



Amuse-bouche et autres produits



Amuse-bouches
6 cercles en bois avec papier de cuisson intégré.
ø 40/ø 50/ø 60 (mm)
2 hauteurs : 17/30 (mm)

Amuse-bouche



Cocottes
avec couvercle en cellulose de bois pour la cuisson et la présentation. (micro-ondable et 100% biodégradable)
ø 50 x H 35 / ø 80 x H 50 / ø 110 x H 50 / ø 130 x H 50 (en mm)

Cocotte



Autres produits personnalisés

Boite ronde



Pour la cuisson et la présentation.
ø 110 x H 55 mm
(par 180 pièces)

Pani-bague



Bague en bois auto-serrante pour sandwich, rond de serviette.
H 40 mm x L 250 mm
(par 500 pièces)

Planche à pizza



Pour la présentation ø 330 mm et 400 mm
(par 20 pièces)

Palme



Planche biseautée pour enfourner les baguettes.
700 x 110 x 8 mm
(par 20 pièces)

Planche à tapas



Support pour verre et petits fours, droitier ou gaucher.
210 x 210 mm et 210 x 100 mm
(par 20 pièces)

Planche à cocktail



Pour la présentation
255 x 140 mm et 280 x 180 mm*
(par 20 pièces) *hors poignée



Coffrets & Plateaux



Couvercles disponibles séparément

Coffrets

(fonds tressés, dim. int en mm)
· Chaumont (CB10) : 180 x 125 x 45 (par 42 pièces)
· Chenonceau (CB8) : 240 x 175 x 45 (par 24 pièces)
· Cheverny (CB9) : 245 x 183 x 50 (par 22 pièces)
· Chambord (CB4) : 335 x 250 x 45 (par 13 pièces)
· Chinon : 245 x 245 x 50 (par 15 pièces)

Plateaux

(fonds tressés, dim. int en mm)
· Bourgogne : 155 x 55 x 23 (par 64 pièces)
· Bretagne : 195 x 195 x 23 (par 37 pièces)
· Normandie : 235 x 235 x 23 (par 31 pièces)
· Provence : 275 x 275 x 23 (par 24 pièces)

Solution sur-mesure



Pani-pousse



Pani-pousse* & Bourriches

Dimensions en mm :
Mini : ø 160-H 90 (par 35 pièces)
Petit : ø 200-H 80 (par 35 pièces)
Moyen : ø 230-H 100 (par 9 pièces)
Grand : ø 270-H 135 (par 8 pièces)
*Bonnet en lin démontable et lavable.

Bourriches



Un projet à base de bois : contactez-nous
Devis gratuit, prototype payant et minimum de commande

ADRESSE
3, Rue des vignes
45 240 Marcilly-en-Villette, FRANCE

CONTACT
TÉL : +33 2 38 76 17 81
info@panibois.com
www.panibois.com



Panibois[®]
L'inventeur de la cuisson dans le bois



Pani-moules

Dimensions en mm

Moules de cuisson en bois
(-40°C à +240°C) : Congélation, fours thermiques, vapeur, micro-onde

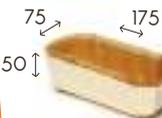
Tiny



69 → 82
43 ↓
125 ml

Mini brioches, casserolettes, gratins, verrines, mignardises. (par 500 pièces)

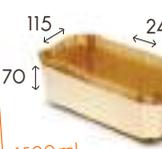
Baronnet



75 → 175
50 ↓
400 ml

Cakes, pains d'épices, terrines, saucissons briochés, pâtés en croûte. (par 175 pièces)

Archiduc



115 → 240
70 ↓
1500 ml

Pains spéciaux, brioches, plat à partager (par 100 pièces)

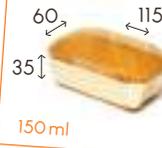
Sire



145 → 210
45 ↓
900 ml

Plats cuisinés, lasagnes, tartiflettes. plat à partager (par 100 pièces)

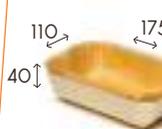
Tom Pouce



60 → 115
35 ↓
150 ml

Mini cakes, crumbles, petits gratins. (par 500 pièces)

Marquis



110 → 175
40 ↓
500 ml

Plats cuisinés, plats vapeurs, lasagnes, tartiflettes... (par 200 pièces)

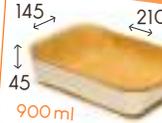
Comtesse



110 → 115
70 ↓
400 ml

Pains spéciaux, salades, pâtes... (par 200 pièces)

Vicomte



80 → 290
45 ↓
500 ml

Pains apéritifs, saucissons briochés, pains d'épices. (par 100 pièces)

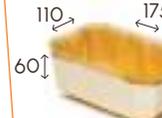
Petit Prince



95 → 120
35 ↓
250 ml

Feuilletés, brioches, brownies, pains spéciaux, terrines. (par 400 pièces)

Duc



110 → 175
60 ↓
700 ml

Pains spéciaux, brioches, plats cuisinés. (par 100 pièces)

Comte



110 → 135
75 ↓
750 ml

Pains spéciaux, salades, pâtes, panettones. (par 160 pièces)

Lady



145 → 170
45 ↓
650 ml

Plats cuisinés, lasagnes, tartiflettes. (par 100 pièces)

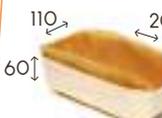
Prince



95 → 140
50 ↓
400 ml

Pains d'épices, pains spéciaux, terrines, saucissons briochés, gratins. (par 240 pièces)

Baron



110 → 205
60 ↓
600 ml

Plats cuisinés, lasagnes, tartiflettes. (par 100 pièces)

Lady



145 → 170
45 ↓
650 ml

Plats cuisinés, lasagnes, tartiflettes. (par 100 pièces)

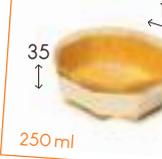


Pani-moules

Dimensions en mm

Moules de cuisson en bois
(-40°C à +240°C) : Congélation, fours thermiques, vapeur, micro-onde

Octopuce



35 ↓ 110
250 ml

Crumbles, flans de légumes, pâtisseries individuelles. (par 400 pièces)

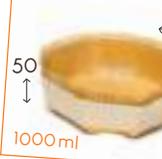
Octo 145



45 ↓ 145
500 ml

Gâteaux de Voyage, plats cuisinés, plats de campagne. (par 210 pièces)

Octo 180



50 ↓ 180
1000 ml

Pains «Marguerite», brioches, plats cuisinés. (par 120 pièces)



Couvercles en carton

Recharges papier cuisson



pour la vente à emporter
(par 100 pièces)



Personnalisation à partir d'un carton
RDV sur personnalisation.panibois.fr

Pani-tartes & Pani-tourtes

Cercles et carrés de cuisson en bois, personnalisés,
pour tartes, quiches, tourtes, flans...

Format carré

3 côtés : 13, 16 et 19 cm
3 Hauteurs : 2,5, 3,5 et 5 cm



Pani-tarte

∅ 16, 20, 24 et 28 cm
Hauteur : 2,5 cm



Pani-tourte

∅ 16, 20, 24 et 28 cm
2 Hauteurs : 3,5 et 5 cm



Mini Pani-tarte

∅ 8,10 et 12 cm
Hauteur : 2,5 cm



Papier plat adapté



Personnalisation à partir d'un carton



Les produits Panibois® s'inscrivent dans une démarche de développement durable.
Panibois® signe ses produits avec des informations société, produit et traçabilité.