CATALOGUE

automne / hiver 2024

FANTASMES D'ORFÈVRERIE PÂTISSIÈRE

DESSERTS PREMIUM RÉSERVÉS AUX PROFESSIONNELS

BAISERS SUCRÉS

Baisers
Sucrés
PARIS

Sommaire

01 L'expérience Baisers Sucrés

Histoire de la marque 7
Notre expertise 8
Nos produits et processus sur-mesure 9
Nos Services 10
Innovation et créativité 12
Expérience équipe / RSE 13

02 Nos Produits :

Les stars de la saison 17
Gourmandises de Noël 20
Petits fours 28
Macarons 40
Lunch / Afternoon tea 46
Dessert Individuel 62
Pâtisserie à partager 78
Pauses / Biscuiteries 86
Décorations et Personnalisations 100
Comment passer commande 102
Extrait des CGV 104

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
Lait
Oeuf
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

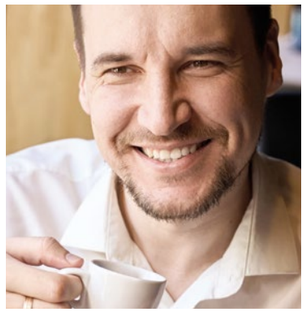
L'éclat des saveurs hivernales

Alors que l'automne se pare de ses nuances dorées et que l'hiver pointe à l'horizon, c'est une saison pleine de promesses qui s'ouvre pour les chefs. Chez Baisers Sucrés, nous célébrons cette période propice à la créativité avec des desserts audacieux et raffinés, conçus pour capturer l'essence de la nature et les festivités qui l'accompagnent.

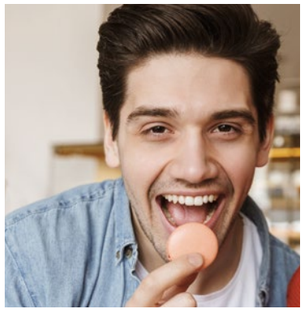
La saison hivernale nous pousse à sublimer les saveurs réconfortantes des pommes, poires et fruits secs, tout en jouant sur l'éclat lointain des fruits exotiques tels que la mangue, l'ananas et le fruit de la passion. Nos créations Automne/Hiver associent avec élégance ces trésors fruitiers à des textures douces et onctueuses : des caramels dorés, des mousses chocolatées profondes et des pralinés qui fondent en bouche, apportant une touche gourmande quelle que soit l'occasion.

Cette période est également celle des réceptions d'affaires et des festivités de Noël, où les chefs ont l'opportunité d'exprimer leur vision personnelle de l'esprit de Noël. Nous sommes là pour vous accompagner dans ces moments d'exception avec des créations pâtissières qui surprennent, ravissent et subliment vos tables. Laissez vos clients découvrir des desserts uniques, façonnés par l'innovation et le savoir-faire de Baisers Sucrés, pour un automne et un hiver placés sous le signe de l'excellence.

Kévin BÉZIER
Baisers Sucrés



Votre sourire ici



Votre sourire ici

01

L'expérience Baisers Sucrés

Un voyage sucré entre tradition et modernité

Depuis 1938, Baisers Sucrés perpétue l'héritage de créativité et d'excellence établi par la maison Tholoniat, fondée à Paris par Étienne Tholoniat.

Connue pour son excellence, elle a conquis une clientèle prestigieuse, du Président Truman à la Reine Élisabeth II.

Parmi ses créations emblématiques, le Semifreddo reste un symbole d'équilibre parfait entre douceur et croquant.

Depuis 2017, le groupe Baisers Sucrés porte le flambeau, associant savoir-faire traditionnel et innovation contemporaine sous la direction de Kévin Bézier et Gnagalé Sissoko, réinventant les classiques avec audace et savoir-faire. Baisers Sucrés s'impose aujourd'hui comme un allié précieux des chefs modernes, offrant des desserts d'exception qui allient innovation et raffinement pour des établissements de prestige.

L'héritage se poursuit, transformant chaque création en une œuvre qui traverse les générations.

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..

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.

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

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.

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.

