

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

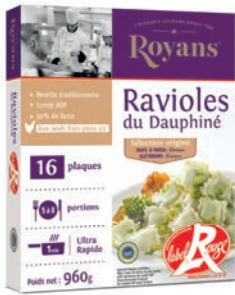
### LE LABEL ROUGE, GAGE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

- 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	 Homologation n° LA 1497	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	 Homologation n° LA 1497  	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
 <b>LES SPÉCIALITÉS SURGELÉES</b>							
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
241060	Ravioles au foie gras		Au bloc de foie gras de canard 50% de farce	1000 g	5	3266140055264	ARRÊT AU 31/12/2023
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
 <b>LES RAVIOLES PRÉCUITES</b>							
764111	Ravioles précuites 3 fromages	5 à 8 portions	Persil de la Drôme	1 kg	4	3266140061500	CHANGEMENT DE COLISAGE

# Le traiteur



• DDM : 3 mois garantis livraison

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 <b>LES BOCAUX</b>							
711010	Bocal Ravioli sauce Provençale			800 g	6	3266140050306	
711040	Bocal quenelles sauce financière			630 g	6	3266140058227	



- DLC : 19 jours garantis livraison
- Cuisson : 10 minutes à la poêle, à la plancha ou au four  
2-3 min à la friteuse

 <b>LES POLENTE</b>							
331100	Polente Nature 12 x 40 g	12 galets = 4 portions		480 g	6	3266140062101	



# ROYANS

REMET AU GOÛT DU JOUR

LE SAVOIR-FAIRE QUENELLIER ARTISANAL

**Royans propose aux professionnels de la restauration des quenelles artisanales à la cuillère ainsi que d'autres types de quenelles, toutes développées pour répondre aux besoins spécifiques de chaque client.**

On distingue différents types de quenelles :

- à base de farine, à la texture lisse
- à base de semoule, pour une texture granuleuse pleine de relief
- au beurre, dans la plus pure tradition lyonnaise
- à la matière grasse végétale, pour en faire un mets simple, complet, accessible à tous.

Les quenelles à la cuillère sont confectionnées à la main, à l'aide de 2 cuillères selon un geste qui se transmet secrètement des anciens aux nouveaux embauchés. La panade, composée de semoule, de beurre et enrichie de lait est travaillée à froid afin d'obtenir une texture agréable, un gonflement exceptionnel et un aspect fait-maison.





# LES PRODUITS ROYANS

PAR CHRISTOPHE ARIBERT  
CHEF ÉTOILÉ

Originaire du Vercors, Christophe Aribert a officié dans les cuisines de quelques-unes des plus grandes tables françaises avant de devenir chef de son restaurant « La Maison Aribert » à Uriage les bains où il est salué par 2 étoiles Michelin et 4 toques au Gault-Millau.

*« Je tiens à ce que ma cuisine traduise toujours mon savoir-faire et mon amour pour les produits de qualité »*

**Christophe Aribert,**  
Partenaire de la marque Royans depuis 2016

# LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES

PARTENAIRE AVEC ROYANS

Ce sont 110 chefs réunis dans une association pour défendre le patrimoine gastronomique de la région Rhône-Alpes.

En tant qu'acteur et défenseur d'un savoir-faire traditionnel, Royans est partenaire des Toques Blanches Lyonnaises depuis 2019.



# Les quenelles fraîches AU BEURRE



Des recettes approuvées par



- DLC : 19 jours garantis livraison
- Poids variables et prix au kilo

Code	Libellé	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	----------	-------	----------	--------	-------

LES QUENELLES À LA CUILLÈRE, FAÇONNÉES À LA MAIN – SEMOULE BEURRE						
884090	Quenelles à la cuillère de Brochet 10 x 100 g	Brochet sauvage	1 kg	3	Poids variable	
884110	Quenelles à la cuillère de Brochet 10 x 180 g	Brochet sauvage	1,8 kg	3	Poids variable	



