CATALOGUE

Automne / Hiver 2026



DESSERTS PREMIUM RÉSERVÉS AUX PROFESSIONNELS

BAISERS SUCRÉS

Baisers Sucrés

PARIS

Sommaire

L'expérience Baisers Sucrés

Histoire de la marque 9
Notre expertise 11
Nos produits et processus sur-mesure 13
Nos Services 14
Innovation et créativité 17
Expérience équipe / RSE 18

01 L'offre sur mesure 20

02 Nos Produits :

Petits fours 24
Lunch / Afternoon tea 36
Dessert Individuel 48
Pâte à choux 60
Pâtisserie à partager 68
Pauses / Biscuiteries 78
Décorations et Personnalisations 92
Comment passer commande 94
Extrait des CGV 96

Légendes

Ingrédients :

Chocolat de couverture
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.

Vegan
Produits à base de gélatine végétale et de margarine.

Allergènes :

Gluten, Oeuf, Fruits à coque, Lait, Soja

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
Ajout de décors possible

12 ans au service des chefs



À l'orée d'une nouvelle saison gourmande, Baisers Sucrés fête son dixième anniversaire et réaffirme son engagement pour une pâtisserie artisanale d'exception. Chaque dessert porte cette signature, avec des matières premières nobles, des textures maîtrisées, des saveurs intenses et une attention méticuleuse au détail.

Depuis 10 ans, nous retravaillons nos recettes pour qu'elles conservent, même après surgélation, leur fondant, leur finesse et leur tenue visuelle. Cela nécessite des méthodes artisanales et une sélection minutieuse des ingrédients tels que des fruits frais ou du chocolat d'exception. Ce travail permet à nos mousses, pralinés et biscuits de révéler pleinement leurs textures et leurs arômes.

Être partenaire des chefs, c'est aussi comprendre leurs contraintes. Nous concevons nos desserts pour offrir sérénité et fiabilité, tout en valorisant leur créativité. Chaque produit est pensé pour être prêt à l'avance et sans altération de qualité. Nous travaillons main dans la main et prenons en compte leurs retours pour procéder à d'éventuels ajustements ou co-créations. C'est cette écoute et cette réactivité qui nous distinguent des circuits industriels.

Cette année marque aussi l'agrandissement de notre laboratoire, pensé pour améliorer notre outil de production tout en garantissant les meilleures conditions de travail à nos équipes.

Derrière chaque dessert Baisers Sucrés se cache la même ambition : repousser les limites de la production artisanale pour répondre aux exigences d'une clientèle d'exception. Nous ne cédons jamais à la facilité, mais visons toujours l'excellence.

Kévin BÉZIER
Baisers Sucrés

Kévin BEZIER







Votre sourire ici









Baisers Sucres
PARIS

L’expérience Baisers Sucrés

Un voyage sucré entre tradition et modernité

Fondée par Kévin Bézier et Gnagalé Sissoko, les premières commandes ont vu le jour en 2013, puis la création du laboratoire a eu lieu en 2015.

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.

Pause & Biscuiterie

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

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.

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





Organisation flexible

Chaque commande est produite à la demande pour assurer une qualité exceptionnelle. Notre rigueur garantit la fraîcheur et la constance des livraisons au quotidien. Nos formules s'adaptent à votre rythme et à vos volumes annuels.
Cette organisation flexible, fiable et aux délais maîtrisés a été pensée pour vous simplifier la vie.

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.

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, Newrest France 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.





01

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.







Ensemble vers un dessert qui vous ressemble

La démarche créative



Quel serait le volume annuel ?

Quel format souhaitez-vous ?

Avez-vous une dimension ou un poids précis ?

Quelles saveurs ? Composition ?

Serait-ce une recette à façon ou un accompagnement Baisers Sucrés ?

Ingrédients imposés ou à éviter ?

Quel serait le prix cible hors taxes ?



Ils nous ont confiés leurs créations :

newrest · Disneyland Paris · EiffelCroisières · IMMERSION · Paris Seine

02

Nos produits

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.



