

KILO



KILO.CA



BIENVENUE DANS LE MONDE DÉLICIEUX DES DESSERTS KILO !

Il y a plus de 35 ans, Kilo Dessert est né d'un petit café qui aspirait à créer des gâteaux unique et délicieux. Aujourd'hui, nous sommes l'un des fabricants de desserts les plus respectés et appréciés dans le domaine.

Alors, qu'est-ce qui rend nos créations vraiment exceptionnelles? Nous sommes fiers de fabriquer chaque dessert à la main, en utilisant les mêmes recettes que nous avons chéries depuis nos premiers jours. Notre équipe d'experts en pâtisserie aborde chaque dessert avec une passion inébranlable, ce qui donne des œuvres d'art culinaires uniques en leur genre et à couper le souffle.

Nous répondons à une impressionnante variété de clients, notamment les restaurants les plus prestigieux, les hôtels et les distributeurs. Nous prenons en charge des commandes de toutes tailles, toujours engagés à offrir des ingrédients de la plus haute qualité et un service à la clientèle inégalé.

Notre objectif ultime est de faire en sorte que chaque bouchée de nos desserts soit une expérience divine, imprégnée de la même affection et de la même attention que nous mettons dans la confection de chacun d'eux.

Laissez-nous nous occuper du dessert, c'est ce que nous faisons de mieux.

More than 35 years ago, Kilo Dessert was born from a small café that aspired to create mouth-watering treats that would leave a lasting impression. Today, we are one of the most highly-regarded and beloved dessert manufacturers in the game.

So, what makes our creations truly exceptional? We take pride in handcrafting each dessert, relying on the very same recipes that we've cherished since our early days. Our team of pastry experts approach each dessert with unwavering passion, resulting in one-of-a-kind works of culinary art that are nothing short of breathtaking.

We serve an impressive array of clients, including the most prestigious restaurants, hotels and distributors. We cater to orders of all sizes, always committed to delivering the highest quality ingredients and unparalleled customer service.

Our ultimate goal is to ensure that every bite of our desserts is a heavenly experience, infused with the same love and care that we put into crafting each and every one of them.

Leave the dessert to us, it's what we do best.

WELCOME TO THE DELICIOUS WORLD OF KILO DESSERTS!

1 *Le chocolat est éternel*



CHOCO LOCO

Chocolate is forever

GÂTEAUX DIVIN HEAVENLY CAKES

1
CHOCO LOCO
#3245-14

Riche mousse au chocolat noir reposant sur deux couches de brownies superposé de morceaux de brownies et recouvert de ganache au chocolat.

Rich chocolate mousse layered between two layers of brownie pieces covered with brownie pieces and chocolate ganache.

2
CAROTTES SUPRÊME
CARROT SUPREME
#8294

Gâteau aux carottes garnie et recouvert de glaçage d'un onctueux fromage à la crème, caramel, chocolat et de pacanes caramélisées.

Carrot cake filled and covered with smooth cream cheese icing, caramel, chocolate and caramelized pecans.

3
BOMBE CHOCOLAT
CHOCOLATE BOMB
#6119-14

Base de brownies recouverte d'une mousse au chocolat incrusté de morceaux de gâteau au fromage, caramel et pépites de chocolat.

Brownie base topped with rich chocolate mousse, encrusted with cheesecake chunks, caramel and chocolate chips.

