

PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
DEPUIS 1935

— À L'ÉCOUTE DES PROFESSIONNELS —



 RAVIOLES



 QUENELLES



 PÂTES FRAÎCHES

LA MAISON SAINT JEAN
en chiffres

 **425**
COLLABORATEURS PASSIONNÉS

5 SITES DE PRODUCTION
en Auvergne-Rhône-Alpes

81 MILLIONS D'EUROS
de chiffre d'affaires en 2019

+10% DE CROISSANCE
en 2019

VOUS RECHERCHEZ DES SOLUTIONS ADAPTÉES À VOS BESOINS ?
VOUS CHERCHEZ À VOUS DIFFÉRENCIER PAR L'INNOVATION ?

Raviolis en gratins, pâtes cuisinées en sauce, quenelles en poêlées,...
Saint Jean sera incontestablement un partenaire de choix dans votre demande.

 RAVIOLES

 PÂTES FRAÎCHES

 QUENELLES

 PLATS CUISINÉS

 BIO

Nos inimitables

RAVIOLES DU DAUPHINÉ

Cette petite pâte fine aux oeufs frais renferme en son cœur une farce subtile et équilibrée, composée de Comté AOP, de fromage blanc frais et de persil.

Les ravioles font intrinsèquement partie de l'histoire de Saint Jean qui perpétue cette recette depuis plus de 80 ans.

Elles possèdent le **Label Rouge et IGP** (Indication Géographique Protégée) qui garantissent la sélection des meilleurs ingrédients, le respect de la recette traditionnelle et une fabrication locale.

Aujourd'hui, nous déclinons cet héritage culinaire sur d'autres formes et spécialités avec un savoir-faire inchangé de la recette originelle : **ravioles à poêler (précuites), ravioles basilic, chèvre, forestières aux cèpes, emmental bio, etc.**



Nos authentiques

QUENELLES & SOUFLÉS



Aujourd'hui, Saint Jean est fier de proposer cette savoureuse **spécialité régionale Rhône-Alpine** dans le respect de la recette traditionnelle à base de semoule ou de farine de blé, d'œuf et de divers assaisonnements.

Et parce que les variations culinaires autour de la quenelle sont des plus inventives (apéritifs, plats, salades...), c'est avec grand bonheur que notre Maison met son savoir-faire pastier au service de ce délicieux produit.

- **Les classiques:** nature, brochet, petites quenelles,...
- **Les suprêmes soufflés :** aux légumes, brochet, écrevisses, cèpes & girolles, emmental de savoie,...
- **Les biologiques :** petits légumes, brochet, tomate olive basilic,...

Nos véritables

PÂTES FRAÎCHES

La France, berceau de la gastronomie, est également une terre de pâtes fraîches.

Aujourd'hui, Saint Jean propose des pâtes simples, farcies, à poêler (précuites) et des gnocchi, en s'attachant à enrichir les goûts à travers des recettes variées et fréquemment renouvelées.

Une sélection raffinée et créative pour toujours plus de saveurs au quotidien.

Ravioli boeuf et poivre de Timut, ravioli girolles persillées, ravioli petits pois menthe, raviolini 4 fromages, cappelletti chèvre et tomates, cappelletti ricotta épinards, mini-ravioli légumes bio, mini-ravioli tofu basilic bio, ravioli champignons ail des ours bio, ravioli tomates confites et romarin bio,...



Nos suggestions

RECETTES



Nos quenelles, ravioles et pâtes fraîches peuvent être préparées de multiples façons :

- En gratins pour des plats traditionnels et réconfortants,
- Accompagnées simplement d'une sauce au choix pour une mise en œuvre rapide,
- Travaillées en poêlées pour une préparation plus ludique,
- Ou encore dans des recettes plus originales : pour agrémenter un velouté, une salade, une pizza, une pièce cocktail...

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.saint-jean.fr

ÉTUDE À FAÇON SUR DEMANDE POUR LES DÉVELOPPEMENTS SPÉCIFIQUES

- 12 personnes aux services R&D et Marketing explorant les nouvelles tendances alimentaires et capables de proposer des **innovations**, y compris des **développements à façon** selon vos projets.
- **Expérience depuis 30 ans en B to B**
- **Réactivité** par rapport à vos demandes
- **Flexibilité** des outils de production pour une adaptation à chacun de vos besoins spécifiques
- Frais ou Surgelé, conditionnement jusqu'à 5 kg
- Délai de commande : 6 semaines et tolérance sur les quantités fabriquées : +/- 10%

LA MAISON SAINT JEAN

La belle histoire de notre Maison s'est écrite au fil des recontres et repose sur le talent d'hommes et de femmes d'exception, experts dans l'art de la pâte fraîche à la française.

UNE QUALITÉ EXEMPLAIRE

Saint Jean garantit la qualité de ses produits et de ses modes de production à travers de nombreuses démarches et certifications :

- **Label Rouge** et **IGP** pour la raviole du Dauphiné



- **Certification IFS** renouvelée en novembre dernier sur nos 4 sites de fabrication, garant de la sécurité alimentaire de nos produits.

- Certification Ecocert pour les produits **biologiques**



- **ISO 14001** : Saint Jean s'emploie à réduire son empreinte écologique depuis 2002 et est conscient de la nécessité de préserver les ressources naturelles et d'éviter les gaspillages.

NOTRE VISION



NOTRE RAISON DE TRAVAILLER

Nos clients

Le client et le consommateur final sont au cœur de nos valeurs.

NOUS SOMMES FIERS DE NOS

Produits ET DE NOTRE *Histoire*

Nous n'oublions jamais que ce qui fait notre force, c'est aussi notre histoire.



NOUS CULTIVONS LES *Savoir-Faire*

La recherche du plus haut niveau de qualité représente pour nous une motivation capitale.

NOUS AGISSONS POUR L'*Avenir*

Le monde évolue, notre entreprise aussi.



POUR PLUS D'INFORMATIONS

Votre contact commercial B to B :

Carine BOURJAILLAT

carine.bourjaillat@saint-jean.fr

Tél. 06.88.79.34.31

Saint Jean

44 avenue des allobroges

26100 - ROMANS-SUR-ISÈRE

WW.SAINT-JEAN.FR



RAVIOLES



PÂTES FRAÎCHES



QUENELLES



PLATS CUISINÉS



BIO