

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



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 60 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'2 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'2 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.



Eufs frais de poules élevées en plein air, origine Drôme



Farine de blé tendre origine France



Persil de la Drôme



Comté AOP du Jura

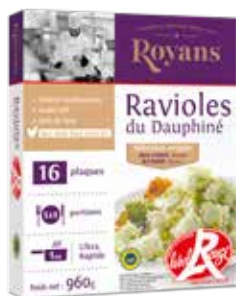
LE LABEL ROUGE, GAGE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

- 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.



Les Ravioles du Dauphiné



- **DLC : Ravioles ultra-fraîches : 8 jours garantis livraison**
Ravioles fraîches : 19 jours garantis livraison
- **Cuisson : 1 minute**
- **Rendement cuisson : 1.2 - 1.3**

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ FRAÎCHES							
121040	Ravioles du Dauphiné ultra-fraîches Présentoir 16 plaques	5 à 8 portions	 	960 g	6	3266140050733	
121050	Ravioles du Dauphiné fraîches Présentoir 16 plaques			960 g	6	3266140030070	
121010	Ravioles du Dauphiné ultra-fraîches Présentoir 32 plaques	11 à 16 portions		1920 g	5	3266140050726	
121020	Ravioles du Dauphiné fraîches Présentoir 32 plaques			1920 g	5	3266140030025	
131040	Ravioles du Dauphiné fraîches Barquette 4 plaques	2 portions		240 g	6	3266140020019	




- **DDM : 6 mois garantis livraison**
- **Cuisson : 2 minutes**
- **Rendement cuisson : 1.2 - 1.3**

LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ SURGELÉES							
141090	Ravioles du Dauphiné	2 à 4 portions	 	500 g	10	3266140051600	
141115	Ravioles du Dauphiné	5 à 8 portions		1000 g	5	3266140051020	

Les Ravioles




- DDM : 6 mois garantis livraison
- Cuisson : 2 minutes
- Rendement cuisson 1.2 - 1.3

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES SPÉCIALITÉS SURGELÉES							
241210	Ravioles aux Truffes noires du Périgord 1,8%	2 à 4 portions	50% de farce	500 g	10	3266140060909	DDM : 3 mois garantis livraison
241120	Ravioles forestières aux cèpes	5 à 8 portions	50% de farce	1000 g	5	3266140052010	
241130	Ravioles au fromage de chèvre de la Drôme		Chèvre de la Drôme 50% de farce	1000 g	5	3266140051990	PLUS RICHE EN FROMAGE DE CHÈVRE
241220	Ravioles aux poivrons grillés			1000 g	5	3266140063498	

Les Ravioles précuites



- DLC : Ravioles fraîches : 14 jours garantis livraison
- Cuisson : 5 minutes à la poêle, 2 minutes en friteuse

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES RAVIOLES PRÉCUITES							
764111	Ravioles précuites 3 fromages	5 à 8 portions	Persil de la Drôme	1 kg	4	3266140061500	CHANGEMENT DE COLISAGE



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

www.royans-pro.fr

V01/2024