CATALOGUE

printemps / été 2025

FANTASMES D'ORFÈVRERIE PÂTISSIÈRE

DESSERTS PREMIUM RÉSERVÉS AUX PROFESSIONNELS

BAISERS SUCRÉS

Baisers Sucrés

PARIS

Baisers Sucrés

PARIS

Sommaire

01 L'expérience Baisers Sucrés

02 Nos Produits :

Légendes

Ingrédients :

Chocolat Valrhona
Une couverture de chocolat d'exception, reconnue pour sa qualité.

Pâte De Pistache 100%
100 % pistache pure, sans sucre ajouté ni arôme d'amande amère.

Purée Pur Fruits
Des préparations fruitées, 100% fruits, sans arôme artificiel.

Gousses de Vanille Bourbon
La vanille Bourbon, choix incontournable, sans compromis sur l'arôme naturel.

Fleur de sel
Des cristaux de fleur de sel plein de douceur.

Jus de yuzu bio (100%)
Un jus authentique, extrait selon une méthode traditionnelle japonaise.

Pur miel
Un miel naturel, doux et pur, sans ajout de glucose.

Allergènes :

- Gluten
- Oeuf
- Lait
- Fruits à coque

Sauf mention contraire, tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes.

Utilisation :

- Congelé cru
- Congelé cuit
- Congelé après le montage
- Décongélation
- Prêt à l'emploi
- Petite finition possible

Créations légères pour des jours ensoleillés

Avec l'arrivée des beaux jours, Baisers Sucrés dévoile des créations pâtissières où légèreté et innovation se rencontrent pour célébrer le printemps et l'été. Inspirée par la nature en pleine renaissance, notre collection joue sur la fraîcheur des fruits rouges – fraises, framboises, groseilles – tout en proposant des expériences gustatives audacieuses et inattendues.

La nouveauté phare de la saison ?
Nos fruits déguisés : des gâteaux qui prennent l'apparence de fruits tout en renfermant des surprises gourmandes. Grâce à l'utilisation de moules sur mesure, nous réalisons des créations d'une précision exceptionnelle pour des réalisations entièrement personnalisées.

À l'intérieur de ces trompe-l'œil, des textures captivantes se marient harmonieusement : une mousse aérienne, un biscuit croustillant et un cœur fondant ou croquant, parfois relevé d'une note subtile de fleur de sel ou de lait de coco.

Des finitions glacées ou veloutées viennent parfaire ces œuvres gourmandes, offrant une expérience visuelle et gustative inoubliable.

Côté saveurs, la collection Printemps / Été s'épanouit autour d'équilibres raffinés, alliant moelleux, croustillant et fondant dans une composition aussi surprenante qu'agréable en bouche. Les framboises dialoguent avec des crèmes légères, la fraise devient l'élément central d'entremets rafraîchissants, et les agrumes illuminent nos créations avec leurs notes acidulées et vivifiantes.

Pensées pour les moments conviviaux – brunchs en terrasse, réceptions en plein air, célébrations estivales – nos pâtisseries apportent une touche de fraîcheur et de modernité à chaque événement.

Kévin BÉZIER
Baisers Sucrés

Kévin BÉZIER

Votre sourire ici

Votre sourire ici

01

L'expérience Baisers Sucrés

Un voyage sucré entre tradition et modernité

Fondée en 2013 par Kévin Bézier et Gnagalé Sissoko, l'histoire de Baisers Sucrés s'écrit avec la passion et l'expertise de ses créateurs, forgées dans les plus belles maisons londoniennes et parisiennes.

Kévin Bézier, ancien élève et instructeur à l'École des arts culinaires Lenôtre, s'est perfectionné aux côtés de chefs de renom, notamment au célèbre hôtel Lutétia sous la direction de Thierry Bridron, avant de diriger des équipes au Georges V et de transmettre son savoir à l'école Ritz-Escoffier.

De son côté, Gnagalé Sissoko, pâtissière et experte en glacerie, a acquis son expérience au sein de maisons emblématiques comme Potel et Chabot, et Raynier Marchetti, où elle a affiné son savoir-faire dans la conception de desserts glacés et innovants.

LES ENGAGEMENTS

Baisers Sucrés repousse les frontières de la pâtisserie traditionnelle pour créer un univers où chaque dessert devient une œuvre d'art

Créativité

Baisers Sucrés s'engage à offrir des créations pâtissières uniques, conçues **pour sublimer vos événements**, en alliant **originalité et innovation,** toujours en adéquation avec vos besoins.

Qualité

Nous garantissons des **produits d'exception,** confectionnés avec le plus grand soin, en respectant les **traditions pâtissières** et les **normes d'hygiène** les plus strictes, pour une **expérience gustative inégalée.**

Excellence

Nous cultivons **l'excellence artisanale** dans chacune de nos créations, en valorisant le **savoir-faire traditionnel et la précision.** Notre passion pour l'art pâtissier est marquée par une attention particulière à **l'expérience gustative.**

MODERNITÉ

Savoir-faire, techniques modernes et ingrédients d'exception

Expertise

Chez Baisers Sucrés, notre expertise repose sur une équipe de pâtissiers passionnés et hautement qualifiés, à l'écoute de vos besoins. Grâce à nos expériences variées dans les différents secteurs de la pâtisserie, nous avons acquis une expertise de haut niveau, nous permettant de maîtriser les techniques les plus pointues. Nous créons des desserts d'exception, sur-mesure, alliant innovation, tradition et précision.

Techniques

Nous maîtrisons les techniques pâtissières les plus avancées, comme la température contrôlée pour le travail du chocolat, le montage à la poche, la pâte feuilletée inversée et une congélation précise à -18°C grâce à du matériel de pointe.
Nous nous adaptons aux tendances et régimes alimentaires (sans gluten, sans lactose, sans gélatine...), tout en garantissant des créations gourmandes et raffinées.

Ingrédients

La sélection de nos ingrédients est primordiale. Nous privilégions des matières premières de qualité supérieure, comme notre chocolat de luxe, respectueuses de l'environnement et des producteurs, sans compromis sur les saveurs. Tous nos ingrédients sont choisis avec soin pour sublimer nos créations et offrir des desserts délicieux, socialement éthiques et écologiquement responsables.

PASSION

Des pâtisseries uniques, façonnées sur-mesure pour sublimer chaque occasion

Gourmandises de Noël

La période reine des pâtissiers, où chaque création sublime l'esprit des fêtes. Nos desserts festifs évoquent magie et gourmandise.

Petits fours

Fruit d'une longue expérience, nos petits fours allient précision et délicatesse, pour des instants gourmands inoubliables.

Individuel

Des pâtisseries individuelles délicates et tendances, pensées pour les buffets haut de gamme ou les gourmands adeptes de portions généreuses.

Macarons

Incarnation de la pâtisserie française, nos macarons reflètent le raffinement parisien et apportent une touche d'élégance à toutes les occasions.

Lunch & Afternoon tea

Des pâtisseries en format réduit, pensées pour des moments de détente gourmands, à déguster lors d'un lunch ou afternoon tea.

Pâtisserie à partager

Desserts généreux, conçus pour les grands buffets, brunchs ou événements, offrant un instant de partage sucré inoubliable.

Pause & Biscuiterie

Des idées de desserts gourmands parfaits pour le goûter ou le petit-déjeuner, des moments de douceur à savourer pleinement.

Sur-mesure

Le sur-mesure représente l'ADN de Baisers Sucrés. Nous écoutons, analysons, et transformons vos idées en créations uniques. De l'imaginaire à la réalité, nos desserts incarnent votre personnalité de chef.

Baisers Sucrés met tout en œuvre pour vous offrir des services sur-mesure, adaptés à vos besoins et à vos exigences.

