

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®



RAVIOLES, QUENELLES,
PÂTES FRAÎCHES, TRAITEUR



CATALOGUE

RESTAURATION COLLECTIVE – RESTAURATION COMMERCIALE

R

ROYANS, UNE MARQUE DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, ENGAGÉE POUR LA QUALITÉ DEPUIS 1962

Implantée au pied du Vercors dans la Drôme au sein de l'entreprise Saint Jean, la marque Royans propose des spécialités rhône-alpines dès 1962. Depuis plus de 50 ans, Royans s'engage à fabriquer des produits de qualité en respectant les recettes traditionnelles. Ravioles du Dauphiné Label Rouge, quenelles à la cuillère et pâtes fraîches sont autant de produits élaborés selon un savoir-faire unique. L'occasion de proposer aux métiers de la restauration une large gamme de produits frais, surgelés, origine France, disponibles également en version biologique et préparés avec les meilleurs ingrédients.

La raviole, la petite pâte « à part » à l'histoire intimement liée au Dauphiné

Connaissez-vous la raviole, cette petite pâte farcie d'1 cm de côté, adorée de tous ? Historiquement implantée dans la région du Dauphiné où, depuis plusieurs siècles, elle est servie lors des fêtes bourgeoises, elle a vu sa fabrication se structurer ces dernières décennies. Ce sont d'abord les ménagères, qu'on appelait les « ravioleuses », qui préparaient les ravioles dans leurs cuisines pour les cafetiers où déjeunaient en nombre les ouvriers de la chaussure de Romans. Puis, dès le milieu du XXe siècle, quelques artisans-fabricants ont initié une production en plus grande quantité pour servir d'abord les restaurateurs de la région, puis ceux de la France entière.

Royans, créée en 1962, fait partie de ces entreprises qui ont travaillé avec le plus d'énergie et de conviction à l'expansion de la raviole, modernisant leur fabrication et leur offre, notamment avec les ravioles surgelées développées spécialement pour les professionnels de la restauration.

LA RAVIOLE DU DAUPHINÉ : SES CARACTÉRISTIQUES

Une pâte fine à base de farine de blé tendre, moulée en petits carrés d'1 cm de côté, garnie d'une farce au **Comté AOP 4 mois d'affinage minimum** (et éventuellement d'Emmental français), au fromage blanc et au persil revenu au beurre.



LE LABEL ROUGE, GAGE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

- Respect d'un cahier des charges rigoureux au niveau de la fabrication.
- Finesse de la pâte grâce à l'utilisation d'une farine de blé tendre.
- La farce doit comporter au minimum 70% de fromages : 40% de Comté AOP et éventuellement de l'Emmental Français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), et 30% de fromage blanc frais.
- La recette ne contient ni colorant ni conservateur.
- Les qualités organoleptiques sont évaluées tous les 2 ans afin de garantir la qualité supérieure de la raviole Label Rouge.

En 2009, la Raviole du Dauphiné devient également une IGP (Indication Géographique Protégée) qui lie sa fabrication à son terroir, en délimitant une zone bien précise du Dauphiné. Les matières premières sont rigoureusement sélectionnées : les œufs et le fromage blanc frais proviennent de l'aire géographique de la fabrication de la raviole du Dauphiné, ou des départements limitrophes.





ROYANS

REMET AU GOÛT DU JOUR

LE SAVOIR-FAIRE QUENELLIER ARTISANAL

Royans propose aux professionnels de la restauration des quenelles artisanales à la cuillère ainsi que d'autres types de quenelles, toutes développées pour répondre aux besoins spécifiques de chaque client.

On distingue différents types de quenelles :

- à base de farine, à la texture lisse
- à base de semoule, pour une texture granuleuse pleine de relief
- au beurre, dans la plus pure tradition lyonnaise
- à la matière grasse végétale, pour en faire un mets simple, complet, accessible à tous.

Les quenelles à la cuillère sont confectionnées à la main, à l'aide de 2 cuillères selon un geste qui se transmet secrètement des anciens aux nouveaux embauchés. La panade, composée de semoule, de beurre et enrichie de lait est travaillée à froid afin d'obtenir une texture agréable, un gonflement exceptionnel et un aspect fait-maison.