2

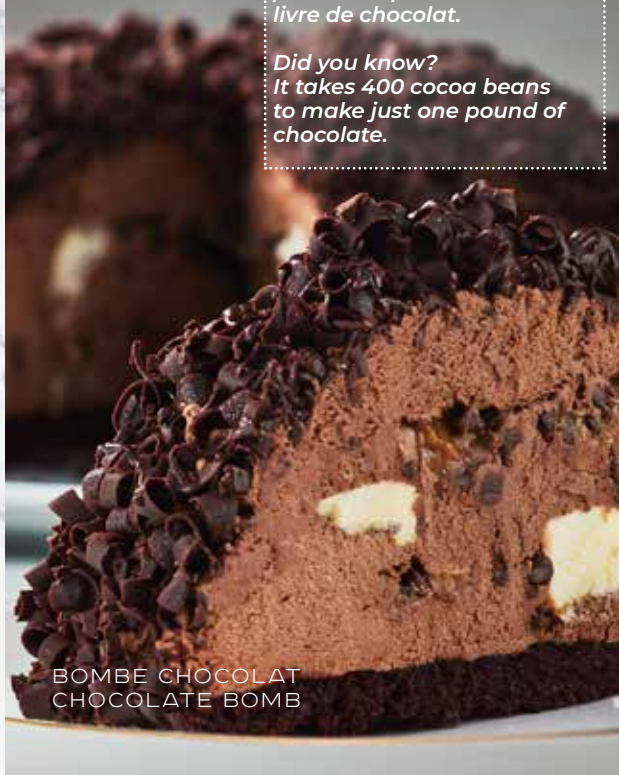
CAROTTES SUPRÊME
CARROT SUPREME



3

*Saviez-vous?
Il faut 400 fèves de cacao pour fabriquer une seule livre de chocolat.*

*Did you know?
It takes 400 cocoa beans to make just one pound of chocolate.*



BOMBE CHOCOLAT
CHOCOLATE BOMB

4



KING KONG BANANE
BANANA KING KONG

4

KING KONG BANANE
BANANA KING KONG
#3230-14

Irrésistible gâteau aux bananes et chocolat,
recouvert d'une riche ganache au chocolat blanc.

Irresistibly moist banana chocolate cake covered
with a rich white chocolate ganache.

5

CHOCOLAT CLASSIQUE
CLASSIC CHOCOLATE
#303

Gâteau moelleux au chocolat, garni et recouvert
d'une délicieuse ganache chocolat.

Classic moist chocolate cake filled and covered with a
delicious chocolate ganache.

6

DULCHE DE LECHE
#9814

Gâteau au chocolat garni d'un pavé croustillant au
chocolat au lait, d'une mousse Dulce de Leche, de
ganache au chocolat et recouvert d'une couche de
caramel crémeux Dulce de Leche.

Chocolate cake layered first with crispy milk
chocolate, Dulce de Leche mousse, rich chocolate
ganache and topped with creamy Dulce de Leche.

CHOCOLAT CLASSIQUE
CLASSIC CHOCOLATE

Délices étagés

6

*Saviez-vous?
La simple odeur du chocolat
augmente les ondes
cérébrales thêta,
qui déclenchent la relaxation.*

*Did you know?
The mere smell of chocolate
increases theta brain waves,
which trigger relaxation.*



DULCHE DE LECHE

Layer up!



*Saviez-vous?
Plusieurs historiens culinaires croient que le gâteau aux carottes vient du Moyen Âge lorsque le sucre était trop cher.*

*Did you know?
Many food historians believe carrot cake originated from the Middle Ages, when sugar was too expensive.*



7
CHOCOLAT PRESTIGE
CHOCOLATE PRESTIGE
#9802

Gâteau au chocolat garni de crème au beurre chocolat et de ganache chocolat.

Chocolate cake layered with rich chocolate buttercream and chocolate ganache.

8
MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE MOUSSE
#320

Riche mousse au chocolat recouvert de ganache au chocolat.

Rich chocolate mousse covered with chocolate ganache.

9
REODELIGHT
#3235-16

Gâteau au chocolat garni et enrobé d'une délicieuse mousse au chocolat blanc avec des morceaux de biscuits au chocolat.

Chocolate cake garnished and filled with a delicious white chocolate mousse and chocolate cookies.

10
CAROTTES
CARROT
#8286

Gâteau aux carottes garni et recouvert d'un délicieux fromage à la crème et enrobé de noix caramélisées.

Carrot cake filled and covered with smooth cream cheese icing, bordered with caramelized walnut pieces.

11
FORÊT NOIRE
BLACK FOREST
#302

Gâteau au chocolat garni de crème à la vanille et de cerises.

Chocolate cake filled with vanilla cream and cherries.

12
ROCHER PRALINE
PRALINE ROCHER
#9208

Mousse au chocolat et noisettes étagé de brownie et pavé d'un croustillant au chocolat au lait.

Chocolate hazelnut mousse layered with brownie on a crispy milk chocolate bottom.

13
ROCHE NOIRE
#3240-14

Base de noix caramélisées, ganache au chocolat, crème au beurre chocolat, le tout surmonté d'une mousse au café expresso.

