

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®



RAVIOLES, QUENELLES,  
PÂTES FRAÎCHES



## CATALOGUE

RESTAURATION COLLECTIVE – RESTAURATION COMMERCIALE

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®

## UN ENGAGEMENT CONSTANT POUR LA QUALITÉ



### Une charte nutritionnelle exigeante

Absence d'huile de palme, OGM, colorants artificiels, exhausteurs de goût, réduction du taux de sel.

La société Saint Jean s'engage à proposer principalement des recettes végétariennes qui trouveront toute leur place dans les menus végétariens



### Bien être animal

D'ici 2025 : utilisation exclusive d'œufs (y compris ovoproduits) provenant d'élevages alternatifs aux cages.

Saint Jean s'engage également d'ici 2026, à ce que 100% de son approvisionnement en viande de volailles provienne d'élevages biologiques ou plein air et, pour la viande de poulet, respectant par ailleurs l'ensemble des critères du EUROPEAN Chicken Commitment.



### La qualité et l'origine de nos matières premières

Nous entretenons un partenariat étroit et durable avec nos fournisseurs.

Si les cultures et productions nous le permettent, nous privilégions en priorité des producteurs locaux et faisons confiance à des fournisseurs implantés au plus près.



### Nos certifications

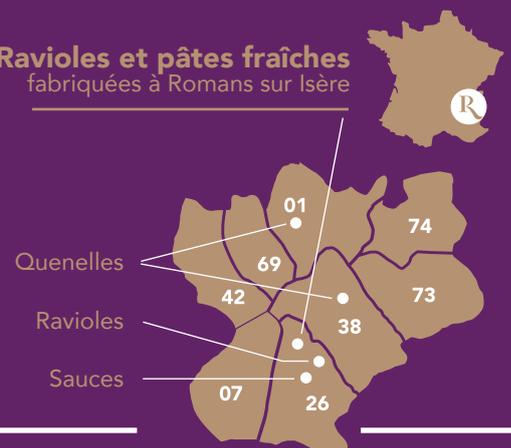
Nos sites de production sont certifiés ISO 140001 et ISO 50001. Nous menons des actions de fond pour réduire notre impact sur l'environnement : réduction des consommations d'eau, de gaz, d'électricité.

## ROYANS,

Dynamisme et réactivité au service des cuisiniers de toute la France.

5 sites de fabrication situés en Auvergne-Rhône-Alpes

### Ravioles et pâtes fraîches fabriquées à Romans sur Isère





# 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 PRODUITS ROYANS

PAR CHRISTOPHE ARIBERT  
CHEF ÉTOILÉ

Originaire du Vercors, Christophe Aribert a officié dans les cuisines de quelques-unes des plus grandes tables françaises avant de devenir chef de son restaurant « La Maison Aribert » à Uriage les bains où il est salué par 2 étoiles Michelin et 4 toques au Gault-Millau.

*« Je tiens à ce que ma cuisine traduise toujours mon savoir-faire et mon amour pour les produits de qualité »*

**Christophe Aribert,**  
Partenaire de la marque Royans depuis 2016

# LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES

PARTENAIRE AVEC ROYANS

Ce sont 110 chefs réunis dans une association pour défendre le patrimoine gastronomique de la région Rhône-Alpes.

En tant qu'acteur et défenseur d'un savoir-faire traditionnel, Royans est partenaire des Toques Blanches Lyonnaises depuis 2019.