Des solutions adaptées pour une créativité pâtissière sans limites

Contrat flexible

Choisissez entre la commande Liberté, sans engagement, qui vous permet de commander selon vos envies, avec un délai de fabrication de 15 jours. L'engagement Sérénité, quant à lui, engage sur un volume minimum annuel et garantit une livraison rapide sous 3 jours ouvrés, avec des livraisons programmées et ajustables pour une gestion sereine de vos besoins.

Conditionnement adapté

Nos pâtisseries sont soigneusement conditionnées et vendues surgelées, pour votre tranquillité d'esprit. Cette approche permet de traiter vos commandes plusieurs jours avant l'événement, avec la garantie de recevoir vos desserts sans risque ni stress le jour J.

Logistique maîtrisée

Baisers Sucrés s'appuie sur une logistique moderne et performante, optimisant les délais de livraison et garantissant une chaîne du froid maîtrisée. Nous livrons nos gâteaux nous-mêmes, formant nos chauffeurs à une conduite souple et adaptée, pour préserver la qualité irréprochable de nos créations.

Offre sur-mesure

Le sur-mesure est l'essence même de Baisers Sucrés. Nous concevons des créations uniques façonnées selon vos attentes. Notre offre personnalisée, en fonction de la taille de votre établissement et des volumes de commandes, est définie ensemble. Chaque dessert est une pièce exclusive, pensée pour refléter parfaitement votre identité culinaire.

Délégation de brigade et recherche et développement

Besoin de soutien ? Baisers Sucrés remplace vos brigades pâtissières pour des événements d'envergure ou des missions spécifiques. Nous vous accompagnons également dans votre Recherche & Développement, pour innover et créer des recettes exclusives, parfaitement adaptées à vos attentes et à celles de vos clients.

CONFIANCE

La créativité et l'innovation au cœur de nos desserts d'exception

Une créativité illimitée

Chez Baisers Sucrés, la créativité est le moteur de nos créations. Inspirés par les tendances culinaires et guidés par notre passion, nous réinventons les classiques et explorons de nouvelles saveurs pour offrir des desserts uniques. Chaque pâtisserie est une œuvre d'art, conçue pour surprendre et enchanter les palais les plus exigeants.

L'innovation au service de votre imagination

Nous explorons sans cesse les techniques, matières premières et technologies les plus modernes. Collaborant avec des chefs de renom et des startups écoresponsables, nous transformons vos idées en desserts durables de la plus haute qualité. Partenaires de lieux emblématiques comme Disneyland Paris, le Cabaret La Nouvelle Eve et Les Péniches Paris Seine, nous créons des expériences uniques pour chaque client.

L’excellence pâtissière façonnée par une équipe passionnée, engagée et responsable

Équipes

Pour soutenir nos pâtissiers dans leur quête d’excellence, nous avons mis en place une organisation innovante : 4 jours travaillés pour 3 jours de repos. Nous offrons également des programmes de formation technique et de management pour renforcer leurs compétences. Nos priorités restent la qualité, la formation des nouvelles générations et le rayonnement des pâtisseries françaises sur la scène internationale.

RSE

Nous mettons un point d’honneur à offrir à nos collaborateurs un environnement de travail bienveillant, avec l’introduction prochaine d’un comité d’entreprise.
Notre responsabilité sociale se reflète également dans nos recettes et processus de fabrication, qui minimisent les déchets et réduisent les coûts. Grâce à notre travail en surgelé, nous comptons zéro invendus tout en opérant un tri rigoureux des emballages.

02

Nos produits

Les Fruits déguisés jouent avec les formes et les goûts de saison pour surprendre autant le regard que le palais.

Le printemps en trompe-l'œil

Le gâteau Fleur d'oranger pistache évoque les étés italiens. Sous un craquelin pistache, un crémeux à la fleur d'oranger révèle des saveurs raffinées et chaleureuses. Cette création gourmande est une invitation au voyage, parfaite pour célébrer la saison estivale.

La Pavlova fruits rouges allie la légèreté d'une meringue sèche à une mousse à la fraise. Des billes croustillantes ajoutent un contraste étonnant entre acidulé et chocolaté, rendant chaque bouchée aussi délicate qu'inoubliable.

Avec le gâteau Citron jaune, les saveurs acidulées sont à l'honneur. Un sablé viennois à la vanille supporte une mousse citron intense et un cœur de confit de citron, offrant une explosion de fraîcheur pour clôturer le repas avec éclat.

Citron jaune - lunch
Page : 59

Fraise - lunch
Page : 60

Cerise - lunch
Page : 60


Cerise - lunch
Page : 60
Fleur d'oranger pistache - lunch
Page : 58
Rhapsody
Page : 64
Fraise - lunch
Page : 60

Madelaine fraise
Page : 102

Pavlova aux fruits rouges
Page : 59

Citron jaune - lunch
Page : 59

PETITS FOURS

Nos petits fours, véritables joyaux gourmands, incarnent l'expertise et le savoir-faire de Baisers Sucrés en pâtisserie.

Chaque bouchée est une alliance parfaite entre précision et délicatesse, offrant un voyage subtil à travers des saveurs raffinées. Parfaits pour sublimer vos événements, ces créations miniatures sont pensées pour émerveiller les sens et créer une expérience gustative inoubliable.

SANS GÉLATINE

Mini Croc choc

Sablé au chocolat noir à la fleur de sel accompagné d'un fondant crémeux de chocolat 70%.
Portion : (bouchée)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 3 x 3 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **76** unités Référence : **01-001**

SANS GÉLATINE

Mini Diamant pistache

Sablé au pâte de pistache accompagné d'une ganache montée à la pistache (pâte de pistache 100%).
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 3 x 3 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **76** unités Référence : **01-002**

BIO
YUZU
100%

Mini yuzu

Timbale au chocolat blanc garnit d'un crémeux de yuzu avec des éclats de meringue sèche.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 2,5 x 3 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **80** unités Référence : **01-003**

NOUVEAUTÉ

Mini Cheesecake agrumes

Biscuit sablé croustillant couvert de Cheesecake cuit aux agrumes de citron jaune et orange.
Portion : (bouchée)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 3 x 3 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **80** unités Référence : **01-004**

SANS GÉLATINE

Mini Casse Noisette

Biscuit moelleux au chocolat accompagné d'un crémeux de chocolat 70% avec une noisette grillée au coeur.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 3 x 3 cm** Poids net : **15 g**

Colis de **76** unités Référence : **01-005**

SANS GÉLATINE

PUR FRUITS PURÉE

Mini Passion de choc

Chocolat au lait garni d'une ganache chocolat au lait et de passion couvert de billes croustillantes.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 2,5 x 3 cm** Poids net : **15 g**

Colis de **80** unités Référence : **01-006**

PUR FRUITS PURÉE

Mini chou citron meringué

Chou garni d'un crémeux fondant citron jaune avec une meringue italienne.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 3 x 4 cm** Poids net : **15 g**

Colis de **60** unités Référence : **01-007**

WAHLRONA

Mini Religieuse chocolat

La traditionnelle Religieuse garnie d'un crémeux chocolat noir 70% et un glaçage noir doré.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **ø 3 x 4 cm** Poids net : **15 g**

Colis de **60** unités Référence : **01-008**

Mini Religieuse café

La traditionnelle Religieuse garni d'un crémeux café pur arabica et d'un glaçage au café.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **ø 3 x 4 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **60** unités Référence : **01-009**

Mini Mic-mac à la framboise

Jolie coque de macaron avec un crémeux de litchi et une framboise entière.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 3 x 3 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **60** unités Référence : **01-010**

PUR FRUITS PURÉE

Mini chou passion épicés

Choux craquelin garni d'un crémeux passion épicé (la note d'épice est une légère note de gingembre).
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 3 x 3 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **60** unités Référence : **01-011**

Fleur de sel

Mini sablé caramel

Sablé viennois accompagné d'un crémeux de caramel à la fleur de sel.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 3 x 3 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **76** unités Référence : **01-012**

PUR FRUITS PURÉE

Mini chou fraise coquelicot

Joli chou garni d'un crémeux de fraises avec une note de coquelicot.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 3 x 3 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **60** unités Référence : **01-013**

WAHLRONA

Mini éclair chocolat

Le traditionnel éclair en petits-fours garni d'un crémeux chocolat 70% et un glaçage noir doré.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch et afternoon tea.