NOUVEAUTÉ



Mini sablé vanille

Biscuit sablé couvert d'un crémeux vanille et billes croustillantes
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **3 x 3 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **15 g**
Reference : **01-024**

NOUVEAUTÉ



Mini ZigZag

Ganache chocolat framboise, sablé vanille et billes croustillantes
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **5 x 2.5 x 2 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **15 g**
Reference : **01-025**

NOUVEAUTÉ



Mini rocher cacao

Biscuit sacher chocolat, crémeux chocolat 70% enrobé de chocolat noir croustillant
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **3 x 3 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **15 g**
Reference : **01-026**

NOUVEAUTÉ



Mini lingot coco

Sablé vanille
Mousseuse coco et coco râpé argenté
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **5 x 2.5 x 2 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **15 g**
Reference : **01-027**

NOUVEAUTÉ



PUR FRUITS PURÉE

Mini exotique

Mousse mangue avec un sablé croustillant

Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø 3 x 3 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **15 g**
Reference : **01-029**

CHOCOLAT DE COUVERTURE

Mini Casse Noisette

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

Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø 3 x 3 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **15 g**
Reference : **01-005**



Fleur de sel

CHOCOLAT DE COUVERTURE

Mini Croc choc

Sablé au chocolat noir à la fleur de sel accompagné d'un fondant crémeux de chocolat 70%.

Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø 3 x 3 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **15 g**
Reference : **01-001**



PÂTE DE PISTACHE 100%

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 aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø 3 x 3 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **15 g**
Reference : **01-002**



Mini Religieuse chocolat

La traditionnelle Religieuse garnie d'un crémeux chocolat noir 70% et un glaçage noir.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir aussi 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 : **18 g**
Colis de **60** unités Reference : **01-008**



Mini éclair café

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

Allergènes :
Peut contenir aussi 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 Reference : **01-015**



Mini Opéra

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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 : **20 g**
Colis de **100** unités Reference : **01-016**



Mini Paris Brest

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

Allergènes :
Peut contenir aussi 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 : **18 g**
Colis de **60** unités Reference : **01-017**



Mini tartelette pomme

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

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

Dimentions : **ø 3 x 4 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **15 g**
Reference : **01-019**



Mini tartelette framboise

Tartelette aux amandes garnie d'une ganache montée à la vanille Bourbon avec une framboise.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø 3 x 3 cm**
Colis de **60** unités

Poids net : **18 g**
Reference : **01-023**



PUR FRUITS PURÉE

Mini tartelette citron meringuée

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

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

Dimentions : **ø 3 x 4 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **18 g**
Reference : **01-020**



PUR FRUITS PURÉE

Mini chou passion épicé

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø 3 x 3 cm**
Colis de **60** unités

Poids net : **17 g**
Reference : **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 aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø 3 x 3 cm**
Colis de **76** unités

Poids net : **18 g**
Reference : **01-012**

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.



NOUVEAUTÉ



Chou rocher chocolat - lunch

Chou garni d'un crémeux chocolat
et glaçage rocher
Portion : (3 bouchées)

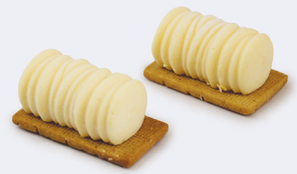
Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **5 x 3 cm**
Colis de **42** unités

Poids net : **30 g**
Reference : **03-042**

NOUVEAUTÉ



Finger mandarine - lunch

Bavaroise mandarine sur un biscuit viennois
à la vanille
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe en format individuel

Dimentions : **ø 6 x 3 x 3,5 cm**
Colis de **30** unités

Poids net : **30 g**
Reference : **03-041**

NOUVEAUTÉ



Tartelette crumble - lunch

Tartelette aux amandes garni de pommes rôties
et d'un crumble pur beurre salé
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø 5 x 4 cm**
Colis de **42** unités

Poids net : **45 g**
Reference : **03-035**

NOUVEAUTÉ



Tartelette chocolat - lunch

Tartelette sablée avec une ganache de chocolat
amère 70% recouvert d'une glaçage brillant
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Peut être décoré selon vos envies

Dimentions : **ø 5 x 3 cm**
Colis de **42** unités

Poids net : **30 g**
Reference : **03-037**



Éclair chocolat - lunch

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

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **32** unités

Poids net : **30 g**
Reference : **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 aussi 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**
Colis de **32** unités

Poids net : **30 g**
Reference : **03-018**



St Honoré - lunch

Choux au crémeux vanille Bourbon sur du feuilletage caramélisé et une ganache montée vanille Bourbon.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimentions : **ø 4 x 4 cm**
Colis de **30** unités