Caramelized mixed nut base, chocolate ganache, chocolate buttercream and topped with a light espresso mousse.

14
AVALANCHE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE AVALANCHE
#3220-16

Gâteau au chocolat garni et enrobé de crème au beurre chocolat et recouvert de ganache chocolat.

Chocolate cake layered with chocolate buttercream and rich chocolate ganache.

16

TIRAMISU MARSCARPONE



16

TIRAMISU MARSCARPONE
#3215-12

Gâteau vanille finement étagé, généreusement imbibé de café espresso et garni d'une crème mascarpone.

Thinly sliced vanilla cake generously soaked with espresso coffee and filled with a mascarpone cream.

17

MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE MOUSSE
#3205-12

Riche et onctueuse mousse au chocolat sur une fine couche de gâteau au chocolat recouvert de ganache au chocolat noir et poudre de cacao.

Rich chocolate mousse on a thin chocolate sponge base covered with a dark chocolate ganache and cocoa powder.

18

VELOURS ROUGE SUPRÊME
RED VELVET SUPREME
#8233

Gâteau velours rouge généreusement garnie et recouvert de délicieux fromage à la crème et purée de framboises.

Red Velvet cake topped and filled with smooth cream cheese icing and raspberry puree.

17

MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE MOUSSE



L'effet WOW

18

VELOURS ROUGE SUPRÊME
RED VELVET SUPREME



Saviez-vous?
Le rouge en cuisine peut augmenter la perception du goût sucré.

Did you know?
Red in food can increase sweetness perception.

Showstoppers

Crèmeux et délicieux

Laissez libre court à votre créativité culinaire avec notre version exclusive individuelle de notre gâteau au fromage nature sur base de biscuits Graham. Il y manque seulement votre touche finale!

Unleash your culinary creativity with our exclusive individual version of our plain cheesecake on Graham cookie base. All that's missing is your final touch!

#0255 (20MCX)

*Saviez-vous?
Les gâteaux au fromage sont originaires de Grèce, sur l'île de Samos.*

*Did you know?
Cheesecakes originated in Greece, on the island of Samos.*

Creamy and decadent

GÂTEAUX AU FROMAGE CRÉMEUX CREAMY CHEESECAKES

1
FROMAGE BLEUETS SUPRÊME
BLUEBERRY SUPREME CHEESECAKE
#3150-14

Gâteau au fromage crémeux sur une fine couche de biscuits Graham, garni de bleuets sauvages.

Creamy cheesecake on a Graham cookie base loaded with wild blueberries.

2
FROMAGE BROWNIE ET CARAMEL
BROWNIE CARAMEL CHEESECAKE
#9303-14

Gâteau au fromage au chocolat, garni de morceaux de brownies et recouvert d'un caramel crémeux.

Chocolate cheesecake encrusted with brownie pieces and covered with creamy caramel.

1

FROMAGE BLEUETS SUPRÊME
BLUEBERRY SUPREME CHEESECAKE



2

FROMAGE BROWNIE ET CARAMEL
BROWNIE CARAMEL CHEESECAKE



3 Un mélange de saveurs

Saviez-vous?
Nous utilisons plus de
30 000 kg de baies
du Québec dans nos
desserts chaque année.

Did you know?
We use over 30,000 kg of
Quebec berries in
our desserts each year.



FROMAGE RUBY TUESDAY
RUBY TUESDAY CHEESECAKE

A blend of flavors

3 FROMAGE RUBY TUESDAY RUBY TUESDAY CHEESECAKE #3145-10

Gâteau au fromage crémeux sur une base de biscuits Graham, recouvert d'une purée de fraises accompagné de framboises et de bleuets entiers, bordé de croustillantes brisures de crêpes.

Creamy cheesecake on a Graham cookie base, covered with a thin layer of strawberry purée and topped with whole raspberries and wild blueberries. Bordered with crispy crepes flakes.

4 FROMAGE BAKLAVA BAKLAVA CHEESECAKE #8208

Gâteau original au fromage incrusté et décoré de morceaux de Baklava.

Creamy cheesecake incrustated with crispy baklava pieces.

5 FROMAGE NUCIOLA NUCIOLA CHEESECAKE #9348

Gâteau au fromage marbré au chocolat et noisettes recouvert d'une onctueuse pâte de noisettes.