Dimentions : **6 x 2 x 2,5 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **50** unités Référence : **01-014**

Mini éclair café

Le traditionnel éclair en petits-fours garni d'un crémeux au café pur arabica.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch et afternoon tea.

Dimentions : **6 x 2 x 2,5 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **50** unités Référence : **01-015**

SANS GÉLATINE

Mini Opéra

Biscuit joconde au café, ganache au chocolat noir 70% accompagné une crème au beurre au café.
Portion : (bouchée)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel, lunch, à partager

Dimentions : **2,5 x 2,5 x 3 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **100** unités Référence : **01-016**

SANS GÉLATINE

Mini Paris Brest

Chou aux amandes garni d'un ganache montée praliné et d'une feuillantine croustillante.
Portion : (bouchée)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **Ø 3 x 4 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **60** unités Référence : **01-017**

SANS GÉLATINE

Mini tartelette poire

Tartelette aux amandes garnie au poire pochée avec des éclats d'amande caramélisés.
Portion : (bouchée)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch et afternoon tea.

Dimentions : **Ø 3 x 4 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **76** unités Référence : **01-018**

SANS GÉLATINE

Mini tartelette pomme

Tartelette aux amandes garnie aux pommes avec du caramel beurre demi sel.
Portion : (bouchée)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch et afternoon tea.

Dimentions : **ø 3 x 4 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **76** unités Référence : **01-019**

PUR FRUITS PURÉE

Mini tartelette citron meringué

Tartelette aux amandes garnie d'un crémeux citron jaune avec une meringue sèche.
Portion : (bouchée)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch et afternoon tea.

Dimentions : **ø 3 x 4 cm** Poids net : **15 g**
Colis de **76** unités Référence : **01-020**

MACARONS

Délicats et raffinés, nos macarons parisiens illustrent à merveille l'art de la pâtisserie française.

Croquants à l'extérieur, fondants à l'intérieur, ils dévoilent des arômes harmonieux. Adaptés à toutes les occasions, ces desserts sucrés signés Baisers Sucrés apportent une note de douceur et de raffinement inégalé, pour tous vos moments de gourmandise.

Mini chocolat framboise

Macaron garni d'une ganache au chocolat 56% à la purée de framboise.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 x 2,5 cm** Poids net : **17 g**
Colis de **80** unités Référence : **02-002**

Mini fraise coquelicot

Macaron garni d'une ganache à la purée de fraise parfumée à l'arôme coquelicot.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 x 2,5 cm** Poids net : **17 g**
Colis de **80** unités Référence : **02-003**

Mini pistache griotte

Macaron garni d'une ganache à la pistache avec un coeur de griotte.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 x 2,5 cm** Poids net : **17 g**
Colis de **80** unités Référence : **02-004**

PÂTE DE PISTACHE 100%

Mini caramel au beurre salé

Macaron garni d'un caramel beurre demi sel et à une feuillantine doré.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 x 2,5 cm** Poids net : **17 g**
Colis de **80** unités Référence : **02-005**

Fleur de sel

Mini vanille

Macaron garni d'une ganache chocolat blanc à la gousse de vanille Bourbon.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 x 2,5 cm** Poids net : **17 g**
Colis de **80** unités Référence : **02-009**

Vanille Bourbon

Mini citron jaune

Macaron garni d'un crémeux de jus de citron jaune et infusion de zestes.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 x 2,5 cm** Poids net : **17 g**
Colis de **80** unités Référence : **02-010**

PUR FRUITS PURÉE

Mini chocolat

Macaron garni d'une délicieuse ganache chocolat noir 70% et beurre demi sel.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 x 2,5 cm** Poids net : **17 g**
Colis de **80** unités Référence : **02-011**

LUNCH
AFTERNOON TEA

Ces petites bouchées, imaginées pour les instants de lunch ou d'afternoon tea, allient finesse et plaisir gourmand.

Chaque pâtisserie en format réduit est une explosion de saveurs, idéale pour accompagner ces moments de douceur partagée, où la légèreté et le raffinement s'unissent pour offrir une expérience délicieusement élégante.

SANS GÉLATNE NI GLUTEN

NOUVEAUTÉ

Merveilleux amandes - lunch

Meringue sèche couvert de ganache montée praliné accompagnée d'éclats d'amandes caramélisés et une feuille d'or.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **30** unités Référence : **03-001**

Samana - lunch

Moelleux au chocolat avec une feuillantine et mousse chocolat au lait et d'un crémeux passion.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager.

Dimentions : **ø 4,7 x 3,5 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **42** unités Référence : **03-002**

WAHLRONA

PUR FRUITS PURÉE

NOUVEAUTÉ

PUR FRUITS PURÉE

Baba aux agrumes - lunch

Baba aux agrumes avec un crémeux de citron jaune décoré d'éclats d'amandes caramélisés.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **6,5 x 4 x 4,5 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **40** unités Référence : **03-003**

Parfait praliné - lunch

Sablé viennois avec une mousse au praliné sur un chocolat 70% et du crémeux de café.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **6 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **30** unités Référence : **03-004**

BIO YUZU 100%

Éclair vanille - lunch

Éclair garni au crémeux de vanille et glaçage brillant avec des amandes.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **9 x 3 x 4 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **32** unités Référence : **03-005**

PUR FRUITS PURÉE

Éclair rose litchi framboise - lunch

Éclair au crémeux de litchi parfumé à la rose avec des éclats de framboises.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **9 x 3 x 3 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **32** unités Référence : **03-006**

PUR FRUITS PURÉE

Éclair cassis violette - lunch

Éclair garni au crémeux de cassis parfumé à la violette et glaçage brillant.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **9 x 3 x 3 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **32** unités Référence : **03-007**

PUR FRUITS PURÉE

Éclair fraise coquelicot - lunch

Éclair garni au crémeux de fraise parfumé au coquelicot et glaçage brillant.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **9 x 3 x 3 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **32** unités Référence : **03-008**

Éclair pistache - lunch

Éclair garni au crémeux de pistache pâte de pistache 100% et glaçage brillant.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **9 x 3 x 3 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **32** unités Référence : **03-009**

PÂTE DE PISTACHE 100%

Éclair abricot meringué - lunch

Éclair garni au crémeux à la purée d'abricot et meringue italienne torrifiée.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **9 x 3 x 3,5 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **32** unités Référence : **03-010**

PUR FRUITS PURÉE

NOUVEAUTÉ

St Honoré - lunch

Choux au crémeux vanille Bourbon sur du feuilletage caramélisé et une ganache montée vanille Bourbon.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Vanille Bourbon

Dimentions : **ø 4 x 4 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **30** unités Référence : **03-011**

NOUVEAUTÉ

Choux chantilly caramel - lunch

Choux à la ganache montée vanille Bourbon au coeur coulant de caramel beurre salé.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 x 4 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **39** unités Référence : **03-012**

NOUVEAUTÉ

PUR FRUITS PURÉE

Choux chantilly framboise - lunch

Choux à la ganache montée vanille Bourbon au coeur coulant de confit de framboise.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 x 4 cm**

Poids net : **30 g**

Colis de **39** unités

Référence : **03-013**

NOUVEAUTÉ

PUR FRUITS PURÉE

Cheesecake myrtille - lunch

Cheesecake à la vanille Bourbon avec un coeur de myrtille posé sur un sablé viennois.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