Les quenelles fraîches




- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Poids variables et prix au kilo**

Code	Libellé	Info	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES QUENELLES À LA CUILLÈRE, FAÇONNÉES À LA MAIN							
884090	Quenelles à la cuillère de Brochet 10 x 100 g		Façonnées main	1 kg	3	Poids variable	
884110	Quenelles à la cuillère de Brochet 10 x 180 g		Façonnées main	1,8 kg	3	Poids variable	



- **DLC : 19 jours garantis livraison**

 LES QUENELLES "FAÇON CUILLÈRE"							
828030	Quenelles de Brochet 10 x 150 g		Farine / beurre	1500 g	3	3266140060459	
834010	Quenelles natures 4 x 150 g		Farine / beurre	600 g	10	3289944150010	
834020	Quenelles de brochet 4 x 150 g		Farine / beurre	600 g	10	3289944150027	
831030	Cocons brochet, crevettes & morilles 2 x 120 g		Semoule / beurre	240 g	6	3266140060510	
884100	Cocons brochet, morilles & crevettes 10 x 120 g		Semoule / beurre	1,2 kg	3	3266140060329	

Les quenelles fraîches



• **DLC : 19 jours garantis livraison**

Code	Libellé	Info	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES QUENELLES SEMOULE / BEURRE							
831020	Quenelles natures 4 x 80 g		Semoule / beurre	320 g	6	3266140060572	
838010	Quenelles de brochet 4 x 80 g		Semoule / beurre	320 g	6	3357440401056	
838020	Quenelles de volaille 4 x 80 g		Semoule / beurre	320 g	6	3357440402053	



• **DLC : 19 jours garantis livraison**

 LES PLATEAUX DE QUENELLES FARINE / HUILE DE COLZA							
921020	Quenelles natures 25 x 40 g		Farine / huile de colza	1000 g	4	3266140060541	
924310	Quenelles natures 20 x 80 g		Farine / huile de colza	1600 g	4	3266140057732	
924320	Quenelles de brochet 20 x 80 g		Farine / huile de colza	1600 g	4	3266140057749	
924330	Quenelles de volaille 20 x 80 g		Farine / huile de colza	1600 g	4	3266140057756	
924400	Quenelles natures 16 x 120 g		Farine / huile de colza	1920 g	4	3266140057879	
924410	Quenelles de brochet 16 x 120 g		Farine / huile de colza	1920 g	4	3266140057763	
924420	Quenelles de volaille 16 x 120 g		Farine / huile de colza	1920 g	4	3266140057770	

Les quenelles fraîches



• DLC : 19 jours garantis livraison

Code	Libellé	Info	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; display: flex; align-items: center;"> 🔑 LES SPÉCIALITÉS </div>							
931020	Mini quenelles nature		Farine / huile de colza	500 g	6	3266140060589	




• DLC : 19 jours garantis livraison

<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; display: flex; align-items: center;"> 🔑 LES SPÉCIALITÉS EN PLATEAU </div>							
924430	Suprêmes soufflés emmental 16 x 120 g			1920 g	4	3266140059927	
921010	Suprêmes soufflés légumes 20 x 80 g			1600 g	4	3266140060381	

Les quenelles surgelées




• DMM : 6 mois garantis livraison

Code	Libellé	Info	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES QUENELLES SURGELÉES SEMOULE / BEURRE							
841020	Quenelles de brochet au beurre 12 x 80 g		semoule / beurre	960 g	5	3266140055752	
841010	Quenelles nature au beurre 12 x 80 g		semoule / beurre	960 g	5	3266140055745	



