

# SAVOIR-FAIRE & TRADITION

PRODUITS FRAIS



· P A N E L U X ·

[panelux.com](http://panelux.com)



Depuis toujours, nous avons fait le pari d'allier savoir-faire traditionnel, choix irréprochable des matières premières et innovations technologiques. La qualité d'un pain ou d'une pâtisserie résulte de quatre facteurs clés : **la recette, la méthode de fabrication, la qualité des ingrédients** et une bonne dose de **créativité**.

Les deux premiers éléments de notre réussite sont assurés par les hommes et les femmes de métier qui maîtrisent parfaitement le **savoir-faire traditionnel**. Ce sont ces professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie qui assurent la qualité quotidienne de nos produits et développent de nouvelles recettes authentiques.

Le troisième vient d'une conviction profonde d'allier qualité des ingrédients et enracinement dans notre terroir. Partenaire de la première heure de la filière « **Produits du Terroir** », nous travaillons main dans la main avec l'agriculture régionale et sélectionnons les meilleurs partenaires pour nos matières premières.

La créativité ne se décrète pas, elle ne peut se développer que si l'environnement y est propice. Parce que nous sommes une entreprise familiale, nous sommes convaincus que l'excellence ne s'obtient que dans la longévité des **relations humaines**. Que ce soit avec nos clients, nos équipes ou nos fournisseurs, nous inscrivons notre histoire dans le **respect** et la **durée**, et cela, **au-delà des générations**.



**Patrick Muller**  
CEO Panelux S.A.



# SOMMAIRE

• EDITO	02
• HISTOIRE ET VALEURS	03
• LES SERVICES PANELUX	04
• LA BOULANGERIE DE VOTRE RÉGION	05
1 PAINS	07
2 PAINS BIO	10
3 BAGUETTES & PETITS PAINS	12
4 VIENNOISERIE	14
5 PÂTISSERIE	16
6 TRAITEUR	18
7 EVENEMENT	20
8 PRODUITS PRÊT À CUIRE	22



# HISTOIRE



L'histoire de Panelux est intimement liée à celle de la Boulangerie Fischer. Les deux sociétés, jadis un ensemble, sont depuis 2010 deux entités séparées, mais partagent les mêmes valeurs et continuent de travailler étroitement ensemble. La Boulangerie Fischer, a été fondée en 1913 et a connu un développement et une diversification croissante au fil des années. Dans la deuxième génération, Monsieur Joe Fischer a été en 1971 la force motrice d'une fusion de plusieurs boulangeries, englobant également la société Panelux, fondée en 1965 en tant que société de distribution. En 1992, la décision est prise de regrouper les trois sites de production existants à l'époque en un seul site à Mensdorf, sous la raison sociale de Panelux S.A.. Voici donc née sous sa forme actuelle ce qui va devenir une des boulangeries les plus modernes d'Europe. L'entreprise réussit à se distinguer sur un marché très compétitif par le développement et l'amélioration continue de processus de fabrication innovants qui respectent la confection artisanale de ses produits.

## VALEURS

### LE SERVICE

" Avoir le sens du service au quotidien "

Toujours à l'écoute de ses équipes et de ses clients, l'entreprise prend à cœur d'allier des produits de qualité à un service sur mesure. Ses collaborateurs sont animés par le sens du service au quotidien et veillent en toute circonstance à faire preuve de professionnalisme.

### L'ENGAGEMENT

" Partager notre engagement "

Depuis plus de 100 ans, l'entreprise compte des équipes aux compétences complémentaires, unies par l'amour de leur métier. Véritable moteur, cette passion motive ses collaborateurs à partager leur connaissance et à s'engager ensemble pour contribuer à la réussite commune. La qualité ne se fait qu'en équipe.

### L'AGILITÉ

" Allier le savoir-faire à l'innovation "

L'esprit entrepreneurial de la société se traduit par l'alliance du savoir-faire et de l'innovation. Pour cela, elle s'entoure de talents expérimentés dans les processus de fabrication traditionnelle. A l'écoute des attentes du consommateur et ouverte aux nouvelles tendances de consommation, elle a la capacité d'anticiper et de s'adapter continuellement aux changements.



# LES SERVICES PANELUX

## PRISE DE COMMANDE

Le bureau de commande Panelux réceptionne vos demandes transmises par courrier électronique, EDI, fax ou téléphone. Il est votre premier contact pour toute question relative à vos achats et livraisons.