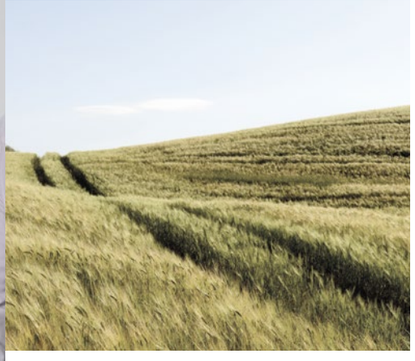
L'excellence pâtissière façonnée par une équipe passionnée, engagée et responsable

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

Chez Baisers Sucrés, toute nouvelle saison est une invitation à redécouvrir les saveurs authentiques et éphémères de la nature.

Créations éphémères, saveurs intemporelles

Nos pâtisseries de saison, inspirées par la fraîcheur des ingrédients locaux, célèbrent les fruits et parfums qui subliment les créations gourmandes du moment. Des fraises printanières aux chocolats riches et épicés d'hiver, chaque dessert est une œuvre artisanale qui capture l'esprit de la saison.

Nos clients recherchent une expérience renouvelée, où authenticité et qualité se rencontrent dans une harmonie de saveurs. En mettant en avant des produits d'origine locale, nous assurons des créations aussi raffinées qu'inoubliables, à la fois en goût et en traçabilité.

Découvrez nos stars de la saison, des pâtisseries exclusives, conçues pour ravir les amateurs de nouveautés et ceux en quête d'une touche de luxe subtile.
À chaque bouchée, c'est la saison elle-même qui s'exprime, avec élégance et audace.

Poire Hibiscus
page : 26

Boule De Noël
page : 26

Jolie Noisette
page 67

Pop
Page 65

Cookie Sans Gluten
Page 92

Parfait Praliné
Page 49

Passion De Choc
Page 32

Mini Cookie Sans Gluten
Page 95

Pains D'épices
Page 90

Finger Citron
Page 67

Croc Choc
Page 30

Baba Aux Agrumes
Page 49

Merveilleux amandes
Page 49

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 :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager.

Colis de 20 unités Poids net : 80g **NOËL-2024-001**

Révolution

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager. Références pour : 4 pers. NOËL-2024-002, 6 pers. NOËL-2024-003, 8 pers. NOËL-2024-004.

Colis de 20 unités Poids net : 80g **NOËL-2024-002**

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

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager.

Colis de 20 unités Poids net : 80g **NOËL-2024-005**

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

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager. Références pour : 4 pers. NOËL-2024-006, 6 pers. NOËL-2024-007, 8 pers. NOËL-2024-008.

Colis de 20 unités Poids net : 80g **NOËL-2024-006**

NOUVEAUTÉ

Abricotine Bûchette

Mousse d'abricot avec confit abricot accompagné d'un crémeux noisette avec un biscuit aux éclats de noisettes.
Portion : (4. pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 20 unités Poids net : 80g **NOËL-2024-009**

NOUVEAUTÉ

Abricotine

Mousse d'abricot avec confit abricot accompagné d'un crémeux noisette avec un biscuit aux éclats de noisettes.
Portion : (4. pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Références pour : 4 pers. NOËL-2024-011, 6 pers. NOËL-2024-012, 8 pers. NOËL-2024-013.

Colis de 6 unités Poids net : 440g **NOËL-2024-010**

NOUVEAUTÉ

Mont-Blanc Bûchette

Mousse vanille bourbon avec confit cassis et crémeux de marron et un biscuit chocolat, meringues sèches.
Portion : (4. pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 20 unités Poids net : 80g **NOËL-2024-013**

NOUVEAUTÉ

Mont-Blanc

Mousse vanille bourbon avec confit cassis et crémeux de marron et un biscuit chocolat, meringues sèches.
Portion : (4. pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Références pour : 4 pers. NOËL-2024-014, 6 pers. NOËL-2024-015, 8 pers : NOËL-2024-016.

Colis de 6 unités Poids net : 440g **NOËL-2024-014**

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

Colis de 12 unités Poids net : 100g **NOËL-2024-017**

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

Colis de 10 unités Poids net : 80g **NOËL-2024-020**

NOUVEAUTÉ

Poire Hibiscus

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 12 unités Poids net : 100g **NOËL-2024-019**

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 : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 76 unités | Poids net : 15g | **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 : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 76 unités | Poids net : 15g | **01-002**

