



85 ans   
DE GOURMANDISE  
ET D'INNOVATION



APÉRITIF & SNACKING

# NOTRE SAVOIR-FAIRE



## la Boulangerie

À l'origine, le savoir-faire historique de l'entreprise est centré sur le Bretzel. Aujourd'hui la gamme s'étend sur nombre de spécialités boulangères comme le bretzel bio, la malicette, les buns, les pains aux graines, et une variété de pains du monde.



## le Traiteur Apéritif

Depuis 15 ans, nous développons de nombreux assortiments spécialement pensés pour l'apéritif, avec une grande diversité de recettes et de tailles de la plus petite bouchée apéritive de 5 g au plus grand pain surprise de 3,5 kg.

**Les pains surprise :**

En pâte à pain, pâte à bretzel, pain polaire... toujours garnis.

**Les bouchées apéritives :**

Inspirées des classiques du snacking et miniaturisées pour l'apéritif :

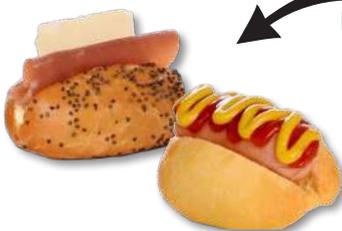
Burgers, hot-dogs, minicettes, mini navettes, ...

**La gamme veggie :**

Une variété de recettes végétariennes gourmandes déclinées en mini burgers, bouchées apéritives, pain surprise, ...



*Veggie*



## les Canapés

C'est la dernière-née des innovations Burgard: une savoureuse collection de recettes originales à combiner à l'infini. Ces produits sont disponibles sur plateaux ou sur divers présentoirs prêts à l'emploi.



## le Snacking

Nos pains sont variés et fabriqués maison et nos garnitures généreuses : du burger à la focaccia, en passant par le hot-dog, le sandwich baguette, la malicette, le bagel...





IMAGINÉ POUR VOUS

## NOTRE ÉQUIPE R&D

L'innovation est le moteur de l'entreprise grâce à une équipe R&D de 5 personnes, qui développe chaque année près de 100 nouveautés.



## SOUPLESSE ET FORCE DE PROPOSITION

Conception d'assortiments et de produits sur mesure afin de vous aider à créer de la valeur.

# L'innovation au centre de L'ENTREPRISE



## NOS OUTILS

Une salle de créativité, une cuisine d'expérimentation culinaire et des lignes pilotes au plus près des ateliers de production.

## NOS PRODUITS

Création des recettes souvent en partenariat avec nos clients.

Inspiration puisée auprès de nos consommateurs que nous observons au quotidien au travers de nos boutiques.



# UN SITE DE PRODUCTION

↙  
*Moderne,*  
**FLEXIBLE ...**

Ce qui rend notre système de production unique,  
c'est la **combinaison harmonieuse de :**

- \* **l'investissement industriel**, pour optimiser l'hygiène, la sécurité, la productivité, la logistique et la flexibilité,
- \* **la place importante accordée au "fait main"** :  
toutes nos fabrications restent fidèles aux méthodes artisanales.  
L'ensemble des produits sont confectionnés par nos équipes.



De la création à l'expédition, toute la chaîne de fabrication et de stockage est regroupée sur notre site de 8000m<sup>2</sup> entièrement remodelé en 2015. Notre exigence est tout aussi forte auprès de nos fournisseurs, que nous choisissons pour la qualité de leurs produits et le respect de leurs engagements. Nous nous approvisionnons le plus possible en France et en Europe.



... *et* **ENGAGÉ !**





# PLUS DE 85 ANS ← DE GOURMANDISE ET D'INNOVATION

Notre entreprise alsacienne existe **depuis 1935**. Notre premier métier est celui de la boulangerie, qui reste encore aujourd'hui un fondement de notre activité. Depuis 2001, nous nous sommes diversifiés vers les produits de traiteur apéritif et de snacking. En 2021, nous réalisons un chiffre d'affaires de **25 millions d'euros** grâce à nos **220 collaborateurs**, sur une surface de production de **11000 m<sup>2</sup>**.



## Innovation

Nous nous adaptons sans cesse à des marchés en mouvement, encourageons la créativité et inventons des produits en lien avec les tendances émergentes.



## Proximité client

Nous sommes proches de nos clients et à leur écoute, afin de leur proposer des produits sur mesure, à la hauteur de leurs exigences, en toute flexibilité.



## Esprit d'équipe

Nous privilégions la collaboration et la co-création, grâce à des équipes engagées, animées au quotidien par l'enthousiasme et la passion.



## Qualité

Nous sélectionnons avec la plus grande rigueur nos fournisseurs et nos matières premières au service du goût. Nous cultivons notre savoir-faire artisanal, en toute hygiène et sécurité, sans concession.



*Rendez-nous visite !*



*Site de production :*

BRETZEL BURGARD SAS  
Parc d'Activités du Ried  
Z.I. Avenue de l'Europe - BP183  
F - 67725 HOERDT Cedex  
Tél. +33(0)3 90 29 48 60  
Fax +33 (0)3 90 29 48 61  
[www.bretzelburgard.fr](http://www.bretzelburgard.fr)  
[info@bretzelburgard.fr](mailto:info@bretzelburgard.fr)