# Les quenelles fraîches

## EN PANADE A FROID



Des recettes approuvées par



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

Code | Libellé | Garantie | Poids | Colisage | Gencod | Notes

LES QUENELLES À LA CUILLÈRE, FAÇONNÉES À LA MAIN – SEMOULE BEURRE						
884090	Quenelles à la cuillère de Brochet 10 x 100 g	Brochet sauvage	1 kg	3	Poids variable	
884110	Quenelles à la cuillère de Brochet 10 x 180 g		1,8 kg	3	Poids variable	



- DLC : 19 jours garantis livraison

LES QUENELLES – SEMOULE BEURRE						
831020	Quenelles nature 4 x 80 g		320 g	6	3266140060572	
838010	Quenelles de brochet 4 x 80 g	Brochet sauvage	320 g	6	3357440401056	
884100	Cocons brochet, morilles & crevettes 10 x 120 g	Brochet sauvage	1,2 kg	3	3266140060329	

# Les quenelles fraîches



Des recettes approuvées par



• **DLC : 19 jours garantis livraison**

Code	Libellé	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	----------	-------	----------	--------	-------

## LES QUENELLES "FAÇON CUILLÈRE" FARINE / BEURRE

828031	Quenelles de brochet 10 x 150 g	Brochet sauvage	1500 g	5	3266140060459	
834020	Quenelles de brochet 4 x 150 g	Brochet sauvage	600 g	10	3289944150027	
834010	Quenelles nature 4 x 150 g		600 g	10	3289944150010	



• **DLC : 19 jours garantis livraison**

## LES PLATEAUX - SACHETS DE QUENELLES FARINE / HUILE DE COLZA

921020	Quenelles nature 25 x 40 g		1000 g	4	3266140060541	Plateau
924310	Quenelles nature 20 x 80 g		1600 g	4	3266140057732	Sachets sous-vide
924320	Quenelles de brochet 20 x 80 g	Brochet sauvage	1600 g	4	3266140057749	
924400	Quenelles nature 16 x 120 g		1920 g	4	3266140057879	
924410	Quenelles de brochet 16 x 120 g	Brochet sauvage	1920 g	4	3266140057763	



• **DLC : 19 jours garantis livraison**

## LES SPÉCIALITÉS

931020	Mini quenelles nature	3 à 4 portions		500 g	6	3266140060589	
921010	Suprêmes soufflés légumes & ciboulette 20 x 80 g	20 portions		1600 g	4	3266140060381	Sur pré-commande uniquement, 3 semaines avant le départ minimum, quantité mini 200kg

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

Depuis 30 ans, Royans met son savoir-faire au service de la fabrication de produits biologiques pour proposer une gamme complète de ravioles, pâtes et quenelles en frais ou en surgelé.

Royans privilégie les fournisseurs français et régionaux, développe des recettes avec le moins d'additifs possible et cherche à réduire au minimum son empreinte écologique.



## 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 1500 m<sup>2</sup> 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.
- Le groupe Saint Jean s'engage, aux côtés de l'association L214, à utiliser des œufs (y compris ovoproduits) provenant d'élevage alternatifs aux cages, d'ici 2025 au plus tard, pour l'ensemble de ses marques.



## 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.



## Une relation de confiance avec nos fournisseurs

- Si les cultures et production nous le permettent, nous privilégions en priorité des producteurs locaux et faisons confiance à des fournisseurs implantés au plus près





- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Cuisson : Tagliatelles : 3 minutes**  
**Ravioli & Gnocchi : 5 minutes**
- **Rendement cuisson : Tagliatelles 1.7 - 1.8**  
**Ravioli : 1.4**

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	----------------	----------	-------	----------	--------	-------

 <b>LES PRODUITS BIO FRAIS</b>							
924200	Quenelles nature, plateau 25 x 40 g	6 à 12 portions		1000 g	8	3289940254002	
351015	Tagliatelles	8 à 10 portions		1000 g	6	3266140052447	
351025	Gnocchi à poêler	5 à 7 portions	Moelleux et tendres	1000 g	6	3266140060497	





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

TÉL : +33 (0)4.75.05.83.83 . FAX : +33 (0)4.75.02.70.08

Mail : [contact@royans-pro.fr](mailto:contact@royans-pro.fr)

[www.royans-pro.fr](http://www.royans-pro.fr)

V01/2023