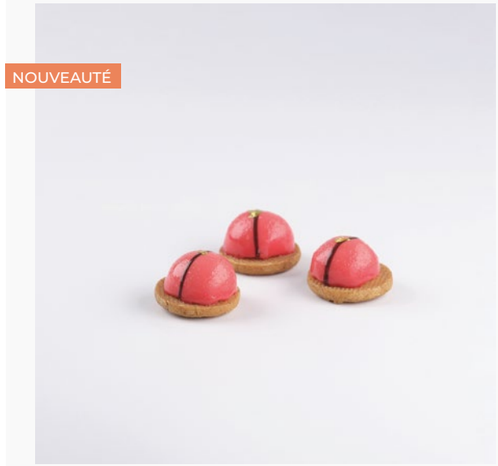
Mini Yuzu

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 80 unités | Poids net : 15g | **01-003**

NOUVEAUTÉ



Mini Cheese Cake Agrume

Biscuit sablé croustillant couvert de cheese cake cuit aux agrumes de citron jaune et orange.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 80 unités | Poids net : 15g | **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 : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

Recommandation : **Technique :**

2 à 4 h / 4°C

Colis de 76 unités | Poids net : 15g | **01-005**

SANS GÉLATINE

Mini Passion De Choc

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

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

Recommandation : **Technique :**

2 à 4 h / 4°C

Colis de 80 unités | Poids net : 15g | **01-006**

Mini Chou Citron Meringué

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

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

Recommandation : **Technique :**

2 à 4 h / 4°C

Colis de 60 unités | Poids net : 15g | **01-007**

Mini Religieuse Chocolat

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

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir des traces de :

Recommandation : **Technique :**

2 à 4 h / 4°C

Observation :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 60 unités | Poids net : 15g | **01-008**

Mini Religieuse Café

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 60 unités | Poids net : 15g | **01-009**

Mini Mic-Mac À La Framboise

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 60 unités | Poids net : 15g | **01-010**

Mini Chou Passion Épicés

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 60 unités | Poids net : 15g | **01-011**

Mini Sablé Caramel

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 76 unités | Poids net : 15g | **01-012**

Mini Chou Fraise Coquelicot

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 60 unités Poids net : 15g **01-013**

Mini Éclair Chocolat

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 50 unités Poids net : 15g **01-014**

Mini Éclair Café

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 50 unités Poids net : 15g **01-015**

SANS GÉLATINE

Mini Opéra

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 100 unités Poids net : 15g **01-016**

SANS GÉLATINE

Mini Paris Brest

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 60 unités | Poids net : 15g | **01-017**

SANS GÉLATINE

Mini Tartelette Poire

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 76 unités | Poids net : 15g | **01-018**

SANS GÉLATINE

Mini Tartelette Pomme

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 76 unités | Poids net : 15g | **01-019**

Mini Tartelette Citron Meringue

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 76 unités | Poids net : 15g | **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 : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 80 unités Poids net : 17g **02-002**

Mini Pistache Griotte

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 80 unités Poids net : 17g **02-004**

Mini Fraise Coquelicot

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 80 unités Poids net : 17g **02-003**

Mini Caramel Au Beurre Salé

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 80 unités Poids net : 17g **02-005**

Mini Vanille

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 80 unités Poids net : 17g **02-009**

Mini Citron Jaune

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 80 unités Poids net : 17g **02-010**

Mini Chocolat

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 80 unités Poids net : 17g **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 : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 30 unités Poids net : 30g **03-001**

Samana Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 42 unités Poids net : 30g **03-002**

NOUVEAUTÉ

Baba Aux Agrumes Lunch

Baba aux agrumes avec un crémeux de citron jaune décoré d'éclats d'amandes caramélisés.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 40 unités Poids net : 30g **03-003**

Parfait Praliné Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 30 unités Poids net : 30g **03-004**

Éclair Vanille Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 32 unités | Poids net : 30g | **03-005**

Éclair Cassis Violette Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 32 unités | Poids net : 30g | **03-007**

Éclair Rose Litchi Framboise Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 32 unités | Poids net : 30g | **03-006**

Éclair Fraise Coquelicot Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 32 unités | Poids net : 30g | **03-008**

Éclair Pistache Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 32 unités | Poids net : 30g | **03-009**

Éclair Abricot Meringué Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 32 unités | Poids net : 30g | **03-010**

