



Père & Fils
Rolland



ÉVÈNEMENTS, MARIAGES ET RÉCEPTIONS

Créations artisanales pour vos plus beaux instants

54 AVENUE PIERRE VERDIER

34500 BÉZIERS

04 67 26 75 67

 ROLLAND DE PÈRE EN FILS BOULANGERIE - PÂTISSERIE

 ROLLAND.ETFILS

WWW.BOULANGERIE-ROLLAND.FR



Père & Fils
Rolland

Depuis trois générations, la Boulangerie Pâtisserie Rolland Père & Fils accompagne les moments de vie les plus précieux.

Mariage, baptême, anniversaire ou réception privée : notre maison artisanale met tout son savoir-faire au service de vos envies gourmandes.



Élue meilleure
Boulangerie Pâtisserie du Biterrois
par "Tables et Auberges en 2025"

Participation à la meilleure
Boulangerie de France en 2025



Pourquoi faire appel à nous ?

Boulangers avant tout, nous façonnons chaque jour le pain, symbole de partage et d'authenticité, avec exigence et passion.

Autour de ce savoir-faire s'expriment la gourmandise de la pâtisserie, la finesse de la viennoiserie et la créativité du traiteur : une même exigence artisanale, du fournil jusqu'à vos réceptions.



NOS ENGAGEMENTS

CHEZ ROLLAND

L'accueil est toujours chaleureux

Nos clients sont accueillis avec le sourire, dans une ambiance conviviale et familiale.

La qualité des produits frais est garantie chaque jour

Nous travaillons avec des fournisseurs locaux pour vous offrir des produits frais, livrés quotidiennement afin de préserver le goût authentique de nos créations.

Nous privilégions le circuit court et l'Occitanie

Nos ingrédients sont, dans la mesure du possible, issus de producteurs régionaux, favorisant ainsi le circuit court et la richesse de notre terroir occitan.

Le savoir-faire et la générosité se retrouvent dans chaque produit

Chaque recette est réalisée avec passion et soin, pour des produits gourmands, généreux et fabriqués dans le respect des traditions boulangères et pâtisseries.

L'hygiène et la propreté sont irréprochables

Nous veillons à ce que chaque espace de travail et de vente soit maintenu dans des conditions d'hygiène rigoureuses pour votre sécurité.

Votre satisfaction est notre priorité

Nous sommes à l'écoute de vos attentes et mettons tout en œuvre pour y répondre avec professionnalisme et bienveillance.

Boulangerie & pains de réception

Pains traditionnels

Produits : Baguette, Traditionnelle, Pitchounette

Formats / Présentation : à la pièce

Petits pains individuels

Produits : Nature, Céréales, Pavot, Noix

Formats / Présentation : à la pièce

Pains spéciaux

Produits : Olympic, Nordique, Complet, Seigle, Noix & noisettes, Quinoa, Aveyronnais, Figues / châtaignes, Vistaform, Pain d'épices (fêtes)

Formats / Présentation : à la pièce, tranché sur demande

Pains gourmands

Produits : Pesto, Paprika/poivrons, Olives, Noix/Roquefort, Lardons, Comté

Formats / Présentation : à la pièce ou en tranches (pour buffets et apéritifs)



Repas, buffets ou brunchs



Pâtisserie & desserts de fête

Pièces montées traditionnelles

Produits : Format cône ou tambour, choux à la vanille ou autres saveurs sur commande selon vos envies.

Préconisations : 3 choux par personne

Wedding Cakes

Produits : Personnalisés selon le thème, les goûts et la saison

Formats / Présentation : de 20 à 150 parts, sur commande

Entremets à partager

Produits : Framblanc, Vanille / Fruits Rouges, Rocher, Exotique, Parfait Chocolat

Formats / Présentation : à partir de 4 parts jusqu'à 50 parts

Number / Letter Cakes

Produits : Vanille, citron, praliné, Bueno, chocolat, fruits rouges, tous les goûts sont permis !

Formats / Présentation : 10 à 20 parts par lettre/chiffre

Mini-gâteaux

Produits : assortiment de petits entremets ou tartelettes individuelles

Formats / Présentation : à la pièce ou en plateau* dégustation (8 à 40 pièces)



*supplément

Mariages, réceptions et événements



Pyramide de macarons

Produits : assortiment au choix

Sur devis

Créations sur mesure

Produits : selon le thème et la demande du client

Formats / Présentation : sur devis

Classiques de la maison

Produits : Fraisier, Framboisier, Tarte aux fraises, Tarte aux pommes (plaque)

Formats / Présentation : individuel, à partager ou plaque complète

Décoration personnalisée

Produits : Décor au choix (possibilité d'ajouter des éléments fournis par le client)

Formats / Présentation : sur mesure



Traiteur salé & buffet cocktail

Mini pièces & bouchées

Produits :

Un assortiment gourmand de mini sandwiches, feuilletés et bouchées salées : mini bruschettas, burgers, brioches garnies, pizzas, quiches, tatins de légumes, etc.

Formats / Présentation : à la pièce ou en plateau cocktail (24, 36 ou 48 pièces)

Formats à partager

Produits : Plaques de pizza, Plaques de quiche

Formats / Présentation : format plaque entière (40 × 60 cm) ou demi-plaque



Vin d'honneur, cocktail ou réception



Viennoiserie & brunch sucré

Classiques

Produits : Croissant beurre, Pain au chocolat, Pain aux raisins, Brioche au sucre, Bitteroise / Coque, Chouquette

Formats / Présentation : à la pièce, en sachet ou plateau petit-déjeuner

Créations gourmandes

Produits : Crookie, Cookie pépites de chocolat, Cookie praliné maison, Financier, Cannelé, Madeleine, Pancakes

Formats / Présentation : à la pièce ou en boîte dégustation (6 / 12 pièces)

Mini viennoiseries

Produits : Mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains aux raisins

Formats / Présentation : plateau de 12, 24 ou 48 pièces



Brunchs ou lendemains de fête





CONDITIONS & CONSEILS

POUR BIEN GÉRER VOTRE COMMANDE

Délais de commande

Petites commandes (moins de 10 personnes) : 48h à l'avance minimum
Commandes importantes ou sur mesure (pièces montées, wedding cakes, événements) : au moins 7 jours à l'avance
En période de fêtes, pensez à anticiper : les délais peuvent être allongés.

Prise de commande

Sur place, par téléphone ou via notre formulaire de commande sur notre site internet.

Merci de préciser la date, l'heure souhaitée, le nombre de convives, les saveurs et le thème si applicable.

Un acompte peut être demandé à la validation de la commande.

Retrait et transport

Les retraits se font directement en boutique, à l'heure convenue.

Nous vous conseillons de prévoir un moyen de transport adapté (surface plane, véhicule climatisé si possible).

Pour les gâteaux à étages ou pièces montées, manipulation avec précaution recommandée.

Conservation

Les produits salés et pâtisseries doivent être réfrigérés entre +2°C et +4°C. Pensez à vous munir d'une glacière si le temps le demande.

Les pains et viennoiseries se conservent à température ambiante, à l'abri de l'humidité.

Pour toute réception en extérieur, veillez à ne pas exposer les produits au soleil ou à la chaleur.

Conseils du Chef

Sortez vos entremets du réfrigérateur 20 à 30 minutes avant dégustation pour révéler toutes les saveurs.

Pour les buffets, prévoyez 3 à 5 pièces salées par personne pour un apéritif, et 8 à 10 pièces pour un repas complet.

En cas de doute, notre équipe vous conseillera la quantité idéale selon votre événement.