Poids net : **31 g**
Reference : **03-011**



Lingot Passion meringué - lunch

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **7 x 3 x 3 cm**
Colis de **30** unités

Poids net : **30 g**
Reference : **03-016**



Opéra traditionnel - lunch

Biscuit joconde au café, ganache au chocolat noir 58% accompagné une crème au beurre au café.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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 : **36 g**
Colis de **40** unités Reference : **03-019**



Parfait praliné - lunch

Sablé viennois avec une mousse au praliné sur un chocolat 58% et du crémeux de café.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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 Reference : **03-004**



Paris Brest - lunch

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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 Reference : **03-020**



Tartelette poire - lunch

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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 : **31 g**
Colis de **42** unités Reference : **03-021**



Tartelette citron meringue - lunch

Tartelette aux amandes garnie d'un crémeux citron jaune avec une meringue sèche.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi dans la catégorie petits-fours.

Dimentions : **ø 5 x 4 cm**
Colis de **42** unités

Poids net : **32 g**
Reference : **03-023**



Tartelette framboise - lunch

Tartelette aux amandes garnie d'une ganache montée à la vanille Bourbon avec les framboises.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø 5 x 4 cm**
Colis de **42** unités

Poids net : **31 g**
Reference : **03-024**



Merveilleux amandes - lunch

Meringue sèche couverte de ganache montée praliné accompagnée d'éclats d'amandes caramélisés et une feuille d'or.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm**
Colis de **30** unités

Poids net : **30 g**
Reference : **03-001**



Samana - lunch

Moelleux au chocolat avec une feuillantine et mousse chocolat au lait et d'un crémeux passion.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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**
Colis de **42** unités

Poids net : **31 g**
Reference : **03-002**



Rocher chocolat ameratti - lunch

Mousse au chocolat noir 58% sur un moelleux chocolat avec un glaçage au chocolat aux Ameratti.
Portion : (3 bouchées)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **⌀ 6 x 3,5 cm**
Colis de **28** unités

Poids net : **30 g**
Reference : **03-015**

DESSERT INDIVIDUEL

Nos pâtisseries individuelles, telles que les éclairs ou les entremets, 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

Framboisement Vôtre

Biscuit joconde imbibé à la framboise avec une mousse framboise et confit framboise
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **20** unités
Poids net : **90 g**
Reference : **04-034**

NOUVEAUTÉ

VEGAN

Végé Fraise

Mousse fraise sur un biscuit sablé végan, gélatine végétale
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Dessert Végan

Dimentions : **6 x 7 cm**
Colis de **12** unités
Poids net : **110 g**
Reference : **04-040**

NOUVEAUTÉ



CHOCOLAT DE COUVERTURE
VEGAN

Végé Chocolat

Mousse chocoloat sur un biscuit sablé végan, gélatine végétale
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Dessert Végan

Dimentions : **6 x 7 cm**
Colis de **12** unités
Poids net : **110 g**
Reference : **04-042**

NOUVEAUTÉ



Vanille Bourbon

Cheesecake nature

Mousse cheesecake à la vanille Bourbon sur un sablé viennois
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **6 x 3 cm**
Colis de **20** unités
Poids net : **65 g**
Reference : **04-033**

NOUVEAUTÉ



Finger caramel coco

Biscuit daquoise noix de coco, mousse caramel et compote de bananes caramelisées
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe dans la catégorie «À partager»

Dimentions : **12 x 4 x 3 cm**
Colis de **20** unités

Poids net : **90 g**
Reference : **04-051**

NOUVEAUTÉ



Mont Blanc

Bavaroise à la vanille bourbon et gelée de marrons glacés sur un biscuit au cassis
Portion : (individuel)

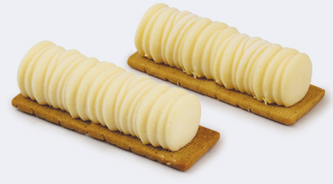
Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **12 x 3 x 6 cm**
Colis de **20** unités

Poids net : **110 g**
Reference : **04-052**

NOUVEAUTÉ



PUR FRUITS PURÉE

Finger mandarine

Bavaroise mandarine sur un biscuit viennois à la vanille
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe dans la catégorie lunch

Dimentions : **12 x 3 x 3,5 cm**
Colis de **20** unités

Poids net : **110 g**
Reference : **04-050**

NOUVEAUTÉ



Tatin Pomme

Pommes caramélisées sur une pâte sablée
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Peut se déguster froid ou tiède