## ACCOMPAGNEMENT COMMERCIAL SUR MESURE

Une équipe commerciale expérimentée vous accompagne dans vos activités :

- choix d'assortiments
- disponibilité des produits saisonniers : faire le bon choix, au bon moment
- planogramme des produits : définir quel produit à quelle place
- programmation des fours et formation à la cuisson
  - plan promotionnel.

## LIVRAISON 365/365J

- Service constant
  - Flexibilité
- Conformité aux normes d'hygiène HACCP
  - Fiabilité.



## PERSONNES DE CONTACT



**John Wirtz**  
Regional Sales Director

**T** +352 77 90 77 - 1

[john.wirtz@panelux.com](mailto:john.wirtz@panelux.com)



**David Sahсах**  
Regional Sales Manager

**T** +352 77 90 77 - 214

**M** + 352 621 238 267

[david.sahсах@panelux.com](mailto:david.sahсах@panelux.com)



**Myriam Vianet**  
Regional Sales Representative

**T** +352 77 90 77 - 568

**M** + 352 621 290 456

[myriam.vianet@panelux.com](mailto:myriam.vianet@panelux.com)



**Maxi Witzmann**  
Sales Support Manager

**T** +352 77 90 77 - 215

**M** + 352 621 885 635

[maxi.witzmann@panelux.com](mailto:maxi.witzmann@panelux.com)



**LA BOULANGERIE  
DE VOTRE RÉGION**



# LA CONFECTION DE PRODUITS AUTHENTIQUES

Au sein de son atelier, Panelux produit quotidiennement un grand volume de produits selon un processus de fabrication resté artisanal.

S'engager pour les producteurs locaux et régionaux à travers son soutien à l'agriculture raisonnée, développer des produits authentiques pour être au plus proche des attentes de ses clients et allier son savoir-faire traditionnel aux tendances de consommation en perpétuelle évolution, c'est un peu son leitmotiv.

Quant à la livraison quotidienne de sa clientèle locale et régionale, il n'y a pas de secret : c'est une organisation rigoureuse, une disponibilité et une flexibilité de tous les instants.





PAINS

1

## LES PAINS BLANCS



**203779 PAIN SOLEIL**

500g

Pain blanc typé à la mie tendre et savoureuse. Accompagne à merveille tous vos mets. Bonne conservation.



**200011 PLATINE**

500g

Idéal pour vos toasts apéritifs. A base de froment, ce pain convient très bien pour les toasts au saumon ou les croque-monsieur.



**200017 BOERLI**

500g

Pour les amateurs de croûte épaisse, le Boerli à base de froment accompagne à merveille vos petits-déjeuners.

## LES PAINS GRIS



**200039 BAUREBROUT**

500g

Ce pain gris familial à base de levain maison est composé d'un mélange de farines de froment et de seigle.



**203588 ARDA**

500g

Un pain gris typé et emblématique grâce au mélange de froment, seigle, levain et une longue maturation de la pâte.

NEW



**214401 PAIN SEIGLE**

600g

Un pain seigle riche en goût pour satisfaire les amateurs de pains aux multiples saveurs.

# LES PAINS CÉRÉALES



**201558 DUOFIT (1 BOULE)**

250g

Parfait pour vos tartines du matin. Un pain à base de levain, riche en fibres et agrémenté de graines de tournesol.



**202658 L'EPEAUTRE COMPLET**

500g

Apprécié des sportifs et des personnes actives ce pain complet est riche en fibres et garni de graines de tournesol.

NEW



**200078 6-KORN**

500g

Riche en céréales, ce pain est apprécié par toute la famille.



**208747 KÖRNLI**

500g

Un pain aux céréales typé à base de levain, graines de lin, tournesol et sésame.





**PAINS BIO**

NEW



**214497 BIO BÛCHERON BLANC** 400g

Pour les fans de pain blanc bio riche en saveurs.



**214499 BIO BÛCHERON  
MAXI-GRAINS** 400g

Un pain aux céréales bio pour accompagner vos buffets.



**206701 BIO BAUREBROUT** 500g

De belles tartines sur un pain terroir, version bio. Un régal !