• DMM : 6 mois garantis livraison

 LES QUENELLES SURGELÉES FARINE / HUILE DE COLZA							
941010	Quenelles nature 25 x 40 g		Farine / huile de colza	1000 g	5	3266140055769	
944220	Quenelles nature 15 x 120 g		Farine / huile de colza	1800 g	3	3266140058951	
944100	Quenelles nature 50 x 40 g		Farine / huile de colza	2000 g	3	3266140058302	
944140	Quenelles nature 25 x 80 g		Farine / huile de colza	2000 g	3	3266140058340	
944170	Quenelles de brochet 15 x 120 g		Farine / huile de colza	1800 g	3	3266140058371	
944110	Quenelles de brochet 50 x 40 g		Farine / huile de colza	2000 g	3	3266140058319	
941020	Quenelles de brochet 25 x 40 g		Farine / huile de colza	1000 g	5	3266140055776	
944150	Quenelles de brochet 25 x 80 g		Farine / huile de colza	2000 g	3	3266140058357	
944130	Quenelles de volaille 50 x 40 g		Farine / huile de colza	2000 g	3	3266140058333	
944160	Quenelles de volaille 25 x 80 g		Farine / huile de colza	2000 g	3	3266140058364	
944120	Quenelles de veau 50 x 40 g		Farine / huile de colza	2000 g	3	3266140058326	
944210	Quenelles de veau 25 x 80 g		Farine / huile de colza	2000 g	3	3266140058944	

ROYANS, UNE MARQUE ENGAGÉE DANS UNE VÉRITABLE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE.



Une politique environnementale active :

- **Certification ISO 14001** de 3 sites de production
- **Réduction des déchets** à la source et **tri sélectif** des déchets
- **Production d'énergie renouvelable** : installation de 800 m² de panneaux photovoltaïques sur 2 sites de production
- **Certification ISO 50001**



Mise en place d'une charte nutritionnelle :

- **Absence d'huile de palme** dans les recettes
- **Teneur en sel dans les plats cuisinés limitée à 1%**,
- **Exclusion des colorants artificiels, exhausteurs de goût** et de tous les **additifs potentiellement allergisants**.



Une gamme de produits éco-responsables :

- **Certification ECOCERT** de tous les produits issus de l'agriculture biologique
- **Matières premières biologiques en provenance d'Europe** ; les fournisseurs nationaux et locaux sont privilégiés.






• **DLC : 19 jours garantis livraison**

Code	Libellé	Info	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES PRODUITS BIO FRAIS							
924200	Quenelles natures, plateau 25 x 40 g		Certification Ecocert	1000 g	8	3289940254002	
324310	Tagliatelles		Certification Ecocert	1000 g	6	3266140052447	
351030	Tagliatelles lentilles Corail		Certification Ecocert	800 g	5	3266140060787	
351020	Gnocchi à poêler		Certification Ecocert	1000 g	10	3266140060497	



• **DMM : 3 mois garantis livraison**

 LES PRODUITS BIO SURGELÉS							
141050	Ravioles à l'Emmental		Certification Ecocert Pâte fine 50% de farce	1000 g	5	3266140055073	
941100	Quenelles natures 25 x 40 g		Certification Ecocert Semoule de blé dur Huile de colza	1000 g	5	3266140057541	
941110	Quenelle nature 12 x 80 g		Certification Ecocert Semoule de blé dur Huile de colza	960 g	5	3266140060558	
841110	Soufflés légumes 12 x 80 g		Certification Ecocert Semoule / beurre	960 g	5	3266140055936	
341110	Gnocchi		Certification Ecocert Moelleux et tendre	1000 g	6	3266140057497	
441210	Ravioli légumes du soleil		Certification Ecocert Pâte fine, farce fondante	1000 g	6	3266140057510	
441200	Ravioli Emmental & basilic		Certification Ecocert Pâte fine, farce fondante	1000 g	6	3266140057503	
441230	Ravioli bœuf bolognaise		Certification Ecocert	1000 g	6	3266140057534	
441240	Ravioli champignon ail des ours		Certification Ecocert	1000 g	6	3266140060701	



44, AVENUE DES ALLOBROGES . Z.I. - CS 70277 . 26106 ROMANS CEDEX FRANCE

TÉL : +33 (0)4.75.05.83.83 . FAX : +33 (0)4.75.05.70.08

Mail : contact@royans-pro.fr

www.royans-pro.fr