Dimentions : **ø 10 cm**
Colis de **9** unités

Poids net : **100 g**
Reference : **04-043**

NOUVEAUTÉ



Tartelette Chocolat

Tartelette sablée avec une ganache de chocolat amère 70% recouvert d'une glaçage brillant
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Dessert Végan

Dimentions : **2,5 x 12,5 x 2,5 cm**
Colis de **20** unités
Poids net : **80 g**
Reference : **04-038**



Samana

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **ø 7 x 4 cm**
Colis de **18** unités
Poids net : **120 g**
Reference : **04-004**



Pop

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **ø 7 x 4 cm**
Colis de **18** unités
Poids net : **110 g**
Reference : **04-005**



Révolution

Mousse au chocolat 58% thé Earl Grey accompagnée une ganache chocolat framboise et un biscuit framboise.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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



Xocoalt

Mousse chocolat noir 58% accompagnée d'une ganache chocolat 70% et d'un biscuit sans farine au chocolat.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi 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 Reference : **04-003**



Finger citron

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Les petites meringues peuvent être ajoutées sur demande

Dimentions : **12 x 3 x 3,5 cm** Poids net : **110 g**
Colis de **20** unités Reference : **04-009**



Parfait praliné

Sablé viennois avec une mousse au praliné sur un chocolat 58% et du crémeux de café.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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 Reference : **04-014**



Opéra traditionnel

Biscuit joconde au café, ganache au chocolat noir 58% accompagné d'une crème au beurre au café.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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 : **90 g**
Colis de **20** unités Reference : **04-030**



PUR FRUITS PURÉE

Fraisement Vôtre

Biscuit joconde imbibé à la fraise avec une mousse à la fraise et un confit fraise.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **20** unités
Poids net : **90 g**
Reference : **04-031**



Fleur de sel

Jolie noisette

Mousse au chocolat noir fleur de sel au cœur de caramel et noisettes grillées accompagnées d'un biscuit.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø 7 x 7 cm**
Colis de **20** unités
Poids net : **100 g**
Reference : **04-008**



Délice doré

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

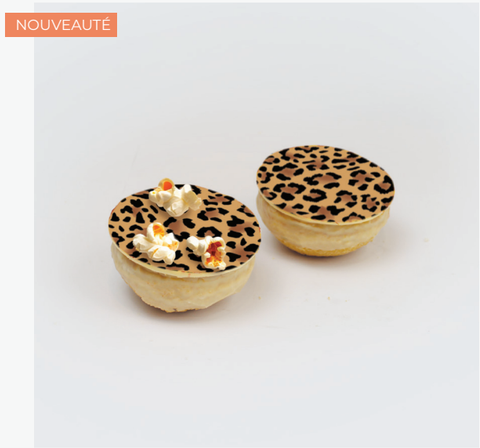
Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimentions : **9 x 3,5 x 4 cm**
Colis de **20** unités
Poids net : **110 g**
Reference : **04-007**

PÂTE À CHOUX



NOUVEAUTÉ



Chou Popcorn

Chou garni d'une ganache montée au pop corn

Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **7 x 5 cm**
Colis de **18** unités

Poids net : **110 g**
Reference : **04-053**



Éclair café

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

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **16** unités

Poids net : **110 g**
Reference : **04-021**



Religieuse café

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

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **12** unités
Poids net : **112 g**
Reference : **04-023**



Religieuse chocolat

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

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **12** unités
Poids net : **112 g**
Reference : **04-022**



Paris Brest

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

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

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



Brest Paris

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

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



Éclair chocolat

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

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **16** unités
Poids net : **110 g**
Reference : **04-020**



Éclair caramel

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

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **16** unités
Poids net : **110 g**
Reference : **04-026**



Éclair pistache

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

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **16** unités
Poids net : **110 g**
Reference : **04-019**



Éclair vanille

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

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **16** unités
Poids net : **110 g**
Reference : **04-015**



St Honoré (2 choux)

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **12 x 3 x 3,5 cm**
Colis de **18** unités

Poids net : **90 g**
Reference : **04-028**

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.