Chocolate hazelnut marble cheesecake topped with a smooth hazelnut paste.

4



FROMAGE BAKLAVA
BAKLAVA CHEESECAKE

5



FROMAGE NUCIOLA
NUCIOLA CHEESECAKE



6

*Saviez-vous?
Le gâteau au fromage new-yorkais contient plus de fromage à la crème que la version ordinaire.*

*Did you know?
New York cheesecake is heavier on the cream cheese than regular cheesecake.*



Nous en avons pour tous les goûts.

There's something for everyone



7

6

FROMAGE ET CERISES
CHERRY CHEESECAKE
#308-14

Gâteau au fromage sur une base de biscuit Graham généreusement recouvert de notre garniture aux cerises maison bordé de croustillantes brisures de crêpes.

Creamy cheesecake on a graham cookie base, covered with a homemade cherry filling bordered with crispy crepes flakes.

8

7

FROMAGE NATURE
PLAIN CHEESECAKE
#3160-12 • #3160-14

Gâteau au fromage nature sur une base de biscuits Graham, 12 ou 14 portions.

Plain cheesecake on a Graham cookie base, 12 or 14 portions.

8

10

FROMAGE DULCE DE LECHE
DULCE DE LECHE CHEESECAKE
#3180-14

Onctueux gâteau au fromage Dulce de Leche sur une fine couche de biscuit Graham recouvert de caramel.

Creamy Dulce de Leche cheesecake on a Graham cookie base topped with caramel.

9

NEW YORK FRAMBOISES
RASPBERRY NEW YORK
CHEESECAKE
#8200-14

Gâteau au fromage sur base de biscuits Graham, généreusement recouvert de garniture de framboises maison et bordé de croustillantes brisures de crêpes.

Creamy cheesecake on a Graham cookie base, covered with a homemade raspberry filling and bordered with crispy crepes flakes.

10

FROMAGE CAROTTES ET CAMEL
CARROT CAMEL CHEESECAKE
#8206

Gâteau au fromage sur une base de biscuits Graham incrusté de morceaux de gâteaux aux carottes et de caramel crémeux.

Cheesecake on a Graham cookie base encrusted with carrot cake chunks and topped with a creamy caramel.

11

FROMAGE LAGON BLEU
BLUE LAGOON CHEESECAKE
#3115-10

Gâteau au fromage crémeux sur une base de biscuits Graham, recouvert d'une montagne de bleuets sauvages et bordé de croustillantes brisures de crêpes.

Creamy cheesecake on a Graham cookie base, loaded with wild blueberries and lined with crispy crepes flakes.

3 C'est un must!

*Saviez-vous ?
Votre noix préférée, la
pacane, n'est pas une noix,
mais une graine trouvée à
l'intérieur d'un fruit appelé
une drupe avec un noyau
et une coquille extérieure
plus dure.*

*Did you know?
Your favorite nut, pecan, is
not a nut, but a seed found
inside a fruit called a drupe
with a pit and a harder
outer shell.*

It's a must!

FROMAGE POMMES CARAMEL
APPLE CARAMEL CHEESECAKE

3

FROMAGE POMMES CARAMEL
APPLE CARAMEL CHEESECAKE
#3188

Gâteau au fromage crémeux incrusté de pommes fraîches, pacanes et caramel sur une base de biscuits Graham.

Creamy cheesecake encrusted with fresh apples, pecans and caramel on a Graham cookie base.

4

FROMAGE MOKA
MOCHA CHEESECAKE
#3186

Gâteau au fromage crémeux incrusté et recouvert de caramel, chocolat et amandes rôties sur une base de biscuits Graham au chocolat.

Creamy cheesecake encrusted and covered with caramel, chocolate and roasted almonds on a chocolate Graham cookie base.

5

SUBLIME FROMAGE FRAMBOISES
SUBLIME RASPBERRY CHEESECAKE
#3182

Gâteau au fromage crémeux à la framboise avec purée de framboises sur une base de biscuits Graham au chocolat.

Creamy raspberry cheesecake with raspberry puree on a chocolate Graham cookie base.