Des recettes approuvées par



- DLC : 19 jours garantis livraison

LES QUENELLES – SEMOULE BEURRE						
831020	Quenelles nature 4 x 80 g		320 g	6	3266140060572	
838010	Quenelles de brochet 4 x 80 g	Brochet sauvage	320 g	6	3357440401056	
884100	Cocons brochet, morilles & crevettes 10 x 120 g	Brochet sauvage	1,2 kg	3	3266140060329	



Des recettes approuvées par



- DLC : 19 jours garantis livraison

LES QUENELLES "FAÇON CUILLÈRE" FARINE / BEURRE						
828031	Quenelles de brochet 10 x 150 g	Brochet sauvage	1500 g	5	3266140060459	
834020	Quenelles de brochet 4 x 150 g	Brochet sauvage	600 g	10	3289944150027	
834010	Quenelles nature 4 x 150 g		600 g	10	3289944150010	



# Les quenelles fraîches



• DLC : 19 jours garantis livraison

Code | Libellé | Garantie | Poids | Colisage | Gencod | Notes

LES PLATEAUX - SACHETS DE QUENELLES FARINE / HUILE DE COLZA						
921020	Quenelles nature 25 x 40 g		1000 g	4	3266140060541	Plateau
924310	Quenelles nature 20 x 80 g		1600 g	4	3266140057732	Sachets sous-vide
924320	Quenelles de brochet 20 x 80 g	Brochet sauvage	1600 g	4	3266140057749	
924400	Quenelles nature 16 x 120 g		1920 g	4	3266140057879	
924410	Quenelles de brochet 16 x 120 g	Brochet sauvage	1920 g	4	3266140057763	



• DLC : 19 jours garantis livraison

LES SPÉCIALITÉS							
931020	Mini quenelles nature	3 à 4 portions		500 g	6	3266140060589	
921010	Soufflés légumes & ciboulette 20 x 80 g	20 portions		1600 g	4	3266140060381	Sur pré-commande uniquement, 3 semaines avant le départ minimum, quantité mini 200kg



**LES PÂTES ROYANS,**  
LA QUALITÉ D'UNE FABRICATION FRANÇAISE  
ET LE GOÛT DES MEILLEURS INGRÉDIENTS.

**Chez Royans, nous sommes convaincus que le plaisir du goût est révélé par la qualité des ingrédients et par le soin porté à leur mise en œuvre**

Nous proposons une large gamme de pâtes de **fabrication française**, en qualité **conventionnelle ou biologique**.

Nous disposons d'un **savoir-faire unique** pour proposer à nos clients des **pâtes de qualité**, simples ou farcies, adaptées à tout type de restauration.

# Les Pâtes fraîches



**Nouveau !** Les pâtes simples Royans utilisent désormais des œufs de poules élevées en plein air, origine France !

- **DLC : pâte à raviolos : 17 jours garantis livraison**
- **DLC : pâte à lasagnes : 19 jours garantis livraison**

Code	Libellé	Infos	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	-------	----------	-------	----------	--------	-------

<b>LES PÂTES FRAÎCHES SIMPLES</b>							
331120	Pâte à raviolos (env. 20 plaques)	11 cm x 16,5 cm environ	Pâte souple et facile à travailler	400 g	8	3266140062750	
321240	Pâte à Lasagne 1/2 bac gastro (env 21 plaques)	21 cm x 23 cm environ		1500 g	3	3266140010157	



- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Tagliatelles & Fettuccine**  
Cuisson : 3 minutes - Rendement cuisson 1.8
- **Gnocchi**  
Cuisson : 1 minute - Rendement cuisson 1.1

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	----------------	----------	-------	----------	--------	-------