NOUVEAUTÉ

St Honoré Lunch

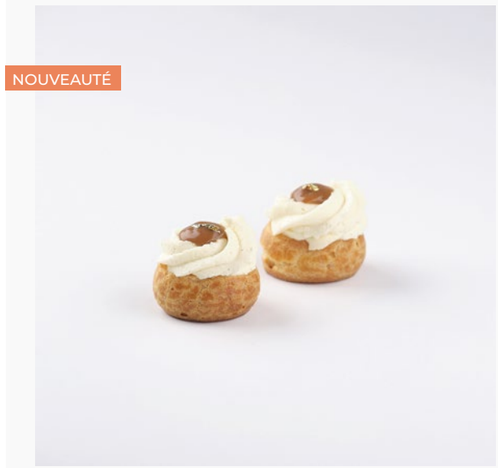
Choux au crémeux vanille bourbon sur du feuilletage caramélisé et une ganache montée vanille bourbon.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 30 unités | Poids net : 30g | **03-011**

NOUVEAUTÉ



Choux Chantilly Caramel Lunch

Choux à la ganache montée vanille bourbon au coeur coulant de caramel beurre salé.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 39 unités | Poids net : 30g | **03-012**

NOUVEAUTÉ

Choux Chantilly Framboise

Choux à la ganache montée vanille bourbon au coeur coulant de confit de framboise.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 39 unités Poids net : 30g **03-013**

NOUVEAUTÉ

Cheese Cake Myrtille Lunch

Cheese cake à la vanille bourbon avec un coeur de myrtille posé sur un sablé viennois.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 30 unités Poids net : 30g **03-014**

NOUVEAUTÉ

Rocher Chocolat Ameratti Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 28 unités Poids net : 30g **03-015**

NOUVEAUTÉ

Lingot Passion Meringué Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 30 unités Poids net : 30g **03-016**

Éclair Chocolat Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 32 unités | Poids net : 30g | **03-017**

Éclair Café Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 32 unités | Poids net : 30g | **03-018**

SANS GÉLATINE

Opéra Traditionnel Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 40 unités | Poids net : 30g | **03-019**

SANS GÉLATINE

Paris Brest Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 39 unités | Poids net : 30g | **03-020**

SANS GÉLATINE

Tartelette Poire Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie petits-fours.

Colis de 42 unités Poids net : 30g **03-021**

SANS GÉLATINE

Tartelette Pomme Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie petits-fours.

Colis de 42 unités Poids net : 30g **03-022**

Tartelette Citron Meringue Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie petits-fours.

Colis de 42 unités Poids net : 30g **03-023**

Tartelette Au Framboise Lunch

Tartelette aux amandes garnie d'une ganache montée à la vanille bourbon avec les framboises.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 42 unités Poids net : 30g **03-024**

Éclair Caramel Lunch

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 32 unités Poids net : 30g **03-025**

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.

Révolution

Mousse au chocolat 56% thé Earl Grey accompagnée une ganache chocolat framboise et un biscuit framboise.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 24 unités Poids net : 110g **04-002**

NOUVEAUTÉ

Samana

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 18 unités Poids net : 120g **04-004**

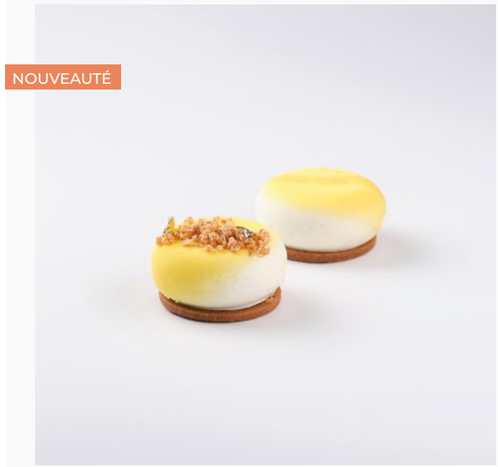
Xocoalt

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

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

Colis de 20 unités Poids net : 110g **04-003**



NOUVEAUTÉ

Pop

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 18 unités Poids net : 110g **04-005**

Zopéra

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 24 unités Poids net : 110g **04-006**

Délice Doré

Mousse au caramel aux poires caramélisées sur une ganache chocolat au lait et sablé viennois croustillant.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 20 unités Poids net : 110g **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 :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 20 unités Poids net : 100g **04-008**

NOUVELLE RECETTE

Finger Citron

Crémeux au citron jaune sur un biscuit viennois à la vanille croustillant.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 20 unités Poids net : 110g **04-009**

Rocher Framboise

Mousse au chocolat 56% avec un confit framboises recouvert un chocolat aux éclats d'amandes grillées.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 28 unités Poids net : 110g **04-010**

