

# CATALOGUE

FANTASMES D'ORFÈVRERIE PÂTISSIÈRE



DESSERTS PREMIUM RÉSERVÉS AUX PROFESSIONNELS

BAISERS SUCRÉS

*Baisers  
Sucrés*  
PARIS

A collection of fresh fruits including red apples, pears, and physalis, with a central maroon text box. The background is a light, textured surface with some spices and fruit dust scattered around. The text box is a solid maroon color with white text.

*Baisers  
Sucrés*

PARIS

# Sommaire

## 01 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

## 02 Nos Produits :




Les stars de la saison	23
Gourmandises de Noël	26
Petits fours	34
Macarons	46
Lunch / Afternoon tea	52
Dessert Individuel	70
Pâtisserie à partager	88
Pauses / Biscuiteries	98
Décorations et Personnalisations	112
Comment passer commande	114
Extrait des CGV	116

# Légendes

## Ingrédients :







-  **Chocolat Valrhona**  
Une couverture de chocolat d'exception, reconnue pour sa qualité.
-  **Pâte De Pistache 100%**  
100 % pistache pure, sans sucre ajouté ni arôme d'amande amère.
-  **Purée Pur Fruits**  
Des préparations fruitées, 100% fruits, sans arôme artificiel.
-  **Gousses de Vanille Bourbon**  
La vanille Bourbon, choix incontournable, sans compromis sur l'arôme naturel.
-  **Fleur de sel**  
Des cristaux de fleur de sel plein de douceur.
-  **Jus de yuzu bio (100%)**  
Un jus authentique, extrait selon une méthode traditionnelle japonaise.
-  **Pur miel**  
Un miel naturel, doux et pur, sans ajout de glucose.

## Allergènes :

-  **Gluten**
-  **Oeuf**
-  **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**

# 10 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-crétions. 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 cédon jamais à la facilité, mais visons toujours l'excellence.

Kévin BÉZIER  
Baisers Sucrés



Votre  
logo  
ici



Votre  
logo  
ici

01

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 londonniennes 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 pâtisseries 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 pâtisseries** 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 pâtisseries 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  $-18^{\circ}\text{C}$  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 pâtisseries, 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

### 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.

### Offre sur-mesure

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

### Délégation de brigade et recherche et développement

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

# CONFIANCE



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

### Une créativité illimitée

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

### L'innovation au service de votre imagination

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



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

## Équipes

Pour soutenir nos pâtisseries 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, chaque saison est une nouvelle scène où se réinvente la gourmandise. Quand les jours raccourcissent et que les tables s'illuminent, nos pâtisseries d'hiver viennent réchauffer les palais et sublimer l'instant.

## Créations de saison, élégance hivernale

Conçues autour des fruits et ingrédients emblématiques de la saison - poire, pomme, agrumes, marrons, fruits secs, chocolat intense - nos créations associent la richesse des saveurs hivernales à la fraîcheur des produits soigneusement sélectionnés. La traçabilité et l'origine locale des matières premières garantissent authenticité et qualité.

Les fêtes de fin d'année sont un moment fort, où la générosité des textures et l'éclat des arômes s'imposent avec élégance. À travers une sélection exclusive de pâtisseries éphémères, Baisers Sucrés propose une

expérience renouvelée, pensée pour marquer les esprits et laisser un souvenir gourmand, tout en raffinement.

Découvrez les stars de cette saison avec des desserts artisanaux, pensés pour célébrer l'hiver avec subtilité, fraîcheur et intensité.



Poire hibiscus  
page : 32



Boule de Noël  
page 32



Jolie noisette  
page 75

Mini cookie  
Page 107



Mini Passion de choc  
Page 38



Pop  
Page 74

Baba aux agrumes  
Page 55



Merveilleux amandes  
Page 54



Finger citron  
Page 76



Parfait praliné  
Page 55



# 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 féerie.





## Révolution bûchette

Mousse au chocolat 56% thé Earl Grey accompagné 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 individuel et à partager.

Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm      Poids net : 80 g  
Colis de 20 unités                      Reference : 07-001



## 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 aussi des traces de :

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

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

Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm      Poids net : 80 g  
Colis de 20 unités                      Reference : 07-005



## Révolution

Mousse au chocolat 56% 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 et à partager. Références pour : 4 pers. 07-002, 6 pers. 07-003, 8 pers. 07-004.

Dimensions : 12 x 8 x 5,5 cm      Poids net : 440 g  
Colis de 6 unités                      Reference : 07-002



## Xocoalt

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

Portion : (4. pers.)

Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :  
Existe aussi dans la catégorie dessert individuel et à partager. Références pour : 4 pers. 07-006, 6 pers. 07-007, 8 pers. 07-008.