<b>LES PÂTES FRAÎCHES SIMPLES</b>							
331020	Tagliatelles	3 à 4 portions		350 g	6	3266140053161	
321060	Tagliatelles	4 à 5 portions		500 g	6	3266140057220	
321140	Tagliatelles	8 à 10 portions		1000 g	6	3266140020125	
331070	Fettuccine	3 à 4 portions		350 g	6	3266140053178	
321059	Gnocchi à poêler aux pommes de terre	3 à 4 portions		500 g	10	3266140020149	
321090	Gnocchi aux pommes de terre	6 à 7 portions		1000 g	6	3266140057237	



# LE PREMIER CROZET FRAIS

*il est frais, et ça change tout !*





## LA FRAÎCHEUR DU CROZET ROYANS

4 AVANTAGES POUR VOUS !



**CUISSON  
RAPIDE**

4 minutes dans l'eau contre  
15 minutes pour les produits  
similaires au rayon sec.



**SALÉ OU  
SUCRÉ**

Un nouveau terrain de jeu  
pour vos recettes.



**CROZIFLETTE SANS  
PRÉCUSSION**

Une étape de préparation  
économisée !




**BLÉ OU  
SARRASIN**

Deux recettes simples aux  
ingrédients de qualité !



• DLC : 19 jours garantis livraison

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 <b>LES CROZETS FRAIS</b>							
321250	Crozets frais Nature	5 à 8 portions		500 g	6	3266140064006	<b>NOUVEAU</b>
321270	Crozets frais Sarrasin	5 à 8 portions		500 g	6	3266140064020	<b>NOUVEAU</b>

# Les Pâtes fraîches



- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Cuisson : 4 minutes**
- **Rendement cuisson Ravioli 1.3**

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
<b>LES PÂTES FRAÎCHES FARCIES - NOS RAVIOLI</b>							
421020	Ravioli 4 fromages	3 à 4 portions	Pâte fine Farce fondante	500 g	6	3266140053307	
461050	Ravioli girolles persillées	3 à 4 portions	Pâte fine Farce fondante	500 g	6	3266140060763	
461060	Ravioli mozzarella & basilic de Provence	3 à 4 portions	Pâte fine Farce fondante Basilic de Provence Parmesan AOP	500 g	6	3266140060664	

## DES RECETTES SAVOUREUSES

Une starification d'un ingrédient principal



**Comté AOP**



**Poivrons grillés**



**Girolles persillées**



**Bœuf français**

# Les Pâtes fraîches



- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Cuisson : 4 à 8 minutes**
- **Rendement cuisson Fagottini 1.6**
- **Rendement cuisson Cappelletti 1.4**

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
<b>LES PÂTES FRAÎCHES FARCIES - NOS CAPPELLETTI &amp; FAGOTTINI</b>							
421100	Cappelletti épinards & fromage frais	3 à 4 portions	Pâte fine Farce fondante	500 g	6	3266140053291	
421150	Fagottini Comté & Basilic	3 à 5 portions	Basilic de Provence Comté AOP	500g	6	3266140053192	
421170	Cappelletti bœuf bolognaise	7 à 8 portions	Boeuf origine France	1000 g	6	3266140030124	
461120	Cappelletti poivrons grillés, pointe d'ail	3 à 4 portions	Ail origine France	500g	6	3266140063092	

Et un 2<sup>e</sup> ingrédient de choix qui permet un accord parfait



**Basilic de Provence**



**Persil de la Drôme**



**Ail cultivé en France**

# Les Pâtes surgelées



- DDM : 6 mois garantis livraison
- Cuisson : Gnocchi : 2 minutes  
Ravioli, Cappelletti : 5 minutes
- Rendement cuisson :  
Gnocchi : 1.1 - Ravioli : 1.3 - 1.4  
Cappelletti : 1.4

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	----------------	----------	-------	----------	--------	-------