**204212 BIO PAIN MUESLI** 500g

Parfait pour accompagner vos petits-déjeuners ou vos plateaux de fromage.



**204213 BIO PP MUESLI** 80g

Un petit pain bio idéal pour réaliser vos sandwiches « healthy ».

3

**BAGUETTES  
& PETITS PAINS**



# BAGUETTES



**201826 BAGUETTE LEVAIN** 250g

**201149 ½ BAGUETTE LEVAIN** 125g

Une baguette au levain à base de froment avec une pointe de seigle pour plus de goût.



**200124 BAGUETTE KÖRNLI** 300g

**203688 ½ BAGUETTE KÖRNLI** 125g

Idéal pour tout sandwich « équilibré » avec cette baguette aux graines de lin, tournesol et sésame.

# PETITS PAINS

STAR



**202634 PETIT PAIN BEURRE** 50g

À base de froment, ce petit pain confectionné de manière traditionnelle est l'allié de vos petits-déjeuners.



**200112 PETIT PAIN KÖRNLI** 60g

De forme carrée, ce petit pain est idéal pour vos goûters, à l'école comme au bureau.



**201858 PETIT PAIN ROND** 70g

A base de froment, ce petit pain en forme de soleil est apprécié des petits et grands, notamment pour la confection de burgers.



**200107 PETIT PAIN SEIGLE** 60g

Très beau petit pain de caractère grâce à la présence de 40 % de seigle !



**VIENNOISERIE**


**200137 STREUSEL**

80g

Pâte levée garnie de notre fameux « streusel » qui, par gourmandise, est souvent picoré en premier.


**212411 TRESSE NOISETTE**

90g

Pâte feuilletée et fourrage noisette : un plaisir gourmand pour votre goûter du matin.


**200132 HUIT**

80g

Réalisée à la main, cette viennoiserie est dotée d'une pâte levée feuilletée et d'une crème pâtissière.


**200143 CROISSANT PRALINÉ**

70g

Un croissant « gourmand » au fourrage noisette nougat, nappé de sucre et d'amandes.


**200147 POCHE POMMES**

80g

L'indémodable ! elle est faite à partir d'une pâte levée feuilletée garnie de compote et cubes de pommes.


**200134 PAIN AUX RAISINS**

80g

En dessous du glaçage fondant, un pain aux raisins avec de la crème pâtissière.


**200139 CROISSANT BEURRE**

50g

Une pâte à croissant au beurre, à déguster nature ou garnie selon votre choix.


**200145 PAIN CHOCO**

70g

Une pâte à croissant garnie de chocolat ! Le plaisir d'antan à partager avec les petits.


**200663 POCHE ABRICOT**

110g

Belle harmonie entre la crème pâtissière et la douceur des abricots.

5

PÂTISSERIE



STAR



- 200672** ECLAIR CHOCOLAT PCE  
**200166** ECLAIR VANILLE PCE  
**200165** ECLAIR MOKA PCE

Chocolat, vanille, moka. Pourquoi choisir ?



- 200170** FLAN PCE

Un grand classique : pâte sucrée et flan aux œufs.



- 200198** PASTEIS DE NATA PCE

Cosmopolite, ce petit dessert d'origine portugaise à conquit le monde avec sa pâte feuilletée et sa légendaire crème aux œufs.



- 200671** TARTELETTE ABRICOTS PCE

Mélange de pâte sablée et levée, abricots gorgés de soleil, flan classique.



- 200259** TARTELETTE POMMES PCE

Une pâte sablée et levée, généreusement garnie de pommes en quartier sur lit de flan.



- 200695** MILLEFEUILLES PCE

Une pâte feuilletée maison généreusement entrecoupée de crème pâtissière. Un délice !



- 209844** CAKE MARBRÉ 4 pers.

Votre gâteau de voyage pratique et savoureux, composé d'un mélange de masse à cake chocolat et vanille.



- 200391** CAKE POMMES 6 pers.

Du cake et des pommes ! La bonne combinaison pour un gâteau simple et bon.

NEW



- 214415** MOUSSE ABRICOT NOISETTE PCE

Biscuit Joconde, mousse noisette et abricot : l'harmonie des goûts pour un plaisir inouï.



# TRAITEUR

POUR DE COURTES PAUSES DÉJEUNER, PROPOSEZ À VOS CLIENTS NOS SANDWICHS, WRAPS ET SALADES ÉQUILIBRÉS.