NOUVEAUTÉ



PUR FRUITS PURÉE

Framboisement Vôtre

Biscuit joconde imbibé à la framboise avec une mousse framboise et confit framboise

Portion : (4 pers.)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

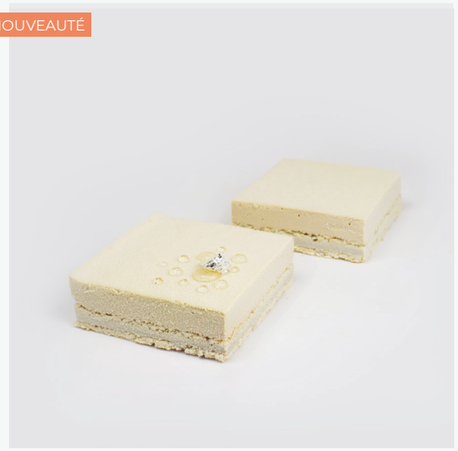
2 à 4 h / 4°C
Recommandation : **Technique :**

Observations :
Existe aussi en individuel, 4 pers. 05-056, 6 pers. 05-057, 8 pers. 05-058 et Demi-cadre 05-059

Dimentions : **12 x 12 x 4 cm**
Colis de **6** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-056**

NOUVEAUTÉ



Finger Caramel Coco

Biscuit daquoise noix de coco, mousse caramel et compote de bananes caramelisées

Portion : (4 pers.)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi en individuel, 4 pers. 05-051, 6 pers. 05-052, 8 pers. 05-053 et Demi-cadre 05-054

Dimentions : **12 x 12 x 4 cm**
Colis de **6** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-051**



CHOCOLAT DE COUVERTURE

Opéra traditionnel

Biscuit joconde au café, ganache au chocolat noir 58% accompagné d'une crème au beurre au café.

Portion : (4 pers.)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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**
Colis de **6** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-001**



Framboisier

Biscuit moelleux à la vanille Bourbon avec une ganache montée vanille et des framboises.

Portion : (4 pers.)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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**
Colis de **6** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-007**



Royal

Biscuit moelleux au chocolat avec une mousse au chocolat 58% d'une feuillantine croustillante. une pâtisserie classique.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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 05-014.

Dimentions : **12 x 12 x 4 cm**
Colis de **6** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-011**



Fraisement Vôtre

Biscuit joconde imbibé à la fraise avec une mousse à la fraise et un confit fraise.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel,
Références pour : 4 pers. 05-015, 6 pers. 05-016, 8 pers. 05-017, Demi-cadre 05-018

Dimentions : **12 x 12 x 4 cm**
Colis de **6** unités

Poids net : **440g**
Reference : **05-015**



Secret d'abeilles

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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 05-022.

Dimentions : **Ø 14 x 4 cm**
Colis de **4** unités

Poids net : **440 g**
Referenc : **05-019**



Révolution

Mousse au chocolat 58% thé Earl Grey accompagné une ganache chocolat framboise et un biscuit framboise.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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 05-026.

Dimentions : **12 x 8 x 5,5 cm**
Colis de **6** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-023**



Xocoalt

Mousse chocolat noir 70% accompagnée d'une ganache chocolat 58% et d'un biscuit sans farine au chocolat.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :
Peut contenir aussi 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**
Colis de **6** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-027**



Zopéra

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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**
Colis de **6** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-035**



Délice doré

Mousse au caramel, poires caramélisées sur une ganache chocolat au lait et sablé viennois croustillant.
Portion : (4 pers.)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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**
Colis de **6** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-031**



Pop

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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**
Colis de **4** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-039**



Samana

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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**
Colis de **4** unités

Poids net : **440 g**
Reference : **05-043**



Rhapsody

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel. Références pour 4 pers. 05-047, 6 pers. 05-048, 8 pers. 05-049, Demi-cadre 05-050

Dimentions : **ø 14 x 4 cm**
Colis de **4** unités

Poids net : **440g**
Reference : **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



Madeleine coque chocolat Ind

Recette de Madeleine de Proust enrobée d'une coque chocolat au lait.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **8 x 5 x 4 cm**
Colis de **24** unités

Poids net : **45 g**
Reference : **06-036**

NOUVEAUTÉ



Financier pistache

Recette de financier à la poudre de noisette et au miel, pistache.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **7 x 3 x 3 cm**
Colis de **30** unités

Poids net : **45 g**
Reference : **06-026**

NOUVEAUTÉ



Cake Matcha Framboise

Cake au matcha et framboises fraiches

Portion : (à partager)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm**
Colis de **4** unités

