC GARANTIE</b>	21 jours	21 jours	21 jours	21 jours
<b>GENCODE</b>	3 760178 250252	3 760178 250498	3 760178 250603	3 760178 250610

COLISAGE : 6 U.V  
POTS EN VERRE



## SAS Poil à Gratter

5 rue Charles Nungesser  
05130 TALLARD

N°Intracom: FR 10 447 654 385 00049  
Siret: 447 654 385 00049 APE: 4633Z

+33.(0)4.92.23.12.06

[contact@sacre-willy.com](mailto:contact@sacre-willy.com)

## Suivez-nous

Instagram et Facebook  
[@sacrewilly](https://www.instagram.com/sacrewilly)

[sacre-willy.com](http://sacre-willy.com)