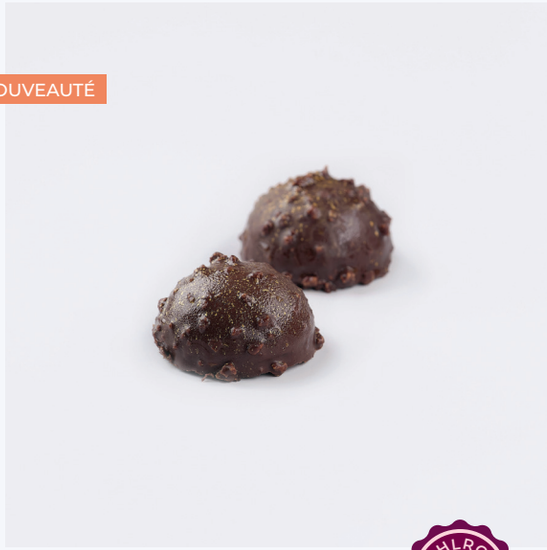
Dimentions : **6 x 3 x 3,5 cm**

Poids net : **30 g**

Colis de **30** unités

Référence : **03-014**

NOUVEAUTÉ



Rocher chocolat ameratti - lunch

Mousse au chocolat noir 70% sur un moelleux chocolat avec un glaçage au chocolat aux Ameratti.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 6 x 3,5 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **28** unités Référence : **03-015**

NOUVEAUTÉ

Lingot Passion meringué - lunch

Mousse au fruits de passion placé sur un sablé viennois décoré un pochage meringue italienne.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **7 x 3 x 3 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **30** unités Référence : **03-016**

Éclair chocolat - lunch

Le traditionnel éclair garni d'un crémeux chocolat 70% et glaçage noir doré.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petits-fours et dessert individuel.

Dimentions : **9 x 3 x 3 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **32** unités Référence : **03-017**

Éclair café - lunch

Le traditionnel éclair garni d'un crémeux au café pur arabica et un glaçage café.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petits-fours et dessert individuel.

Dimentions : **9 x 3 x 3 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **32** unités Référence : **03-018**

SANS GÉLATINE

Opéra traditionnel - lunch

Biscuit joconde au café, ganache au chocolat noir 70% accompagné une crème au beurre au café.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager

Dimentions : **6 x 3 x 3,5 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **40** unités Référence : **03-019**

SANS GÉLATINE

Paris Brest - lunch

Chou aux amandes garni d'un ganache montée praliné et d'une feuillantine croustillante.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petits-fours et dessert individuel.

Dimentions : **ø 5 x 3,5 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **39** unités Référence : **03-020**

SANS GÉLATINE

Tartelette poire - lunch

Tartelette aux amandes garnie à la poire pochée avec des éclats d'amande caramélisés.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petits-fours.

Dimentions : **ø 5 x 3,5 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **42** unités Référence : **03-021**

SANS GÉLATINE

Tartelette pomme - lunch

Tartelette aux amandes garni aux pommes avec du caramel beurre demi sel.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petits-fours.

Dimentions : **ø 5 x 3,5 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **42** unités Référence : **03-022**

PUR FRUITS PURÉE

Tartelette citron meringue - lunch

Tartelette aux amandes garnie d'un crémeux citron jaune avec une meringue sèche.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie petits-fours.

Dimentions : **ø 5 x 4 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **42** unités Référence : **03-023**

Tartelette au framboise - lunch

Tartelette aux amandes garnie d'une ganache montée à la vanille Bourbon avec les framboises.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 5 x 4 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **42** unités Référence : **03-024**

Éclair caramel - lunch

Le traditionnel éclair en petits-fours garni d'un crémeux au caramel beurre salé.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **9 x 3 x 3 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **32** unités Référence : **03-025**

NOUVEAUTÉ

Fleur d'oranger pistache - lunch

Chou avec un craquelin de pistache garni d'un crémeux à la fleur d'oranger.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 5 x 3,5 cm** Poids net : **30 g**
Colis de **39** unités Référence : **03-026**

NOUVEAUTÉ

PUR FRUITS PURÉE

Pavlova aux fruits rouges - lunch

Meringue sèche avec la mousse à la fraise avec des billes croustillantes

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **30** unités Référence : **03-027**

NOUVEAUTÉ

PUR FRUITS PURÉE

Citron jaune - lunch

Sablé viennois à la vanille, mousse au citron jaune avec un coeur de confit de citron jaune.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **6 x 4 x 3 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **xx** unités Référence : **03-028**

NOUVEAUTÉ

PUR FRUITS PURÉE

Fraise - lunch

Sablé viennois à la vanille, mousse à la fraise avec un coeur de lait de coco

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **5 x 3,5 x 4,5 cm** Poids net : **35 g**

Colis de **40** unités Référence : **03-029**

NOUVEAUTÉ

PUR FRUITS PURÉE

Cerise - lunch

Sablé viennois à la vanille, mousse à la cerise avec un coeur de croustillant

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 x 4 cm** Poids net : **30 g**

Colis de **48** unités Référence : **03-030**

DESSERT INDIVIDUEL

Nos pâtisseries individuelles, telles que les éclairs ou les babas, sont pensées pour les buffets élégants et les fins gourmets.

Toutes nos pièces sont des œuvres uniques, où saveurs et textures se marient avec harmonie, offrant un instant de pure gourmandise, idéal pour les événements de prestige. Tous les individuels sont vendus «fini» d'un velour ou d'un glaçage.

NOUVEAUTÉ

PUR FRUITS PURÉE

Rhapsody

Mousse fraise framboise accompagnée d'un confit framboise avec un biscuit aux amandes et une feuillantine.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **ø 7 x 4 cm** Poids net : **110g**

Colis de **18** unités Référence : **04-001**

WAHLRONA

PUR FRUITS PURÉE

Révolution

Mousse au chocolat 56% thé Earl Grey accompagnée une ganache chocolat framboise et un biscuit framboise.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **5 x 5 x 5,5 cm** Poids net : **110 g**

Colis de **24** unités Référence : **04-002**

Xocoalt

Mousse chocolat noir 70% accompagnée d'une ganache chocolat 56% et d'un biscuit sans farine au chocolat.

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **110 g**

Colis de **20** unités Référence : **04-003**

NOUVEAUTÉ

Samana

Moelleux au chocolat avec une feuillantine , d'une mousse chocolat au lait et d'un crémeux passion.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **ø 7 x 4 cm** Poids net : **120 g**

Colis de **18** unités Référence : **04-004**

NOUVEAUTÉ

Pop

Moelleux au confit de framboises accompagné d'une mousse au fromage blanc à la vanille Bourbon.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **ø 7 x 4 cm** Poids net : **110 g**

Colis de **18** unités Référence : **04-005**

BIO YUZU 100%

Zopéra

Biscuit joconde imbibé au jus de yuzu avec un crémeux yuzu et de confit de framboises.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **110 g**

Colis de **24** unités Référence : **04-006**

Délice doré

Mousse au caramel aux poires caramélisées sur une ganache chocolat au lait et sablé viennois croustillant.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **110 g**

Colis de **20** unités Référence : **04-007**

NOUVEAUTÉ

Jolie noisette

Mousse au chocolat noir fleur de sel au coeur de caramel et noisettes grillées accompagnées d'un biscuit.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 7 x 7 cm** Poids net : **100 g**

Colis de **20** unités Référence : **04-008**

NOUVELLE RECETTE

PUR FRUITS PURÉE

Finger citron

Crémeux au citron jaune sur un biscuit viennois à la vanille croustillant.

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **12 x 3 x 3,5 cm** Poids net : **110 g**

Colis de **20** unités Référence : **04-009**

PUR FRUITS PURÉE

Rocher framboise

Mousse au chocolat 56% avec un confit framboises recouvert un chocolat aux éclats d'amandes grillées.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Spécialité Italienne revue à la parisienne depuis les années 60. Existe aussi dans la catégorie dessert à partager.