Poids net : **1200 g**
Reference : **06-038**

NOUVEAUTÉ



Sablé cannelle

Biscuit sablé pur beurre à la cannelle

Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **9 cm**
Colis de **20** unités

Poids net : **70 g**
Reference : **06-037**



PUR FRUITS PURÉE

Cake citron jaune

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm**
Colis de **4** unités

Poids net : **1200 g**
Reference : **06-001**



CHOCOLAT DE COUVERTURE

Cake chocolat sans gluten

Cake au chocolat noir et avec un glaçage au chocolat noir 70%.
Portion : (à partager)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm**
Colis de **4** unités

Poids net : **1200 g**
Reference : **06-024**



Carotte cake

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm**
Colis de **4** unités

Poids net : **1200 g**
Reference : **06-004**



Cake au caramel

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm**
Colis de **4** unités

Poids net : **1200 g**
Reference : **06-005**



Cookie noisette Ind

Cookies avec des noisettes et aux éclats de chocolat.
Portion : (à partager)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi en format mini.

Dimentions : **ø 9 x 2 cm**
Colis de **40** unités

Poids net : **70 g**
Reference : **06-008**



Moelleux au chocolat sans gluten Ind

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **ø** 6 x 3,5 cm
Colis de **20** unités

Poids net : **80 g**
Reference : **06-010**



Cookie sans gluten Ind

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi en format mini.

Dimentions : **ø 9 x 2 cm**
Colis de **40** unités

Poids net : **70 g**
Reference : **06-009**



Financier Ind

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations : Existe aussi en format mini.

Dimentions : **7 x 3 x 3 cm**
Colis de **30** unités

Poids net : **45 g**
Reference : **06-011**



Madeleine Ind

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi en format mini.

Dimentions : **8 x 5 x 4 cm**
Colis de **24** unités

Poids net : **45 g**
Reference : **06-012**



Madeleine fraise ind

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **8 x 5 x 4 cm**
Colis de **24** unités

Poids net : **45 g**
Reference : **06-022**



Sablé au chocolat Ind

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi en format mini.

Dimentions : **Ø 9 x 2 cm**
Colis de **20** unités

Poids net : **70 g**
Reference : **06-013**



Brownies aux amandes Ind

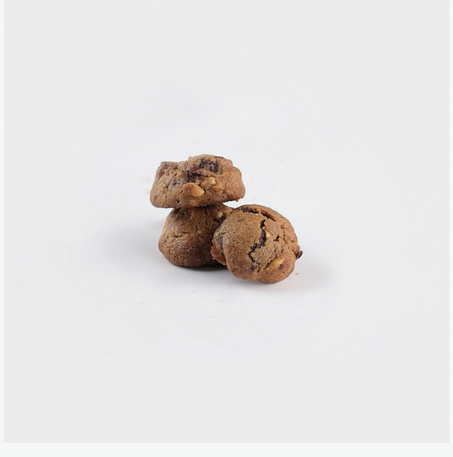
Recette américaine de brownies au chocolat noir 70% et aux amandes entières.
Portion : (individuel)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **5 x 5 x 3 cm**
Colis de **32** unités

Poids net : **60 g**
Reference : **06-014**



Mini cookie sans gluten

Cookies sans farine avec des noisettes et aux éclats de chocolat.
Portion : (bouchée)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi en format individuel.

Dimentions : **ø 4 x 1 cm**
Colis de **70** unités

Poids net : **9 g**
Reference : **06-016**



Mini financier

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :
Existe aussi en format individuel.

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

Poids net : **8 g**
Reference : **06-018**



Mini Madeleine

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations : Existe aussi en format individuel.

Dimentions : **ø 4 x 1,5 cm**
Colis de **70** unités

Poids net : **6 g**
Reference : **06-019**



Pains d'épices

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

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm**
Colis de **4** unités

Poids net : **1200 g**
Reference : **06-006**



Cake marbré

Cake au chocolat noir et vanille avec un glaçage au chocolat noir.
Portion : (à partager)

Allergènes :
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimentions : **27 x 10 x 10 cm**
Colis de **4** unités

Poids net : **1200 g**
Reference : **06-003**

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 une 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.

Chaque commande est produite à la demande, pour garantir fraîcheur et qualité, et livrée juste à temps selon l'agenda convenu.