4



FROMAGE MOKA
MOCHA CHEESECAKE

5



FROMAGE SUBLIME
SUBLIME CHEESECAKE

1

Sucré et salé

Sweet and savoury

TARTE KEY LIME
KEY LIME PIE



Saviez-vous?
La première recette de
tarte a été publiée par
les Romains.

Did you know?
The first pie recipe
was published by the
Romans.

DES TARTES SAVOUREUSES COMFORTING SAVORY PIES

1

TARTE KEY LIME
KEY LIME PIE
#3321-10

Pâte sucrée accompagné d'une riche et rafraichissante crème et mousseline Key Lime recouverte de crème.

Sweet dough pie filled with refreshing key lime mousse and rich fresh cream topping.

2

TARTE NOIX DE COCO
TRADITIONNELLE
TRADITIONAL COCONUT PIE
#508

Crème pâtissière à la noix de coco sur une fine couche de pâte sucrée, recouverte de crème et de noix de coco grillées.

Coconut custard on a sweet dough crust, topped with whipped cream and toasted coconut.

3

TARTE CITRON
TRADITIONNELLE
TRADITIONAL LEMON PIE
#507

Mélange maison au citron sur une fine couche de pâte sucrée, recouverte de crème.

Zesty lemon filling on a sweet dough crust, topped with whipped cream.

2



TARTE NOIX DE COCO TRADITIONNELLE
TRADITIONAL COCONUT PIE

3



TARTE CITRON TRADITIONNELLE
TRADITIONAL LEMON PIE

4 Mmm

TARTE AUX POMMES ALLEMANDE
DUTCH APPLE PIE

Saviez-vous?
Le 14 mai est
officiellement la
Journée nationale de
la tarte aux pommes.

Did you know?
May 14th is officially
National Apple Pie
Day.

Mmm

4
TARTE AUX POMMES
ALLEMANDE
DUTCH APPLE PIE
#8030 (9") • #8011 (10")

Pâte sucrée rempli d'une montagne de pommes fraîches, d'un soupçon de cannelle et recouvert de crumbles à l'avoine.

Sweet dough pie filled with fresh sliced apples, a hint of cinnamon and covered with an oatmeal crumble.

5
TARTE AUX PACANES
RUSTIQUE
RUSTIC PECAN PIE
#8018 (9") • #3325-10 (10")

Pâte sucrée garnie de notre recette de sucre à l'ancienne recouverte de pacanes grillées.

Sweet dough pie filled with creamy sugar fudge and loaded with roasted pecans.

6
TARTE AU SUCRE
SUGAR TART
#8014 (9") • #8013 (10")

Pâte sucrée rempli d'un savoureux mélange au sucre à la crème.

Sweet dough pie filled with a creamy sugar fudge filling.

5
TARTE AUX PACANES RUSTIQUE
RUSTIC PECAN PIE



TARTE AU SUCRE
SUGAR TART

1 La parfaite bouchée



*Saviez-vous?
La première recette
de brownie a paraître
sous forme imprimée se
trouvait dans un livre de
cuisine de 1896.*

*Did you know?
The first brownie recipe
to appear in print was in
an 1896 cookbook.*

MONSTER

The perfect snack

SCONES ET PLUS SCONES AND MORE

1
MONSTER
#3000 (15MCX)

Décadent brownie garni de flocons de noix de coco, pépites de chocolat noir et blanc et recouvert de ganache au chocolat blanc.

Decadent brownie loaded with coconut flakes, white and dark chocolate chips and white chocolate ganache.

2
FINANCIERS
#3031 (20MCX)

Délicat petit gâteau au beurre et aux amandes.

Delicate almond and butter cake.

3
BROWNIE
#3012 (15MCX)

Brownies recouvert d'un onctueux fudge au chocolat.

Brownie covered with rich chocolate fudge.



2

FINANCIERS

*Saviez-vous?
Le nom de financier
proviendrait de son
moule rectangulaire
traditionnel, qui
ressemble à un lingot
d'or.*

*Did you know?
The name financier is
said to derive from the
traditional rectangular
mold, which resembles
a bar of gold.*



3

BROWNIE

4 C'est l'heure du thé!

SCONE AUX CANNEBERGES
CRANBERRY SCONE



Saviez-vous?
L'origine du scone
remonte à 1513.

