

– SOLUTIONS INDUSTRIELLES –



RAVIOLES

Activité historique
Spécialité du Dauphiné
Label Rouge



PÂTES FRAÎCHES

Pâtes simples, gnocchi &
pâtes farcies, à la
française



QUENELLES

Spécialité culinaire
lyonnaise



BIO
Un engagement
depuis 1993

FABRICATION DE PRODUITS FRAIS & SURGELÉS

30 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DES INDUSTRIELS

Différentes solutions de remise en œuvre en plats cuisinés, composants de menus, poêlées, salades...

Nos équipes vous accompagnent pour transformer vos projets en succès gourmands !

Saint Jean, votre partenaire de confiance

LA MAISON SAINT JEAN

Pastier français depuis 1935

Depuis près d'un siècle, Saint Jean revisite la tradition et réinvente l'art de la pâte fraîche à la française, avec raffinement & créativité.

NOTRE HISTOIRE

1935

Genèse de notre savoir-faire pastier, avec l'invention de la première machine à raviole par Emile Truchet

1983

Fondation de l'entreprise Les Ravioles de Saint Jean en Royans (26)

2020

Acquisition de Deroux Frères (26), producteur d'oeufs de poules

1962

Fondation de l'entreprise Les Ravioles du Royans (26)

2007

Entrée sur le marché des quenelles grâce à l'acquisition des sociétés Pellerin (01) et Rochat (38)

2024

Démarrage de notre nouvelle usine de pâtes farcies, triplant la capacité de production.

NOTRE MISSION

Valoriser le savoir-faire culinaire français en élaborant de manière durable des produits pastiers savoureux et sains

NOS CHIFFRES CLÉS

527
COLLABORATEURS PASSIONNÉS

4 SITES DE PRODUCTION EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

116 MILLIONS D'EUROS DE CA EN 2024

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 sur nos 4 sites de fabrication, garante de la sécurité alimentaire de nos produits.

•Certification Ecocert pour les produits biologiques.



• Certification ISO 50001 : Nous nous appliquons à gérer nos performances énergétiques afin d'être acteur de la préservation de l'environnement.



VOTRE CONTACT : CARINE BOURJAILLAT

carine.bourjaillat@saint-jean.fr / 06 88 79 34 31

NOS RAVIOLES

Spécialité de la MAISON SAINT JEAN, issue d'un savoir-faire que nous perpétuons depuis plus de 90 ans, la raviole est une petite pâte farcie originaire du terroir du Dauphiné. Elle se caractérise par sa forme, un rectangle dentelé, mais également par la finesse de sa pâte, à base de farine de blé tendre, ce qui la rend unique.



OEUFS DE POULES
ÉLEVÉES EN PLEIN AIR
ORIGINE FRANCE



Ravioles surgelées IQF, déjà détachées.
Produits du terroir.



Raviole du Dauphiné, IGP & LABEL ROUGE



CODE	RENDEMENT
141115 - 144080	30%
UNITÉS DISPONIBLES	
SURGELÉ : 1KG - 3KG	

Raviole forestière aux cèpes



CODE	RENDEMENT
241120	30%
UNITÉS DISPONIBLES	
SURGELÉ : 1KG	

Raviole au fromage de chèvre



CODE	RENDEMENT
241130	30%
UNITÉS DISPONIBLES	
SURGELÉ : 1KG	

Raviole aux Truffes Noires du Périgord



CODE	RENDEMENT
241210	30%
UNITÉS DISPONIBLES	
SURGELÉ : 500G	

Raviole aux poivrons grillés



CODE	RENDEMENT
241220	30%
UNITÉS DISPONIBLES	
SURGELÉ : 1KG	

Raviole Précuite aux 3 fromages



CODE	RENDEMENT
764111	30%
UNITÉS DISPONIBLES	
FRAIS : 1KG	Enrobage huile de tournesol

- Cuisson à l'eau

- Box
- Plats traiteur



- Assemblage surgelé

- Poêlées



- Gratinage

- Gratins
- Plats cuisinés



- Friture

- Topping salade
- Apéritif



Informations logistiques

	Batch mini	Délai commande - Livraison	Tolérance sur quantité commandée
FRAIS / SURGELÉ	Environ 500kg	6 semaines	+/- 10%

NOS QUENELLES

Spécialité lyonnaise, la quenelle est un grand classique de la cuisine française. Préparée à la façon d'une pâte à choux salée, la quenelle est traditionnellement servie en gratin accompagnée d'une sauce nantua, dans les célèbres Bouchons Lyonnais.



Alternative aux protéines carnées.
Produits du terroir.