STAR



**211214 PÂTÉ RIESLING**

125g

Le snack national entièrement réalisé de manière artisanale.



**212809 SALADE CAESAR**

PCE

Un classique : poulet mariné, croutons, salade verte, fromage italien, olives, tomates, œufs et french dressing.



**212812 SALADE THAÏ**

PCE

Poulet mariné à la coriandre, oignons, concombre et poivrons, le tout assaisonné façon Thaï. Faites le plein de saveurs !



**201427 SANDWICH PARISIEN**

PCE

Simple et efficace ! Le « jambon fromage » tant apprécié par tous.



**201275 MAXI KÖRNLI 3 FROMAGES**

PCE

½ baguette céréales, salade, gouda, brie, fromage et noix. La pause déjeuner des amoureux du fromage.



**213816 PP LAIT SAUMON**

PCE

Le mariage parfait du petit pain au lait légèrement sucré avec le saumon fumé.



**209283 FLAGUETTE KEBAB**

PCE

Une flaguette poulet et sauce pita à déguster froid ou chaud.



**209801 WRAP POULET RICOTTA**

PCE

Pratique à emporter, le wrap garni de poulet, roquette, ricotta et d'un assaisonnement maison, fera votre régal.



**213841 QUICHE LORRAINE**

PCE

Composé d'un fond de tarte croustillant, d'une sauce à quiche, de jambon et lard, ce met est à déguster chaud ou tiède.





# EVÉNEMENT

QUE CE SOIT POUR UNE RÉCEPTION, UNE FÊTE AU BUREAU OU À DOMICILE, PANELUX EST À VOS CÔTÉS ! N'HÉSITEZ PAS À PASSER VOTRE COMMANDE POUR DE DÉLICIEUX ET SAVOUREUX PRODUITS RÉGIONAUX QUI RÉJOUIRONS VOS CONVIVES.



- 211011 PÂTÉ RIESLING** 4 tranches
- 211010 PÂTÉ RIESLING COCKTAIL** 9 tranches

Une occasion à fêter ? Un bon verre de vin blanc, nos pâtés Riesling réalisés de manière artisanale et le tour est joué !



- 213241 MINI MADELEINE** 120g

Petite gourmandise qui accompagne parfaitement votre café.



- PAIN SURPRISE** 1500g & 2500g

Petite ou grande fête, nos pains surprises plairont à tous vos convives. Pain surprise de 48 à 80 pièces aux choix parmi 4 à 5 goûts disponibles.



- MINI VIENNOISERIE**

« Café - croissant » et la journée peut commencer !



- 206574 RONDELLE BAMBUCH** 1 anneau = 4 pers. 300g

Le gâteau emblématique du Luxembourg pour petites et grandes occasions. A base d'une recette traditionnelle, le bambuch est confectionné sur broche.