 <b>LES PÂTES SURGELÉES - NOS INCONTOURNABLES</b>							
341020	Gnocchi aux pommes de terre	12 à 14 portions		2000 g	4	3266140064044	
341050	Crozets Nature	20 à 30 portions		2000 g	6	3266140064174	<b>NOUVEAU</b>
441080	Ravioli 4 fromages	6 à 8 portions		1000 g	5	3266140051693	
441090	Cappelletti épinards & fromage frais			1000 g	5	3266140051709	
441150	Ravioli Végétarien Aux 3 fromages	12 à 16 portions		2000 g	4	3266140064143	<b>NOUVEAU</b>



# ROYANS, UNE MARQUE ENGAGÉE DANS UNE VÉRITABLE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE.

Depuis 30 ans, Royans met son savoir-faire au service de la fabrication de produits biologiques pour proposer une gamme complète de ravioles, pâtes et quenelles en frais ou en surgelé.

Royans privilégie les fournisseurs français et régionaux, développe des recettes avec le moins d'additifs possible et cherche à réduire au minimum son empreinte écologique.



## Une politique environnementale active :

- Certification ISO 14001 de 3 sites de production
- Réduction des déchets à la source et tri sélectif des déchets
- Production d'énergie renouvelable : installation de 1500 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques sur 2 sites de production
- Certification ISO 50001



## Mise en place d'une charte nutritionnelle :

- Absence d'huile de palme dans les recettes
- Exclusion des colorants artificiels, exhausteurs de goût et de tous les additifs potentiellement allergisants.
- Le groupe Saint Jean s'engage, aux côtés de l'association L214, à utiliser des œufs (y compris ovoproduits) provenant d'élevage alternatifs aux cages, d'ici 2025 au plus tard, pour l'ensemble de ses marques.



## Une gamme de produits éco-responsables :

- Certification ECOCERT de tous les produits issus de l'agriculture biologique
- Matières premières biologiques en provenance d'Europe ; les fournisseurs nationaux et locaux sont privilégiés.



## Une relation de confiance avec nos fournisseurs

- Si les cultures et production nous le permettent, nous privilégions en priorité des producteurs locaux et faisons confiance à des fournisseurs implantés au plus près




CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
AGRICULTURE UE/non UE



CERTIFIÉ  
AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Cuisson : Tagliatelles : 3 minutes**  
**Ravioli & Gnocchi : 5 minutes**
- **Rendement cuisson : Tagliatelles 1.7 - 1.8**  
**Ravioli : 1.4**

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 <b>LES PRODUITS BIO FRAIS</b>							
924200	Quenelles nature, plateau 25 x 40 g	6 à 12 portions		1000 g	8	3289940254002	
351015	Tagliatelles	8 à 10 portions		1000 g	6	3266140052447	
351025	Gnocchi à poêler	5 à 7 portions	Moelleux et tendres	1000 g	6	3266140060497	



\* conformément à la réglementation.



- DDM : 6 mois garantis livraison
- Cuisson ravioles et gnocchi : 2 minutes
- Ravioli : 5 à 6 minutes
- Rendement cuisson :  
Ravioli 1.4 - Ravioles 1.2 - 1.3

Code | Libellé | Nb de portions | Garantie | Poids | Colisage | Gencod | Notes

LES PRODUITS BIO SURGELÉS							
141050	Ravioles à l'Emmental	5 à 8 portions	Certification Ecocert Pâte fine 50% de farce	1000 g	5	3266140055073	
341112	Gnocchi	5 à 7 portions	Certification Ecocert Moelleux et tendre	1000 g	5	3266140057497	
441212	Ravioli légumes du soleil	6 à 8 portions	Certification Ecocert Pâte fine Farce fondante	1000 g	5	3266140057510	
441201	Ravioli Emmental & basilic			1000 g	5	3266140057503	
441242	Ravioli champignon ail des ours			1000 g	5	3266140060701	
441252	Ravioli épinards cuisinés, pointe d'ail			1000 g	5	3266140061791	
441260	Ravioli tomates confites romarin			1000 g	5	3266140063108	













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](mailto:contact@royans-pro.fr)

[www.royans-pro.fr](http://www.royans-pro.fr)

V04/2023