QUENELLES & SOUFFLÉS NATURE



POIDS UNITAIRE	CODE	EMBALLAGE	TEMPERATURE	UNITÉS DISPONIBLES
40G	921020	PLATEAU	FRAIS	1KG
	924220	PLATEAU	FRAIS	1.440KG
	921030	SOUS VIDE	FRAIS	1.440KG
80G	924310	SOUS VIDE	FRAIS	1.6KG
SOUFFLÉS 80G	924080	PLATEAU	FRAIS	1.440KG
120G	924400	SOUS VIDE	FRAIS	1.920KG



QUENELLES DE BROCHET

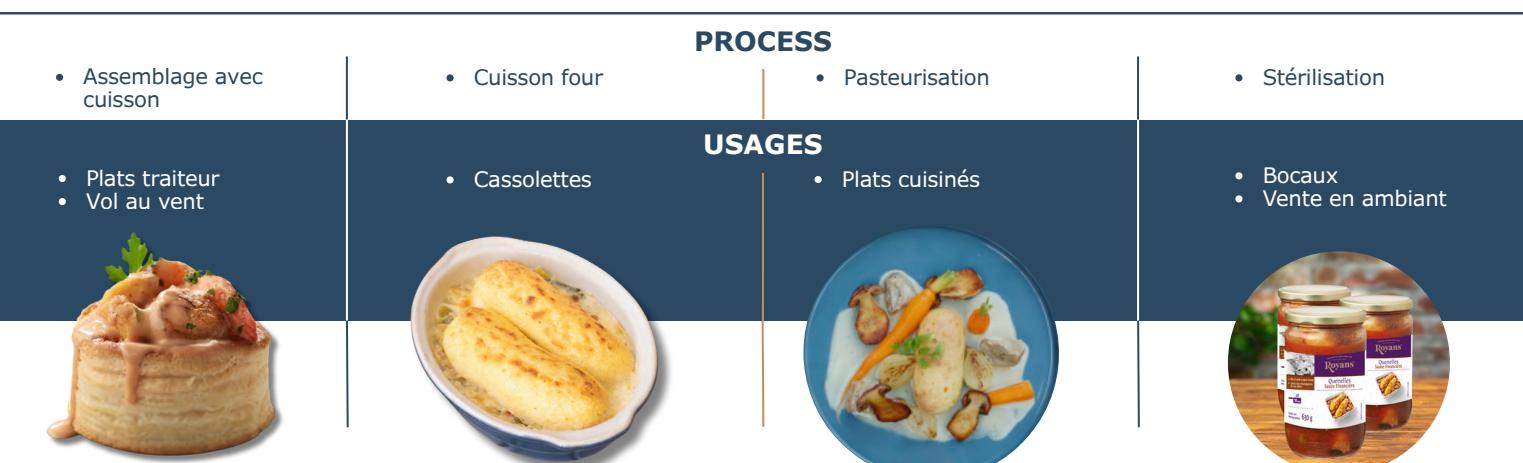


POIDS UNITAIRE	CODE	EMBALLAGE	TEMPERATURE	UNITÉS DISPONIBLES
40G	924210	PLATEAU	FRAIS	1KG
	924230	PLATEAU	FRAIS	1.440KG
80G	924060	SOUS VIDE	FRAIS	1.440KG
	924320	SOUS VIDE	FRAIS	1.6KG
120G	924070	PLATEAU	FRAIS	1.920KG
	924410	SOUS VIDE	FRAIS	1.920KG



QUENELLES DE VOLAILLE

POIDS UNITAIRE	CODE	EMBALLAGE	TEMPERATURE	UNITÉS DISPONIBLES
80G	924050	PLATEAU	FRAIS	1.440KG



Informations logistiques

* Blé conventionnel uniquement

	Batch mini	Délai commande - Livraison	Tolérance sur quantité commandée
FRAIS	Environ 400kg	3 semaines	+/- 10%

NOS PÂTES SIMPLES

Tagliatelles, gnocchis, et désormais des crozets font partie de notre savoir-faire de pastier français. Toutes nos pâtes simples sont produites à partir d'oeufs de poules élevées en plein air, en France, et de blé conventionnel, Origine France.



Cuisson rapide, excellente tenue

TAGLIATELLES & CROZETS



TYPE	CODE	EMBALLAGE	TEMPERATURE	UNITÉS DISPONIBLES
TAGLIATELLES	351015	SACHET	FRAIS	1KG
	321140	SACHET	FRAIS	1KG
CROZETS NATURE	341050	SACHET	SURGELÉ	2KG
	341060	SACHET	SURGELÉ	2KG
CROZETS SARRASIN	341070	SACHET	SURGELÉ	2KG



GNOCHI AUX POMMES DE TERRE



CODE	EMBALLAGE	TEMPERATURE	UNITÉS DISPONIBLES
351025	SACHET	FRAIS	1KG
341130	SACHET	SURGELÉ	2KG
341020	SACHET	SURGELÉ	2KG
654130	SACHET	SURGELÉ	5KG