Dimentions : **ø 7 x 7 cm** Poids net : **110 g**

Colis de **28** unités Référence : **04-010**

Semi freddo nougatine

Genoise accompagne d'une crème mousseux nougatine recouverte d'une finition au caramel croustillant, à manger semi glacé.

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **6 x 5 x 5,5 cm** Poids net : **100 g**

Colis de **30** unités Référence : **04-011**

NOUVEAUTÉ

Fraisement Vôtre

Biscuit joconde imbibé à la fraise avec une mousse à la fraise et un confit fraise.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **90gr**

Colis de **20** unités Référence : **04-031**

PUR FRUITS PURÉE

pur miel

Secret d'abeilles

Confit abricot et d'une mousse amandes à la fleur d'oranger au miel sur de feuillantines.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert à partager.

Dimentions : **ø 7 x 6 cm** Poids net : **100 g**
Colis de **20** unités Référence : **04-013**

Parfait praliné

Sablé viennois avec une mousse au praliné sur un chocolat 70% et du crémeux de café.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimentions : **12 x 3 x 3,5 cm** Poids net : **90 g**
Colis de **18** unités Référence : **04-014**

BIO YUZU 100%

Éclair vanille

Éclair garni au crémeux à la vanille Bourbon et glaçage brillant vanille.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimentions : **14 x 4 x 4 cm** Poids net : **80 g**
Colis de **16** unités Référence : **04-015**

PUR FRUITS PURÉE

Éclair rose litchi framboise

Éclair au crémeux de litchi parfumé à la rose avec des éclats de framboises.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimentions : **14 x 4 x 4 cm** Poids net : **80 g**
Colis de **16** unités Référence : **04-016**

PUR FRUITS PURÉE

Éclair cassis violette

Éclair garni au crémeux de cassis parfumé à la violette et glaçage brillant.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimentions : **14 x 4 x 4 cm** Poids net : **80 g**
Colis de **16** unités Référence : **04-017**

PUR FRUITS PURÉE

Éclair fraise coquelicot

Éclair garni au crémeux de fraise parfumé au coquelicot et glaçage brillant.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimentions : **14 x 4 x 4 cm** Poids net : **80 g**
Colis de **16** unités Référence : **04-018**

Éclair pistache

Éclair garni au crémeux de pistache pâte de pistache 100% et glaçage brillant.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimentions : **14 x 4 x 4 cm** Poids net : **80 g**
Colis de **16** unités Référence : **04-019**

Éclair chocolat

Le traditionnel éclair garni d'un crémeux chocolat 70% et glaçage noir doré.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-fours et lunch.

Dimentions : **14 x 4 x 4 cm** Poids net : **80 g**
Colis de **16** unités Référence : **04-020**

Éclair café

Le traditionnel éclair garni d'un crémeux au café pur arabica et un glaçage café.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-fours et lunch.

Dimentions : **14 x 4 x 4 cm** Poids net : **80 g**
Colis de **16** unités Référence : **04-021**

Religieuse chocolat

La traditionnelle Religieuse garni d'un crémeux chocolat 70% et un glaçage noir doré.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-fours et lunch.

Dimentions : **ø 7 x 6 cm** Poids net : **110 g**
Colis de **12** unités Référence : **04-022**

Religieuse café

La traditionnelle Religieuse garni d'un crémeux café pur arabica et un glaçage au café.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-fours et lunch.

Dimentions : **ø 7 x 6 cm** Poids net : **110 g**
Colis de **12** unités Référence : **04-023**

Paris Brest

Un chou à la ganache montée au praliné avec une feuillantine aux éclats d'amandes.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-fours et lunch.

Dimentions : **ø 8 x 5 cm** Poids net : **110 g**
Colis de **12** unités Référence : **04-024**

NOUVELLE RECETTE

Brest Paris

Ganache montée au praliné avec un coeur de caramel au beurre salé.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 7 x 5 cm** Poids net : **110 g**
Colis de **18** unités Référence : **04-025**

Éclair caramel

Le traditionnel éclair en petits-fours garni d'un crémeux au caramel beurre salé.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimentions : **14 x 4 x 4 cm** Poids net : **80 g**
Colis de **16** unités Référence : **04-026**

PUR FRUITS PURÉE

Éclair abricot meringué

Éclair garni au crémeux à la purée d'abricot et meringue italienne torrifiée.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimentions : **14 x 4 x 5 cm** Poids net : **80 g**
Colis de **16** unités Référence : **04-027**

NOUVELLE RECETTE

St Honoré (2 choux)

Choux au crémeux vanille Bourbon sur du feuilletage caramélisé et une ganache montée vanille Bourbon.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **12 x 3 x 3,5 cm** Poids net : **90 g**
Colis de **18** unités Référence : **04-028**

St Honoré (3 choux)

Choux au crémeux vanille Bourbon sur du feuilletage caramélisé et une ganache montée vanille Bourbon.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimentions : **ø 8 x 5 cm** Poids net : **110 g**
Colis de **9** unités Référence : **04-029**

Opéra traditionnel

Biscuit joconde au café, ganache au chocolat noir 70% accompagné d'une crème au beurre au café.
Portion : (individuel)

Allergènes :
2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-fours, lunch et à partager.

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **110 g**
Colis de **20** unités Référence : **04-030**

PÂTISSERIE À PARTAGER

Avec nos pâtisseries artisanales à partager, l'excellence rencontre la convivialité. Vivez un voyage sensoriel qui sublimera vos moments partagés.

Conçues pour les grands buffets ou brunchs, ces créations généreuses et élégantes rassemblent les convives autour d'un instant gourmand. Réalisées avec des ingrédients de qualité, elles reflètent notre engagement à offrir des desserts d'exception pour vos événements.

SANS GÉLATINE

Opéra traditionnel

Biscuit joconde au café, ganache au chocolat noir 70% accompagné d'une crème au beurre au café.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-fours, dessert individuel, lunch. Références pour : 4 pers. 05-001, 6 pers. 05-002, 8 pers. 05-003, Demi-cadre 05-004.

Dimentions : **12 x 12 x 4 cm** Poids net : **440 g**
Colis de **6** unités Référence : **05-001**

NOUVEAUTÉ

Tarte au chocolat

Tarte en sablé aux amandes avec une ganache de chocolat amère 70% recouvert d'un glaçage brillant.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 17,5 x 2 cm** Poids net : **420 g**
Colis de **6** unités Référence : **05-005**

SANS GÉLATINE

NOUVEAUTÉ

Tarte aux noix de Pécan

Tarte en sablé aux amandes avec une garniture au sirop d'érable et de noix de pécan.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 17,5 x 2 cm** Poids net : **460 g**
Colis de **6** unités Référence : **05-006**

Framboisier

Biscuit moelleux à la vanille Bourbon avec une ganache montée vanille et des framboises.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Références pour : 4 pers. 05-007, 6 pers. 05-008, 8 pers. 05-009, Demi-cadre 05-010.

Dimentions : **12 x 8 x 5 cm** Poids net : **440 g**
Colis de **6** unités Référence : **05-007**

Royal

Biscuit moelleux au chocolat avec une mousse au chocolat 70% d'une feuillantine croustillante. une pâtisserie classique.

Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Références pour : 4 pers. 05-011, 6 pers. 05-012, 8 pers. 05-013, Demi-cadre 5-014.

Dimentions : **12 x 12 x 4 cm** Poids net : **440 g**

Colis de **4** unités Référence : **05-011**

NOUVEAUTÉ

PUR FRUITS PURÉE

Fraisement Vôtre

Biscuit joconde imbibé à la fraise avec une mousse à la fraise et un confit fraise.

Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **12 x 12 x 4 cm** Poids net : **440g**

Colis de **4** unités Référence : **05-015**

Secret d'abeilles

Confit d'abricot et d'une mousse amandes à la fleur d'oranger au miel sur de feuillantines.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.
Références pour : 4 pers. 05-019, 6 pers. 05-020, 8 pers. 05-021, Demi-cadre 5-022.

Dimentions : **ø 14 x 4 cm** Poids net : **440 g**
Colis de **4** unités Référence : **05-019**

Révolution

Mousse au chocolat 56% thé Earl Grey accompagné une ganache chocolat framboise et un biscuit framboise.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.
Références pour : 4 pers. 05-023, 6 pers. 05-024, 8 pers. 05-025, Demi-cadre 5-026.

Dimentions : **12 x 8 x 5,5 cm** Poids net : **440 g**
Colis de **6** unités Référence : **05-023**

Xocoalt

Mousse chocolat noir 70% accompagnée d'une ganache chocolat 56% et d'un biscuit sans farine au chocolat.

Portion : (4 pers.)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel. Références pour : 4 pers. 05-027, 6 pers. 05-028, 8 pers. 05-029, Demi-cadre 5-030.

Dimentions : **12 x 12 x 4 cm** Poids net : **440 g**

Colis de **6** unités Référence : **05-027**

Délice doré

Mousse au caramel, poires caramélisées sur une ganache chocolat au lait et sablé viennois croustillant.

Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel. Références pour : 4 pers. 05-031, 6 pers. 05-032, 8 pers. 05-033, Demi-cadre 5-034.

Dimentions : **12 x 12 x 4,5 cm** Poids net : **440 g**

Colis de **6** unités Référence : **05-031**

BIO
YUZU
100%

Zopéra

Biscuit joconde imbibé au jus de yuzu avec un crémeux de yuzu et de confit framboises.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.
Références pour : 4 pers. 05-035, 6 pers. 05-036, 8 pers. 05-037, Demi-cadre 5-038.

Dimentions : **12 x 12 x 4 cm** Poids net : **440 g**
Colis de **6** unités Référence : **05-035**

NOUVEAUTÉ

Pop

Moelleux au confit de framboises accompagné d'une mousse au fromage blanc à la vanille Bourbon.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.
Références pour : 4 pers. 05-039, 6 pers. 05-040, 8 pers. 05-041, Demi-cadre 5-042.

Dimentions : **ø 14 x 4 cm** Poids net : **440 g**
Colis de **4** unités Référence : **05-039**

Samana

Moelleux au chocolat avec une feuillantine et une mousse chocolat au lait et d'un crémeux passion.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et lunch. Références pour : 4 pers. 05-043, 6 pers. 05-044, 8 pers. 05-045, Demi-cadre 5-046.

Dimentions : **ø 14 x 4 cm** Poids net : **440 g**
Colis de **4** unités Référence : **05-043**

Rhapsody

Mousse fraise framboise accompagné d'un confit framboise avec un biscuit aux amandes et une feuillantine.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

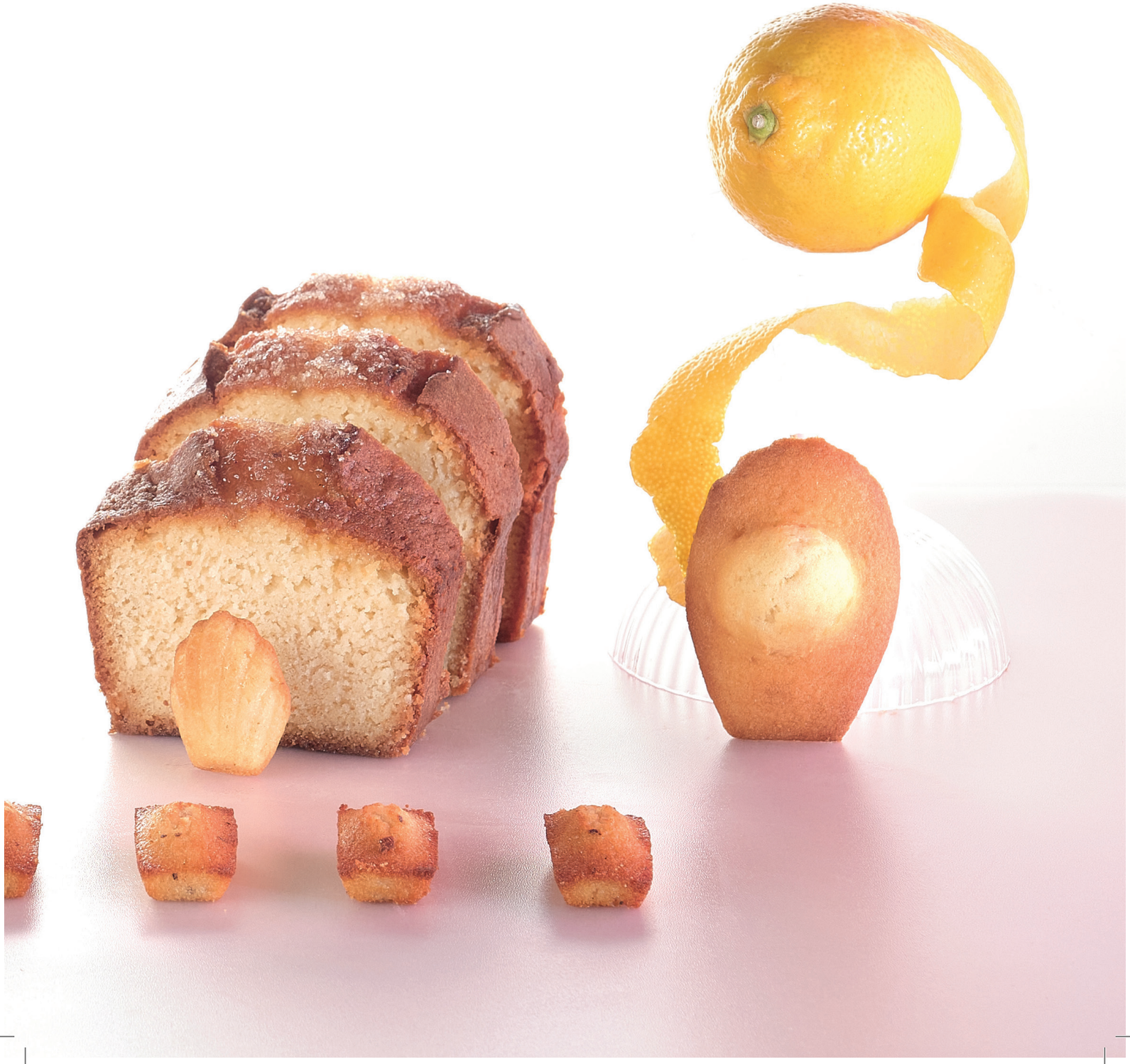
Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel

Dimentions : **ø 14 x 4 cm** Poids net : **440g**
Colis de **6** unités Référence : **05-047**

PAUSE BISCUITERIE

Faites de vos pauses un moment d'exception avec nos biscuits et douceurs sucrées à savourer sans modération.

Conçues pour accompagner les petits-déjeuners, les goûters, ou les cafés gourmands, ces créations délicates apportent plaisir et réconfort. Croquants, fondants, subtilement parfumés, nos biscuits sont autant de petites attentions qui font de chaque pause un moment exceptionnel.