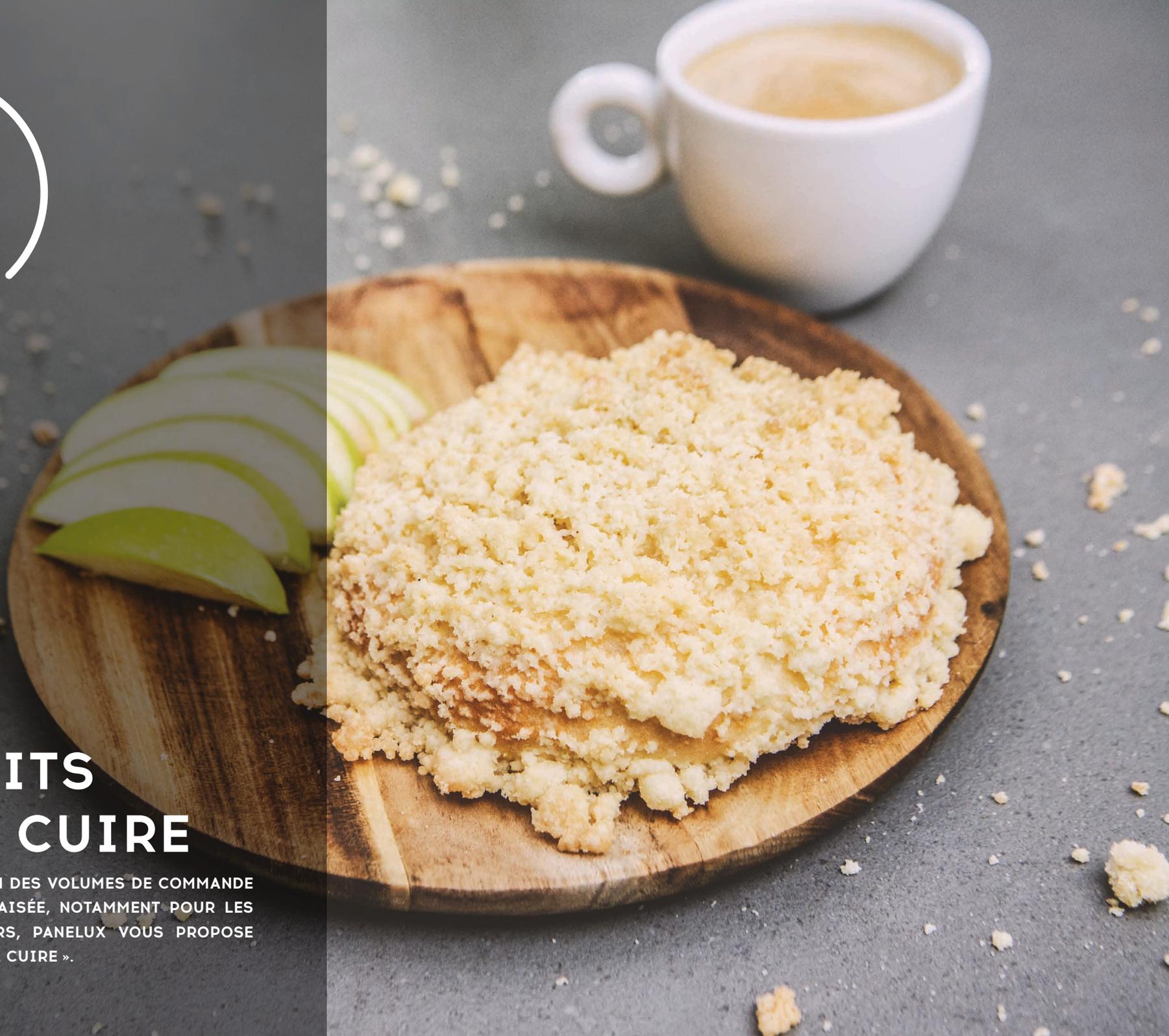
- 212456 PLATEAU DE MIGNARDISES** 12 pièces
- 200360 MIGNARDISES** + 30 pièces (ASSORTIMENTS EN VRAC)

Le choix idéal pour accompagner vos fêtes professionnelles comme privées.



# PRODUITS PRÊT À CUIRE

PARCE QUE LA GESTION DES VOLUMES DE COMMANDE N'EST PAS TOUJOURS AISÉE, NOTAMMENT POUR LES PRODUITS SAISONNIERS, PANELUX VOUS PROPOSE DES PRODUITS « PRÊT À CUIRE ».





**202191 BOXEMÄNNCHEN**

70g

Prêt à servir



**201414 STREUSEL**

80g

Prêt à servir



**202128 MIX MINI-VIENNOISERIE**

À cuire à 180°C, pendant environ 11 minutes.



**213205 TORSADE JAMBON FROMAGE** 120g

**214249 TORSADE TOMATE MOZZARELLA** 100g

**214169 TORSADE AUX 3 FROMAGES** 100g

Snack à base de pâte feuilletée : à déguster avec un bon verre de vin blanc et une salade. Faciles à cuire, nos Torsades viendront compléter vos offres en petite restauration.



**212884 TORSADE AUX FRUITS** 100g

Le goûter, c'est l'adopter. Proposez ce twist Muesli avec vos plateaux de fromages affinés ou autres délices d'épicerie fine. A base de farine de blé, raisins, pommes, abricots secs, graines de potiron et tournesol ainsi que de noix concassées.



**201406 PETIT PAIN TRADI CÉRÉALES** 50g

Parfaitement adapté aux petits déjeuners gourmands. Avec un peu de beurre, une bonne confiture et il ne manque plus que votre café pour se régaler. Composé à base de froment et agrémenté de graines de lin, tournesol, sésame et flocons de froment.