Pour commander :

Par téléphone :	Si vous êtes déjà client, par mail :
06 98 64 88 43	commandes@baiserssucres.com

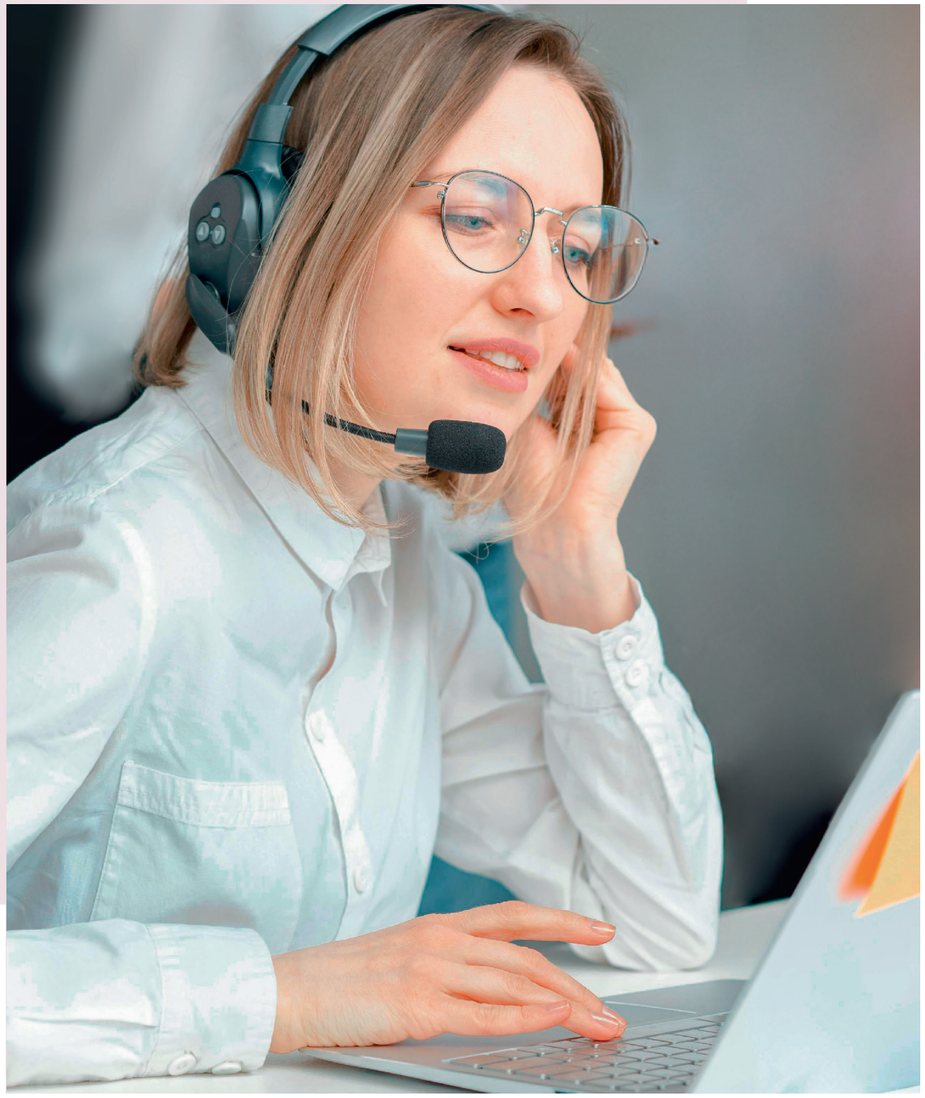
Annulation ou modification : 2 jours ouvrés au plus tard avant le jour de livraison et avant 12h00.

Planning des livraisons :

	Livraisons quotidiennes
Paris et villes limitrophes	92 – Clichy, Levallois, Neuilly, Puteaux, Suresnes, Boulogne, Issy, Vanves, Malakoff, Montrouge 94 – Gentilly, le Kremlin Bicêtre, Ivry, Charenton, Joinville, Vincennes, Saint Mandé 93 – Bagnolet, Montreuil, Les Lilas, Pré Saint Gervais, Pantin, Aubervilliers, Saint Denis, Saint Ouen

Livraisons programmées	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
95						
93						
94						
77 Nord						
77 Sud						
91						
92						
78						

Livraison gratuite à partir de 250€ de commande en IDF, Hors IDF - sur devis.
Nous effectuons nos livraisons entre 6h00 et 12h00 - En cas de dépannage dernière minute nous pouvons livrer sur des créneaux d'après-midi



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

Conditions générales des ventes

Extrait

1.LES COMMANDES

Le client dispose de deux modes de commande :
- Par voie électronique (mail à commandes@baiserssucres.com ou SMS) en précisant la sélection de produits choisis ou définis sur un volume moyen, établi sur une période calendaire.
- Par téléphone au 06 98 64 88 43, également 15 jours ouvrables avant la date de livraison (du lundi au samedi), après validation d'un devis.