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

Colis de 20 unités Poids net : 100g **04-013**

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

Colis de 30 unités Poids net : 100g **04-011**

Parfait Praliné

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Colis de 18 unités Poids net : 90g **04-014**

Éclair Vanille

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Colis de 16 unités Poids net : 80g **04-015**

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

Observation :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Colis de 16 unités Poids net : 80g **04-016**

Éclair Cassis Violette

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Colis de 16 unités Poids net : 80g **04-017**

Éclair Fraise Coquelicot

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Colis de 16 unités Poids net : 80g **04-018**

Éclair Pistache

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Colis de 16 unités Poids net : 80g **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 16 unités Poids net : 80g **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 16 unités Poids net : 80g **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 12 unités Poids net : 110g **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 12 unités Poids net : 110g **04-023**

Paris Brest

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 12 unités Poids net : 110g **04-024**

NOUVELLE RECETTE

Brest Paris

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 18 unités Poids net : 110g **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Colis de 16 unités Poids net : 80g **04-026**

Éclair Abricot Meringué

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Colis de 16 unités | Poids net : 80g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 18 unités | Poids net : 90g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie lunch.

Colis de 9 unités | Poids net : 110g | **04-029**

Opera Traditionnel

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie petit-fours, dessert individuel, lunch et à partager.

Colis de 20 unités | Poids net : 110g | **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 : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
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.

Colis de 6 unités Poids net : 440g **05-001**

NOUVEAUTÉ

Tarte Au Chocolat

Tarte en sablé aux amandes avec une ganache de chocolat amère 70% recouvert d'un glaçage brillant.
Portion : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 6 unités Poids net : 420g **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 : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 6 unités Poids net : 460g **05-006**

Framboisier

Biscuit moelleux à la vanille bourbon avec une ganache montée vanille et des framboises.
Portion : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 6 unités Poids net : 440g **05-007**

Royal

Biscuit moelleux au chocolat avec une mousse au chocolat 70% d'une feuillantine croustillante. une pâtisserie classique.
Portion : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

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

Colis de 4 unités Poids net : 440g **05-011**

Secret D'abeilles

Confit d'abricot et d'une mousse amandes à la fleur d'oranger au miel sur de feuillantines.
Portion : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
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.

Colis de 4 unités Poids net : 440g **05-019**

Révolution

Mousse au chocolat 56% thé Earl Grey accompagné une ganache chocolat framboise et un biscuit framboise.
Portion : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
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.

Colis de 6 unités Poids net : 440g **05-023**

Xocoalt

Mousse chocolat noir 70% accompagnée d'une ganache chocolat 56% et d'un biscuit sans farine au chocolat.
Portion : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
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.

Colis de 6 unités Poids net : 440g **05-027**

Délice Doré

Mousse au caramel, poires caramélisées sur une ganache chocolat au lait et sablé viennois croustillant.
Portion : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
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.

Colis de 6 unités Poids net : 440g **05-031**

Zopéra

Biscuit joconde imbibé au jus de yuzu avec un crémeux de yuzu et de confit framboises.
Portion : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
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.

Colis de 6 unités Poids net : 440g **05-035**

NOUVEAUTÉ

Pop

Moelleux au confit de framboises accompagné d'une mousse au fromage blanc à la vanille bourbon.
Portion : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
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.

Colis de 4 unités Poids net : 440g **05-039**

Samana

Moelleux au chocolat avec une feuillantine et une mousse chocolat au lait et d'un crémeux passion.
Portion : (6 pers.)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
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.

Colis de 4 unités Poids net : 440g **05-043**

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

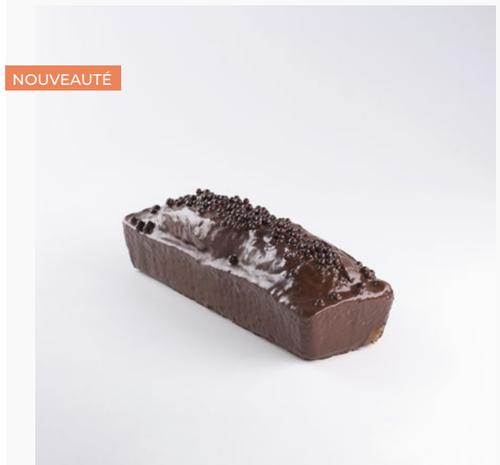
Cake Citron Jaune

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 4 unités | Poids net : 1200g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 4 unités | Poids net : 1200g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 4 unités | Poids net : 1200g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 4 unités | Poids net : 1200g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 4 unités | Poids net : 1200g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 4 unités | Poids net : 1200g | **06-006**