NOUVEAUTÉ

PUR FRUITS PURÉE

Cake citron jaune

Cake au citron jaune avec un léger imbibage au jus de citron jaune.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm** Poids net : **1200 g**
Colis de **4** unités Référence : **06-001**

NOUVEAUTÉ

Cake au chocolat

Cake au chocolat noir et avec un glaçage au chocolat noir et des billes croustillants.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm** Poids net : **1200 g**
Colis de **4** unités Référence : **06-002**

NOUVEAUTÉ

Cake marbré

Cake au chocolat noir et vanille avec un glaçage au chocolat noir et des billes croustillants.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm** Poids net : **1200 g**
Colis de **4** unités Référence : **06-003**

NOUVEAUTÉ

Carotte cake

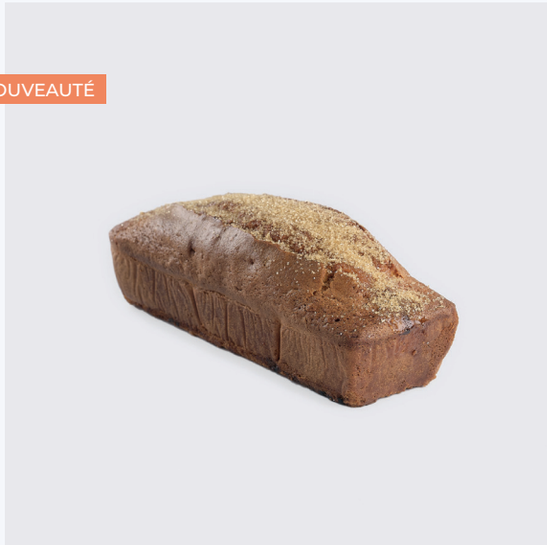
Cake avec des carottes, des éclats de noix parfumé à la cannelle.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm** Poids net : **1200 g**
Colis de **4** unités Référence : **06-004**

NOUVEAUTÉ



Cake au caramel

Cake au caramel et des éclats de caramel sec fait 100% maison.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm** Poids net : **1200 g**
Colis de **4** unités Référence : **06-005**

NOUVEAUTÉ

Pains d'épices

Cake aux épices de cannelle, de quatre épices, au miel et aux zestes d'orange.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm** Poids net : **1200 g**
Colis de **4** unités Référence : **06-006**

NOUVEAUTÉ

Cake coco citron vert

Cake au citron vert et coco avec un léger imbibage au jus de citron vert.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm** Poids net : **1200 g**
Colis de **4** unités Référence : **06-007**

NOUVEAUTÉ

Cookie noisette Ind

Cookies avec des noisettes, des raisins secs et aux éclats de chocolat.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-four.

Dimentions : **ø 9 cm** Poids net : **20 g**
Colis de **40** unités Référence : **06-008**

NOUVEAUTÉ

Cookie sans gluten Ind

Cookies sans farine avec des noisettes, des raisins secs et aux éclats de chocolat.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-four.

Dimentions : **ø 9 cm** Poids net : **20 g**
Colis de **40** unités Référence : **06-009**

NOUVEAUTÉ

Moelleux au chocolat coulant Ind

Recette de moelleux au chocolat avec un coeur coulant selon votre cuisson.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 6 x 3,5 cm** Poids net : **20 g**
Colis de **20** unités Référence : **06-010**

NOUVEAUTÉ

Financier Ind

Recette tradition de financier à la poudre de noisettes et au miel.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-four.

Dimentions : **7 x 3 x 3 cm** Poids net : **20 g**
Colis de **30** unités Référence : **06-011**

NOUVEAUTÉ

Madeleine Ind

recette de Madeleine de Proust traditionnelle parfumée aux zestes de citron jaune.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-four.

Dimentions : **8 x 5 x 4 cm** Poids net : **20 g**
Colis de **24** unités Référence : **06-012**

NOUVEAUTÉ

Sablé au chocolat Ind

Recette de sablé au chocolat et aux éclats de chocolat et fleur de sel.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petit-four.

Dimentions : **ø 9 cm** Poids net : **20 g**
Colis de **20** unités Référence : **06-013**

NOUVEAUTÉ

Brownies aux amandes Ind

Recette américaine de brownies au chocolat noir 70% et aux amandes entières.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **5 x 5 x 3 cm** Poids net : **20 g**
Colis de **32** unités Référence : **06-014**

NOUVEAUTÉ

Mini cookie noisette

Cookies avec des noisettes, des raisins secs et aux éclats de chocolat.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **ø 4 cm** Poids net : **10 g**
Colis de **70** unités Référence : **06-015**

NOUVEAUTÉ

Mini cookie sans gluten

Cookies sans farine avec des noisettes, des raisins secs et aux éclats de chocolat.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **ø 4 cm** Poids net : **10 g**
Colis de **70** unités Référence : **06-016**

NOUVEAUTÉ

Mini sablé breton

Recette bretonne de sablé au pur beurre demi sel et aux oeufs.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 cm**
Colis de **70** unités

Poids net : **10 g**
Référence : **06-017**

NOUVEAUTÉ

Mini financier

Recette tradition de financier à la poudre de noisettes et au miel.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **5 x 2 x 2,5 cm**
Colis de **70** unités

Poids net : **10 g**
Référence : **06-018**

NOUVEAUTÉ

Mini Madeleine

Recette de Madeleine de Proust traditionnelle parfumée aux zestes de citron jaune.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **ø 4 cm** Poids net : **10 g**
Colis de **70** unités Référence : **06-019**

NOUVEAUTÉ

Mini sablé au chocolat

Recette de sablé au chocolat et aux éclats de chocolat et fleur de sel.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **ø 4 cm** Poids net : **10 g**
Colis de **70** unités Référence : **06-020**

NOUVEAUTÉ

Mini sablé viennois

Recette de sablé croustillant à la vanille Bourbon et à la fleur de sel.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 4 cm** Poids net : **10 g**
Colis de **70** unités Référence : **06-021**

NOUVEAUTÉ

Madeleine fraise ind

Recette de Madeleine de Proust traditionnelle enrobée avec du chocolat à la fraise.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **8 x 5 x 4 cm** Poids net : **20 g**
Colis de **24** unités Référence : **06-022**

NOUVEAUTÉ

Cake pistache cranberry

Cake avec des éclats de pistaches accompagné de cranberries sèches et moelleuses.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm**

Poids net : **1200g**

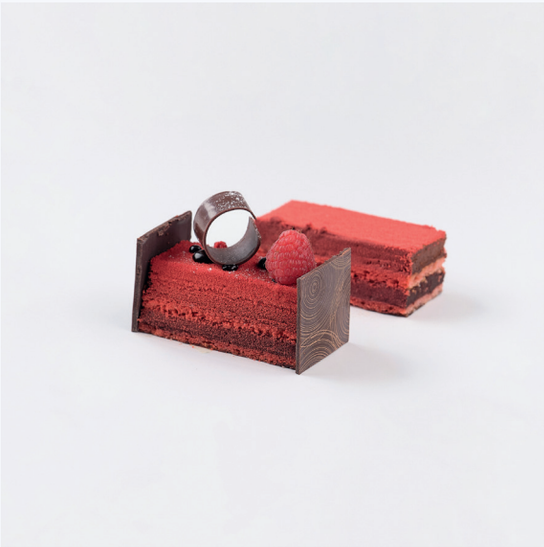
Colis de **4** unités

Référence : **06-023**

GOURMANDISES DE NOËL

La période de Noël est l'apogée de la créativité pâtissière chez Baisers Sucrés. Nos desserts festifs, inspirés par la magie des fêtes, allient raffinement et gourmandise.

Des bûches aux entremets, toutes nos créations racontent une histoire, sublimant l'esprit de Noël avec des saveurs réconfortantes, des textures élégantes, et un soupçon de féérie.