Pour toute commande urgente, merci de nous contacter directement par téléphone ou mail afin de vérifier nos capacités logistiques.
Validation de la commande : Toute commande n'est considérée comme définitive qu'après l'envoi d'une confirmation écrite de notre part, mentionnant les produits, quantités, tarifs et délais de livraison convenus.

2.PRODUITS ET PRIX

Tarifs : Les tarifs sont ceux convenus au moment de la commande. Ils sont valables pour une période déterminée (ex. : 3 ou 6 mois), précisée au client lors de l'accord commercial.
Devis : Pour toute demande particulière ou produit spécifique, un devis détaillé sera fourni, précisant les éléments de calcul du prix.
Facturation : Une facture est émise pour chaque commande validée. Les éventuelles remises, rabais ou conditions spécifiques convenues sont indiquées sur ladite facture.

3.CONDITIONNEMENT

Formats de conditionnement : Les produits sont livrés selon les formats indiqués dans notre catalogue ou grille tarifaire en vigueur, disponibles sur simple demande (téléphone ou mail).
Pâtisseries : Disponibles uniquement en colis selon les quantités spécifiées dans le catalogue.
La vente au détail n'est pas proposée.
Emballages : Tous les produits sont conditionnés dans des emballages alimentaires et livrés surgelés afin de garantir la chaîne du froid.

4.CONDITIONS DE PAIEMENT

Modes de paiement : Chèque, virement bancaire, prélèvement automatique ou espèces.
Délais de paiement : Paiement à effectuer dans un délai de 30 jours à compter de la livraison ou de la prestation sauf pour les premières livraisons. Retards de paiement : En cas de retard, des pénalités seront appliquées sur la base du taux légal majoré de 10 points. Une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement sera également due. Compétence juridique : En cas de litige, seul le Tribunal de Commerce de Bobigny sera compétent.

5.LIVRAISONS

Modalités : Livraison à l'adresse indiquée par le client ou retrait possible au laboratoire (43-45 Rue Charles Delescluze, BAT 14B2, 93170 Bagnolet), du lundi au samedi, entre 8h et 17h.
Délais : Nous nous engageons à respecter les délais indiqués lors de la confirmation de commande. En cas de dépassement significatif, une solution sera trouvée d'un commun accord.
Périodes exceptionnelles : En cas de forte demande (fêtes, promotions...), des retards peuvent survenir. Le client en sera informé en temps réel.
Force majeure : SAS Baisers Sucrés ne saurait être tenue responsable en cas de force majeure (intempéries, grèves, etc.) affectant la livraison.

6.RÉCLAMATION

Délais : Toute anomalie doit être signalée dans les 3 jours ouvrables suivant la livraison, sous réserve que la chaîne du froid ait été respectée.
Procédure : La réclamation doit être formulée par écrit (mail), accompagnée de justificatifs. Après vérification, un échange ou remboursement sera proposé si la demande est jugée fondée.

7.TRANSFERT DES RISQUES ET DE PROPRIÉTÉ

Clients professionnels : Le transfert des risques intervient dès la remise des marchandises au transporteur ou directement au client.
Clients particuliers : Le transfert des risques intervient au moment de la livraison ou du retrait des produits au laboratoire.

8.MODIFICATIONS

Catalogue et tarifs : Les informations figurant dans les catalogues ou grilles tarifaires sont valables pour une période précisée au client.
Engagement tarifaire : Les prix convenus restent fermes pour la durée fixée (ex.: 3 ou 6 mois), sauf accord écrit entre les parties pour modification.







Votre sourire ici









Baisers Sucrés
PARIS

Baisers Sucrés
PARIS

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

tél. 06 98 64 88 43
contact@baiserssucres.com
www.baiserssucres.com

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

BAISERS SUCRÉS