

PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
DEPUIS 1935

— À L'ÉCOUTE DES PROFESSIONNELS —

La belle histoire de notre Maison s'est écrite au fil des rencontres et repose sur le talent d'hommes et de femmes d'exception, experts dans l'art de la pâte fraîche à la française.



 RAVIOLES



 QUENELLES



 PÂTES FRAÎCHES

LA MAISON SAINT JEAN
en chiffres

 **521**
COLLABORATEURS PASSIONNÉS

5  SITES DE PRODUCTION
en Auvergne-Rhône-Alpes

115  MILLIONS D'EUROS
de chiffre d'affaires en 2023

+10.7% 
DE CROISSANCE en 2023

VOUS RECHERCHEZ DES SOLUTIONS ADAPTÉES À VOS BESOINS ?
VOUS CHERCHEZ À VOUS DIFFÉRENCIER PAR L'INNOVATION ?

*Ravioles en gratins, pâtes et quenelles cuisinées en sauce...
Saint Jean sera incontestablement un partenaire de choix pour votre activité.*

 RAVIOLES

 PÂTES FRAÎCHES

 QUENELLES

 PLATS CUISINÉS

 BIO

Nos inimitables

RAVIOLES DU DAUPHINÉ

Cette petite pâte fine à la farine de blé tendre renferme en son cœur une farce subtile et équilibrée, composée de Comté AOP, de fromage blanc frais et de persil.

Les ravioles font intrinsèquement partie de l'histoire de Saint Jean qui perpétue cette recette depuis près de 90 ans.

Elles possèdent le **Label Rouge et IGP** (Indication Géographique Protégée) qui garantissent la sélection des meilleurs ingrédients, le respect de la recette traditionnelle et une fabrication locale.

Aujourd'hui, nous déclinons cet héritage culinaire sur d'autres formes et spécialités avec un savoir-faire inchangé de la recette originelle : **ravioles à poêler 3 fromages (précuites), ravioles poivrons grillés, chèvre, forestières aux cèpes, emmental bio, etc.**

Pour les **périodes festives**, nous vous proposons également des **ravioles aux truffes noires du Périgord**.

Nos authentiques

QUENELLES & SOUFFLÉS



Aujourd'hui, Saint Jean est fier de proposer cette savoureuse **spécialité régionale Rhône-Alpine** dans le respect de la recette traditionnelle à base de semoule ou de farine de blé, d'œuf et de divers assaisonnements.

Et parce que les variations culinaires autour de la quenelle sont des plus inventives (apéritifs, plats, salades...), c'est avec grand bonheur que notre Maison met son savoir-faire pastier au service de ce délicieux produit.

- Les classiques : **nature, brochet, volaille,...**
- Les suprêmes soufflés : **aux légumes, brochet, volaille morilles, cèpes & girolles, emmental de Savoie IGP, saumon aneth,...**
- Les biologiques : **Nature, petits légumes...**

Nos véritables

PÂTES FRAÎCHES

La France, berceau de la gastronomie, est également une terre de pâtes fraîches.

Aujourd'hui, Saint Jean propose **des pâtes simples** : **Tagliatelles, crozets** (Petites pâtes carrées issues de nos montagnes), mais aussi **des gnocchi et des pâtes farcies**, en s'attachant à enrichir les goûts à travers des recettes et formats variés et fréquemment renouvelés.

Mini ravioli, petits raviolis, Ravioli, Grandes Ravioles, Cappelletti, Fagottini ect.. Les formes et saveurs sont nombreuses ! Quelques exemples :

Mini-Ravioli au bœuf, ravioli girolles persillées, ravioli Comté AOP, Grandes Ravioles Langoustine, Beaufort ou encore Morilles, cappelletti épinards fromage frais, mini-ravioli légumes bio, ravioli champignons ail des ours bio, ravioli tomates confites et romarin bio...



Nos suggestions

RECETTES



Nos quenelles, ravioles et pâtes fraîches peuvent être préparées de multiples façons :

- En gratins pour des plats traditionnels et réconfortants,
- Accompagnées simplement d'une sauce au choix pour une mise en œuvre rapide,
- Travaillées en poêlées pour une préparation plus ludique,
- Ou encore dans des recettes plus originales : pour agrémenter un velouté, une salade, une pizza, une pièce cocktail...

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.saint-jean.fr

Nos œufs FRANÇAIS



Nos **œufs liquides entiers pasteurisés** sont conditionnés quotidiennement par notre casserie située au cœur de la **Drôme des collines**, en poches de **5 à 10 litres** ou en cuves de **1000 litres**. Ils sont issus **d'élevages français** sélectionnés pour leurs compétences et garantissant une alimentation saine et riche permettant de produire un œuf de qualité : **standard, sol, plein air, bio**. Notre partenaire principal est une coopérative agricole renommée en Rhône-Alpes. Cette proximité nous apporte une plus-value sur le plan éthique, écologique et qualitatif (fraîcheur, suivi).

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER VOTRE DÉVELOPPEMENT SPÉCIFIQUE

- 15 personnes aux services R&D et Marketing explorant les nouvelles tendances alimentaires et capables de proposer des **innovations**, y compris des **développements à façon** selon vos projets.
- **Expérience depuis 30 ans en B to B**
- **Réactivité** par rapport à vos demandes
- **Flexibilité** des outils de production pour une adaptation à chacun de vos besoins spécifiques
- Frais ou Surgelé, conditionnement jusqu'à 5 kg
- Délai de commande : 6 semaines et tolérance sur les quantités fabriquées : +/- 10%

UNE QUALITÉ EXEMPLAIRE

Saint Jean garantit la qualité de ses produits et de ses modes de production à travers de nombreuses démarches et certifications :

- **Label Rouge** et **IGP** pour la raviole du Dauphiné.



- **Certification IFS** sur nos 4 sites de fabrication, garant de la sécurité alimentaire de nos produits.

- **Certification Ecocert** pour les produits biologiques.



- **Certification ISO 14001** : Saint Jean s'emploie à réduire son empreinte écologique depuis 2002 et est conscient de la nécessité de préserver les ressources naturelles et d'éviter les gaspillages.

- **Certification ISO 50001** : Nous nous appliquons à gérer nos performances énergétiques afin d'être acteur de la préservation de l'environnement.

NOTRE VISION



Nos clients, NOTRE RAISON
DE TRAVAILLER

Le client et le consommateur final sont au cœur de nos valeurs.



NOUS SOMMES FIERS DE NOS

Produits ET DE NOTRE *Histoire*
Nous n'oublions jamais que ce qui fait notre force, c'est aussi notre histoire.



NOUS CULTIVONS LES

Savoir-Faire
La recherche du plus haut niveau de qualité représente pour nous une motivation capitale.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Votre contact commercial B to B : **Carine BOURJAILLAT**
carine.bourjaillat@saint-jean.fr / 06.88.79.34.31

Saint Jean

44 avenue des Allobroges
26100 - ROMANS-SUR-ISÈRE
WWW.SAINT-JEAN.FR



RAVIOLES



PÂTES FRAÎCHES



QUENELLES



PLATS CUISINÉS



BIO