Did you know?
The origin of the scone
dates back to 1513.

It's tea time!

4

SCONE AUX
CANNEBERGES
CRANBERRY SCONE
#3015 (12MCX)

Recette originale de scone
généreusement garni de
canneberges.

Homemade scone recipe loaded
with tangy cranberries.

5

SCONE AUX BLEUETS
BLUEBERRY SCONE
#3010 (12MCX)

Recette originale de scone garni
d'une montagne de bleuets
sauvages.

Homemade scone recipe loaded
with fresh wild blueberries.

6

SCONE AU CITRON ET
GRAINES DE PAVOTS
LEMON POPPY SEED SCONE
#3025 (12MCX)

Scone fait maison au citron et
graines de pavots.

Homemade lemon and poppy
seeds scone.

5



SCONE AUX BLEUETS
BLUEBERRY SCONE

6



SCONE AU CITRON ET
GRAINES DE PAVOTS
LEMON POPPY SEED SCONE



*Saviez-vous?
Les biscottis ont été
initialement cuits en tant
que collation robuste et
durable pour les marins.*

*Did you know?
Biscotti were initially
baked as a long-lasting,
sturdy snack for sailors.*



7
TRANCHÉ BANANES
BANANA LOAF
#4300 (16MCX)

Un pain sucré classique aux bananes.
A classic sweet banana loaf.

8
BISCOTTI AUX AMANDES
ALMOND BISCOTTI
#4800 (24MCX)

Un biscuit vanille aux amandes
traditionnel à ne pas manquer.

A traditional vanilla almond cookie not
to be missed.

9
TRANCHÉ MARBRÉ CHOCOLAT
MARBLED CHOCOLATE LOAF
#4303 (16MCX)

Un pain sucré moelleux mi vanille, mi
chocolat.

A soft sweet bread half vanilla, half
chocolate.

10
TRANCHÉ CITRON ET GRAINES
DE PAVOTS
LEMON POPPY SEED LOAF
#4302 (16MCX)

Un pain sucré riche en bouche et parfait
avec le thé.

A sweet bread rich on the palate and
perfect with tea.

11
BISCOTTI DOUBLE CHOCOLAT
DOUBLE CHOCOLATE BISCOTTI
#4803 (24MCX)

Un biscuit chocolat traditionnel trempé
dans le chocolat noir et blanc à ne pas
manquer.

A traditional chocolate biscuit dipped in
dark and white chocolate not to be missed.

12
CARRÉ AUX DATTES
DATE SQUARES
#4903 (18MCX)

Carré aux dattes traditionnel à l'ancienne
avec flocons d'avoines.

Traditional old fashioned date square with
rolled oats.

13
TRANCHÉ DOUBLE CHOCOLAT
DOUBLE CHOCOLATE LOAF
#4306 (16MCX)

Un pain sucré moelleux tout chocolat.

A soft sweet bread all chocolate.

1 *La touche finale*



*Saviez-vous?
Le mascarpone est un fromage italien originaire des régions du Piémont et de la Lombardie.*

*Did you know?
Mascarpone is an Italian cheese from the Piemonte and Lombardia regions.*

TIRAMISU MASCARPONE

The Final Touch

BOUCHÉES DE BONHEUR BITES OF HAPPINESS

1
TIRAMISU MASCARPONE
#3110-48 (48MCX)

Incroyable tiramisu fait de doigts de dame, trempé avec du café expresso fort et garni de notre incomparable mousse mascarpone.

Traditional Tiramisu made with lady fingers, soaked with espresso coffee and mascarpone mousse.

2
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
DARK CHOCOLATE MOUSSE
#3105 (48MCX)

Mousse au chocolat noir sur une fine couche de gâteau au chocolat recouvert de ganache au chocolat et de cacao en poudre.

Dark chocolate mousse on a thin chocolate sponge base topped with chocolate ganache and cocoa powder.

3
GÂTEAUX PLAQUES
SHEET CAKES

Saveurs variées disponible.
Assorted flavors available.

2



MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
DARK CHOCOLATE MOUSSE

3



SAVEURS VARIÉES
ASSORTED FLAVORS



LA CRÈME DES
GÂTEAUX DEPUIS 1985



KILO



THE ICING ON THE
CAKE SINCE 1985



KILO.CA