NOUVEAUTÉ

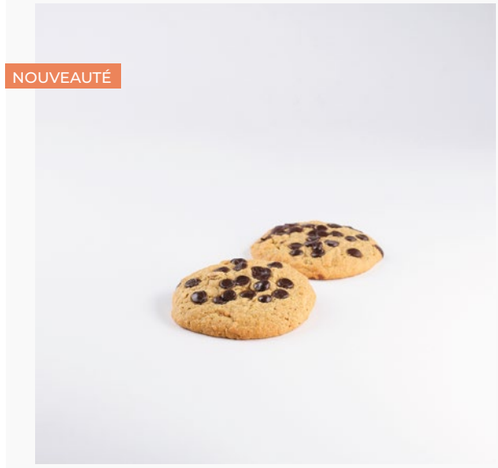
Cake Coco Citron Vert

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 4 unités | Poids net : 1200g | **06-007**

NOUVEAUTÉ



Cookie Noisette Ind

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie petit-four.

Colis de 40 unités | Poids net : 20g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie petit-four.

Colis de 40 unités Poids net : 20g **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C[e.]

Colis de 20 unités Poids net : 20g **06-010**

NOUVEAUTÉ

Financier Ind

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie petit-four.

Colis de 30 unités Poids net : 20g **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie petit-four.

Colis de 24 unités Poids net : 20g **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie petit-four.

Colis de 20 unités | Poids net : 20g | **06-013**

NOUVEAUTÉ

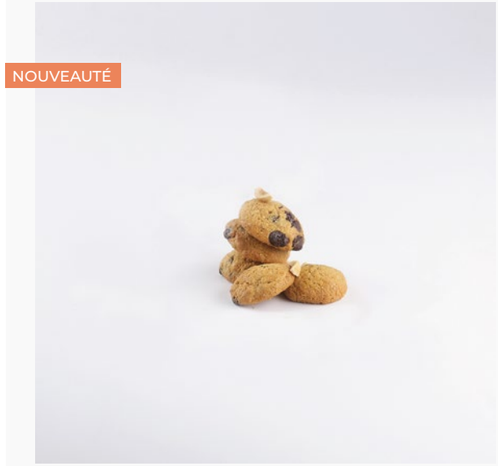
Brownies Aux Amandes Ind

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

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 32 unités | Poids net : 20g | **06-014**

NOUVEAUTÉ



Mini Cookie Noisette

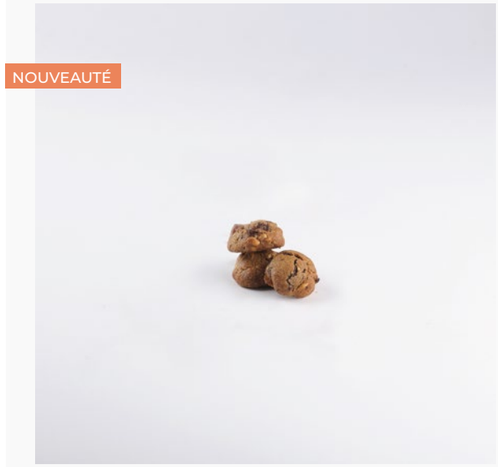
Cookies avec des noisettes, des raisins secs et aux éclats de chocolat.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 70 unités | Poids net : 10g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 70 unités | Poids net : 10g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 70 unités | Poids net : 10g | **06-017**

NOUVEAUTÉ

Mini Financier

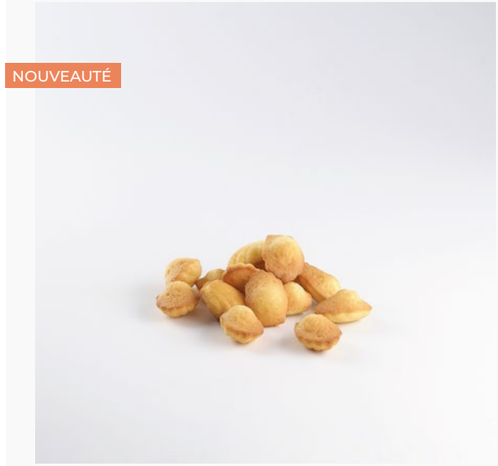
Recette tradition de financier à la poudre de noisettes et au miel.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir des traces de :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 70 unités | Poids net : 10g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 70 unités | Poids net : 10g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Observation :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Colis de 70 unités | Poids net : 10g | **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 :
Recommandation : **Technique :**
2 à 4 h / 4°C

Colis de 70 unités | Poids net : 10g | **06-021**

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.