Révolution bûchette

Mousse au chocolat 56% thé Earl Grey accompagné une ganache chocolat framboise et un biscuit framboise.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

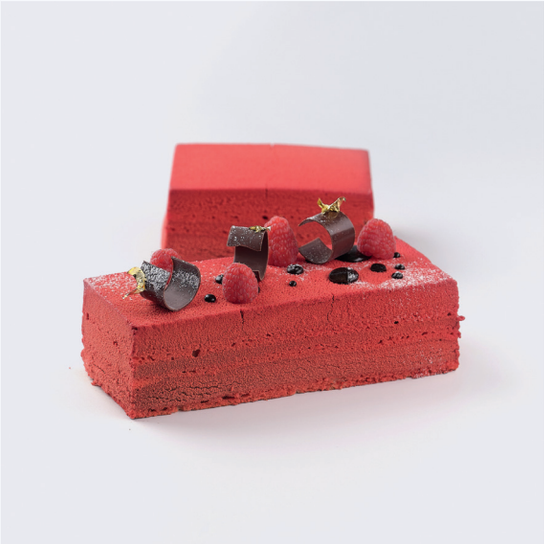
Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager.

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **80 g**

Colis de **20** unités Référence : **07-001**



Révolution

Mousse au chocolat 56% thé Earl Grey accompagné une ganache chocolat framboise et un biscuit framboise.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager. Références pour : 4 pers. 07-002, 6 pers. 07-003, 8 pers. 07-004.

Dimentions : **12 x 8 x 5,5 cm** Poids net : **80 g**

Colis de **20** unités Référence : **07-002**

Xocoalt bûchette

Mousse chocolat noir 70% accompagnée d'une ganache chocolat 56% et d'un biscuit sans farine au chocolat.

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager.

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **80 g**

Colis de **20** unités Référence : **07-005**

Xocoalt

Mousse chocolat noir 70% accompagnée d'une ganache chocolat 56% et d'un biscuit sans farine au chocolat.

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager. Références pour : 4 pers. 07-006, 6 pers. 07-007, 8 pers. 07-0

Dimentions : **12 x 8 x 6 cm** Poids net : **80 g**

Colis de **20** unités Référence : **07-006**

NOUVEAUTÉ

Abricotine bûchette

Mousse d'abricot avec confit abricot accompagné d'un crémeux noisette avec un biscuit aux éclats de noisettes.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **80 g**

Colis de **20** unités Référence : **07-009**

NOUVEAUTÉ

Abricotine

Mousse d'abricot avec confit abricot accompagné d'un crémeux noisette avec un biscuit aux éclats de noisettes.

Portion : (4. pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Références pour : 4 pers. 07-011, 6 pers. 07-012, 8 pers. 07-013.

Dimentions : **12 x 8 x 6 cm** Poids net : **440 g**

Colis de **6** unités Référence : **07-010**

NOUVEAUTÉ

Mont-Blanc bûchette

Mousse vanille Bourbon avec confit cassis et crémeux de marron et un biscuit chocolat, meringues sèches.

Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm** Poids net : **80 g**

Colis de **20** unités Référence : **07-013**

NOUVEAUTÉ

Mont-Blanc

Mousse vanille Bourbon avec confit cassis et crémeux de marron et un biscuit chocolat, meringues sèches.

Portion : (4. pers.)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : **Technique :**

Observations :

Références pour : 4 pers. 07-014, 6 pers. 07-015, 8 pers : 07-016.

Dimentions : **12 x 8 x 6 cm** Poids net : **440 g**

Colis de **6** unités Référence : **07-014**

NOUVEAUTÉ

Boule de Noël

Bavarois vanille Bourbon avec un coeur de confit de framboise sur un sablé croustillant.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 6 x 9 cm** Poids net : **100 g**
Colis de **12** unités Référence : **07-017**

NOUVEAUTÉ

Poire hibiscus

Poire pochée à la fleur d'hibiscus garnie d'un crémeux de praliné et d'un biscuit moelleux.
Portion : (individuel)

Allergènes :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **ø 6 x 9 cm** Poids net : **100 g**
Colis de **12** unités Référence : **07-019**

NOUVEAUTÉ

Soleil levant

Sablé avec une mousse passion avec un meringue italienne et un décor chocolat blanc coloré.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :

2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Dimentions : **10 x 3 x 6 cm** Poids net : **80 g**
Colis de **10** unités Référence : **07-020**

Ornements gourmands

Nos créations sucrées s'habillent de décors raffinés, avec une touche d'élégance unique.

Qu'il s'agisse de finitions délicates ou de décors audacieux, nos pâtisseries sont mises en valeur pour offrir une expérience visuelle captivante et appétissante.

Personnalisation des décorations

Nous travaillons main dans la main avec nos clients pour créer des desserts personnalisés, ajustant parfums, textures, tailles et finitions, pour un effet “waouh!” inoubliable.

Carré de chocolat noir Chocolat de couverture noir 70% Valrhona - 1cm x 1cm	**08-001**
Carré de chocolat au lait Valrhona Chocolat au lait de couverture Valrhona - 1cm x 1cm	**08-002**
Carré de chocolat noir Chocolat de couverture noir 70% Valrhona - 3cm x 3cm	**08-004**
Carré de chocolat au lait Chocolat au lait de couverture Valrhona - 3cm x 3cm	**08-005**
Boucle de chocolat noir Chocolat de couverture noir 70% Valrhona	**08-007**
Boucle de chocolat au lait Chocolat au lait de couverture Valrhona	**08-008**
Vrac brillant chocolat noir Chocolat de couverture noir 70% Valrhona	**08-010**
Vrac brillant chocolat au lait Chocolat au lait de couverture Valrhona	**08-011**
Vrac froissé doré chocolat noir Chocolat de couverture noir 70% Valrhona	**08-013**
Vrac froissé doré chocolat au lait Chocolat au lait de couverture Valrhona	**08-014**
Votre logo sur pastille de chocolat Sur mesure disponible en chocolat noir, chocolat au lait et en chocolat blanc. Prévoir 2 mois pour la création jusqu’à la livraison	**08-016**

Comment passer commande

Les quantités à prévoir et donc le nombre de pièces à commander dépendent de la typologie de vos clients, des menus et des pièces qui les composent, et donc de votre budget pour cette partie du repas. Nous sommes là pour vous conseiller.

Chaque jour, nous réalisons nous même les livraisons avec nos véhicules et nos équipes formées pour maintenir la chaîne du froid.
Toutes les commandes doivent être passées avant 12h00.

Pour commander :

Par téléphone :
01 71 86 50 57

Si vous êtes déjà client, par mail :
commandes@baiserssucres.com

Annulation ou modification : 2 jours ouvrés au plus tard avant le jour de livraison et avant 10h00 du matin.

Planning des livraisons :

	Zone 1	Zone 2	Zone 3	Zone 4	Zone 5
	Paris et Petite Ceinture	Seine et Marne Nd Val dOise Yvelines Nord N12	Yvelines Sud N12	Essonne	Seine et Marne Sud
Lundi					
Mardi					
Mercredi					
Jeudi					
Vendredi					
Samedi					
	Livraison gratuite à partir de 350 €	Livraison gratuite à partir de 450 €	Livraison gratuite à partir de 700€	Livraison gratuite à partir de 700€	Livraison gratuite à partir de 700€

• Les livraisons sont effectuées dans un créneau de 2 heures. Si vous désirez une livraison dans un créneau fixe, nous vous ferons un devis sur mesure.
• Pour des livraisons le samedi, le prix des livraisons est majoré de 25%.
• Tous frais de péage éventuels seront facturés en sus.
• Les frais de port sont franco à 700 €ht sauf pour le Val d'Oise et la Seine-et-Marne Nord à 450 €ht, et Paris et la petite ceinture à 350 €ht.

Nous sommes à votre disposition pour toutes questions, notamment sur les compositions et les allergènes.

Votre
sourire
ici

Votre
sourire
ici

Baisers Sucrés
43 45 rue Charles Delescluze
Bat 14b2
93170 BAGNOLET

tél. 01 71 86 50 57
contact@baiserssucres.com
www.baiserssucres.com

Agence Neoko Crédits photos : Laurence Bichon, Laurent Rose & Émilie Stisi

BAISERS SUCRÉS