PROCESS

- Cuisson à l'eau
- Pasteurisation

- Assemblage surgelé

- Cuisson au four
- Gratinage

- Stérilisation

- Plats cuisinés
- Boxs, salades



- Poêlées de gnocchi
- Plats cuisinés



- Gratins



- Plats préparés



Informations logistiques

* Blé conventionnel uniquement

	Batch mini	Délai commande - Livraison	Tolérance sur quantité commandée
FRAIS - SURGELÉ	500kg à 1T (selon référence)	2 à 6 semaines (selon référence)	+/- 10%

NOS PÂTES FARCIES

Saint Jean vous offre une collection généreuse avec divers formats de pâtes et des ingrédients rigoureusement sélectionnés. En 2024, Saint Jean inaugurerait un nouvel outil industriel de 12000 m², uniquement dédié à la production des pâtes farcies. Une usine performante et pensée pour tripler notre capacité de production, tout en limitant au maximum notre empreinte environnementale.



Diversité : large gamme pour tous les goûts et facilité d'usage.

MINI RAVIOLI



— 25 mm —

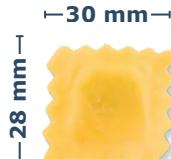
ENVIRON
2G
PAR PIÈCE

25% À 30%
DE FARCE

FARCE	CODE	EMBALLAGE	TEMPERATURE	UNITÉS DISPONIBLES
RICOTTA EPINARDS	654290	SACHET	FRAIS	5KG
LEGUMES	654330	SACHET	FRAIS	5KG
VEGETAL	654020	SACHET	FRAIS	5KG
BOEUF	654060	SACHET	FRAIS	5KG
BOEUF	654700	SACHET	SURGELE	5KG
RICOTTA ALGUE	654140	SACHET	FRAIS	5KG



RAVIOLINI



— 30 mm —

ENVIRON
3G
PAR PIÈCE

35% À 40%
DE FARCE

FARCE	CODE	EMBALLAGE	TEMPERATURE	UNITÉS DISPONIBLES
3 FROMAGES	654560	SACHET	SURGELE	5KG
LEGUMES	634220	SACHET	SURGELE	5KG
CHÈVRE PESTO	644220	SACHET	SURGELE	5KG



RAVIOLI



— 35 mm —

ENVIRON
5G
PAR PIÈCE

40% À 50%
DE FARCE

FARCE	CODE	EMBALLAGE	TEMPERATURE	UNITÉS DISPONIBLES
GIROLLES	441020	SACHET	SURGELE	1KG
JAMBON	441070	SACHET	SURGELE	1KG
FROMAGES	441080	SACHET	SURGELE	1KG
BOEUF	441140	SACHET	SURGELE	1KG
LEGUMINEUSE - LEGUMES	645060	SACHET	SURGELE	2KG
LEGUMES DU SOLEIL	441270	SACHET	SURGELE	2KG
EMMENTAL BASILIC	441280	SACHET	SURGELE	2KG
CHAMPIGNONS AILS DES OURS	441290	SACHET	SURGELE	2KG
EPINARDS CUISINÉS POINTE D'AIL	441300	SACHET	SURGELE	2KG
BOEUF BOLOGNAISE	654090	SACHET	SURGELE	5KG
PESTO MOZZARELLE	645040	SACHET	SURGELE	5KG
CHAMPIGNONS CÈPES	645050	SACHET	SURGELE	5KG



CAPPELLETTI



— 35 mm —

ENVIRON
5G
PAR PIÈCE

35%
DE FARCE

FARCE	CODE	EMBALLAGE	TEMPERATURE	UNITÉS DISPONIBLES
AUBERGINES	645070	SACHET	SURGELE	5KG
BOEUF	654630	SACHET	SURGELE	5KG
BOEUF	654120	SACHET	SURGELE	5KG
ÉPINARDS RICOTTA	645020	SACHET	SURGELE	5KG
TOMATE MOZZARELLE	645080	SACHET	SURGELE	5KG



Informations logistiques

* Blé conventionnel uniquement

	Batch mini	Délai commande - Livraison	Tolérance sur quantité commandée
FRAIS - SURGELE	500kg à 1T (selon référence)	4 à 6 semaines (selon référence)	+/- 10%

USAGES

EN PLATS CUISINES INDIVIDUELS

PROCESS

- Cuisson au four
- Gratinage



EN BOCAUX

PROCESS

- Stérilisation



EN POÊLÉES

PROCESS

- Assemblage surgelé



EN PASTABOX

PROCESS

- Cuisson à l'eau
- Pasteurisation





– À L'ÉCOUTE DES PROFESSIONNELS –

VOTRE CONTACT : CARINE.BOURJAILLAT@SAINT-JEAN.FR
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE

49 AVENUE DE LA DÉPORTATION - 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE
WWW.SAINT-JEAN.FR CONTACT@SAINT-JEAN.FR