Prise de commande:

En direct :

01 71 86 50 57

Par Whatsapp :

06 98 64 88 43

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

Si vous êtes nouveau client, par mail :
commercial@baiserssucres.com

Délais de commande :

Pour nos engagements Sérénité, 3 jours ouvrés au plus tard.

Pour les commandes Liberté, merci de nous contacter.

Annulation ou modification :

2 jours ouvrés au plus tard avant le jour de livraison et avant 10hoo du matin.

Attention : toutes les commandes doivent être passées avant 12hoo.

Condition de livraison

Paris et Petite Ceinture	**Seine Et Marne Nord** **Val d'Oise**	**Yvelines Nord N12** **Essonne** **Seine Et Marne Sud**
Lundi Au Samedi **de 8h à 14h** Livraison gratuite **à partir de 350 €**	Mardi et Jeudi **de 8h à 14h** Livraison gratuite **à partir de 450 €**	Un jour par semaine **de 8h à 14h** Livraison gratuite **à partir de 700€**

· Livraison après 14h Franco non applicable
· 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.

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

Conditions générales des ventes

Extrait

1.LES COMMANDES

Avec l'engagement SÉRÉNITÉ, les commandes doivent être passées par le client par voie électronique (MAIL ou SMS) avant MIDI, au moins 3 jours ouvrables avant la date de livraison (du lundi au samedi).
Cet engagement défini une sélection de produits choisis ou créer sur un volume moyen sur une durée calendaire.
Avec les commandes LIBERTÉ, les commandes doivent être passées par le client par voie électronique (MAIL ou SMS) avant MIDI, 15 jours ouvrables avant la date de livraison (du lundi au samedi) validé par un devis.

2.PRODUITS ET PRIX

Les tarifs sont ceux en vigueur au jour de la passation de la commande, tels qu'établis sur le devis fourni au client ou selon le barème indiqué sur place au client. Les tarifs sont présentés hors taxes (HT). Si le coût des produits ne peut être déterminé, apriori, avec certitude, un devis détaillé sera remis au client avec la méthode de calcul du prix lui permettant de le vérifier. À chaque commande, une facture est établie par la société à destination du client. SAS BAISERS SUCRÉS pourra faire bénéficier le client de réductions de prix, remises et rabais en fonction de la quantité de produits commandés en euros, de la précocité des commandes, des conditions de livraisons et de délai de paiement selon les conditions fixées par la Société. SAS BAISERS SUCRÉS ne peut être tenue responsable des ruptures de stock ou de l'impossibilité de vendre un produit dont le stock est inexistant. En aucun cas, un client ne pourra exiger l'application de réductions n'étant plus en vigueur le jour de la commande.

3.CONDITIONNEMENT

Les petits fours sont vendus par 60 à 115 pièces en surgelé. Les lunchs sont vendus par 30 à 40 pièces en surgelé. Les individuels sont vendus par 15 à 25 en surgelé. Tous les colis sont en carton alimentaire et filmés. La livraison se fait à -18°C.

4.CONDITIONS DE PAIEMENT

- le contrat LIBERTÉ, les factures sont payées en amont ou à la livraison.
- le contrat d'engagement SÉRÉNITÉ, le prix est payable à terme, dans un délai maximum de règlement de 30 jours suivant l'exécution de la prestation.

Le paiement peut être réalisé par : chèque, virement bancaire ou espèces. En cas de défaut de paiement total ou partiel des prestations à la date convenue sur la facture, le client devra verser à la société une pénalité de retard dont le taux est égal au taux pratiqué par la Banque Centrale Européenne pour son opération de financement majoré de 10 points de pourcentage. L'opération de financement retenue est la plus récente à la date de la commande des produits. Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restante due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

En sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement.

5.LIVRAISONS

SAS BAISERS SUCRÉS s'engage à faire livrer les produits dans les meilleurs délais. Ceux-ci peuvent varier en fonction de zone géographique du client, du mode de livraison choisie ou encore du produit commandé.
En cas de dépassement de la date limite de livraison de 5 heures, hors cas de force majeure, le client pourra résoudre le contrat par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, après avoir enjoint à la société, selon les mêmes modalités, d'effectuer la livraison dans un délai supplémentaire raisonnable et si la société ne s'est pas exécutée dans ce délai. Dans ce cas, le client sera remboursé dans un délai de 30 jours si un paiement a déjà été effectué. Dans le cas où la livraison serait impossible, du fait d'une erreur sur l'adresse indiquée par le client, la société contactera le client le plus rapidement possible afin d'obtenir une nouvelle adresse de livraison. Les éventuels frais de livraison supplémentaires seront à la charge du client. En outre, la responsabilité de SAS BAISERS SUCRÉS ne peut être engagée pour des motifs de délai de livraison en période de forte demande, telles que les périodes de fêtes de fin d'année. SAS BAISERS SUCRÉS ne peut pas non plus voir sa responsabilité engagée pour des délais provoqués par des motifs de force majeure, c'est-à-dire en raison de la survenance d'un évènement imprévisible, irrésistible et indépendant de sa volonté. Le client pourra être livré à l'adresse indiquée par ses soins lors de sa commande ou en enlèvement sur notre laboratoire situé aux 43-45 Rue Charles Delescluze, BAT 14B2, 93170 Bagnolet à partir 8h jusqu'à 17H du Lundi au Samedi. Après le contrôle des produits de votre part, une signature de bon de commande vous sera demandée. En cas d'absence, les produits seront présents tous les jours qui suivront jusqu'à la livraison en mains propres avec une facture par présentation.

6.RÉCLAMATION

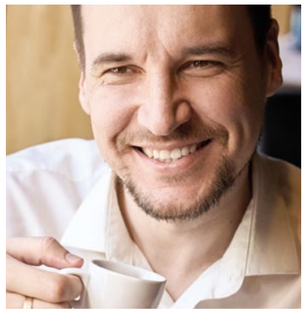
Pour toutes ses commandes, le client dispose d'un droit de réclamation de 3 jours à compter de la date de livraison du produit, dans la seule condition que la chaîne du froid n'est pas été rompue. Il lui appartient de vérifier l'état apparent des produits lors de la livraison. À défaut de réserves expressément émises lors de la livraison, les produits sont réputés conformes à la commande. Pour exercer ce droit de réclamation, le client doit faire parvenir à la société, à l'adresse mail: Une déclaration dans laquelle le client exprime ses réserves et réclamations, assorties de justificatifs y afférents. Une réclamation ne respectant pas les conditions décrites ci-dessus ne pourra être acceptée. SAS BAISERS SUCRÉS remboursera et rectifiera le produit ou ses composantes dans les plus brefs délais et à ses frais, dans les limites du possible.

7.TRANSFERT DES RISQUES ET DE PROPRIETÉ

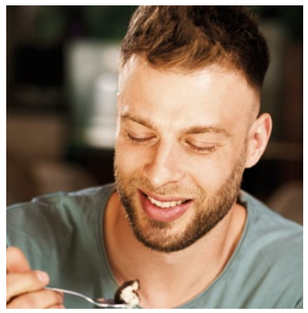
SAS BAISERS SUCRÉS conserve un droit de propriété sur les produits vendus jusqu'au complet paiement du prix par le client. Elle peut donc reprendre possession desdits produits en cas de non-paiement. Dans ce cas, les acomptes versés resteront acquis à SAS BAISERS SUCRÉS au titre d'indemnisation. Pour les professionnels, le transfert des risques au client s'opère dès la remise des marchandises au transporteur ou directement au client par la société. Pour les consommateurs, le transfert des risques s'opère à la livraison ou lors du retrait des marchandises en magasin lorsque le client a choisi ce dernier comme adresse de livraison.

8.MODIFICATIONS

Les renseignements figurant sur les catalogues, prospectus et tarifs de SAS BAISERS SUCRÉS sont donnés à titre indicatif et sont révisables à tout moment. SAS BAISERS SUCRÉS est en droit d'y apporter toutes modifications qui lui paraîtront utiles. Lorsqu'il passe une commande, le client est soumis aux stipulations énoncées par les CGV en vigueur lors de la passation de la commande.



Votre sourire ici



Votre sourire ici

Baisers Sucrés
PARIS

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 Stis

BAISERS SUCRÉS