Dimensions : 12 x 8 x 6 cm      Poids net : 440 g  
Colis de 6 unités                      Reference : 07-006

NOUVEAUTÉ



## Abricotine bûchette

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

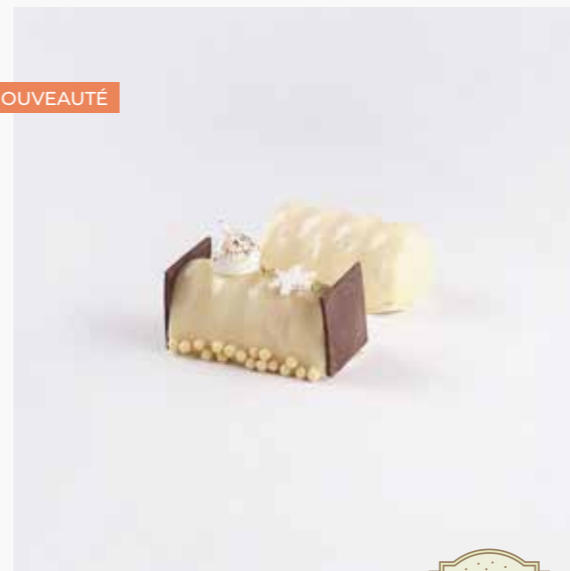
Portion : (individuel)

Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm Poids net : 80 g  
Colis de 20 unités Reference : 07-009

NOUVEAUTÉ



## Mont-Blanc bûchette

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

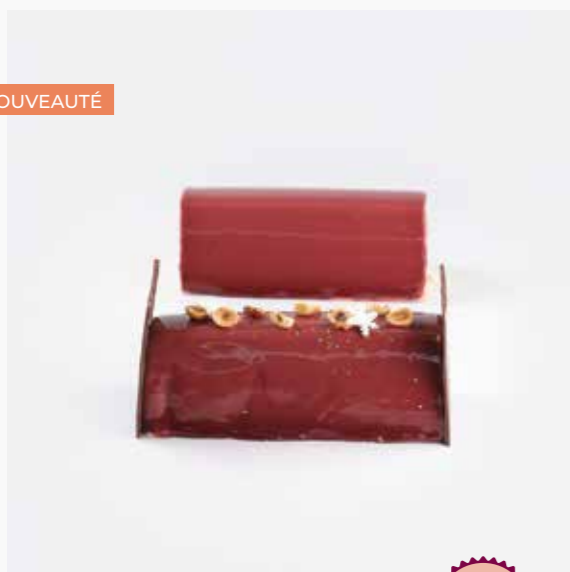
Portion : (individuel)

Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm Poids net : 80 g  
Colis de 20 unités Reference : 07-013

NOUVEAUTÉ



## Abricotine

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

Portion : (4. pers.)

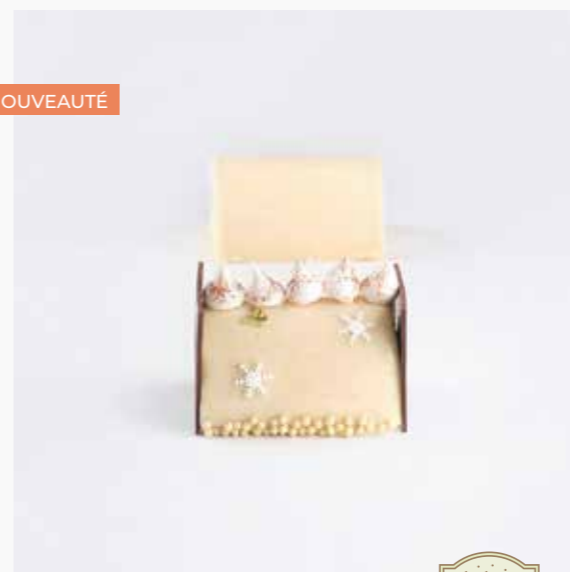
Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

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

Dimensions : 12 x 8 x 6 cm Poids net : 440 g  
Colis de 6 unités Reference : 07-010

NOUVEAUTÉ



## Mont-Blanc

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

Portion : (4. pers.)

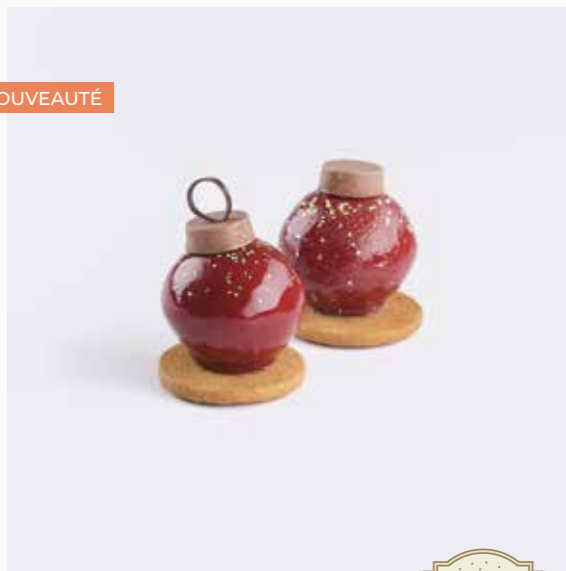
Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

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

Dimensions : 12 x 8 x 6 cm Poids net : 440 g  
Colis de 6 unités Reference : 07-014

NOUVEAUTÉ




## Boule de Noël

Bavarois vanille Bourbon avec un cœur de confit de framboise sur un sablé croustillant.

Portion : (individuel)

Allergènes :   

Peut contenir aussi des traces de :  

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

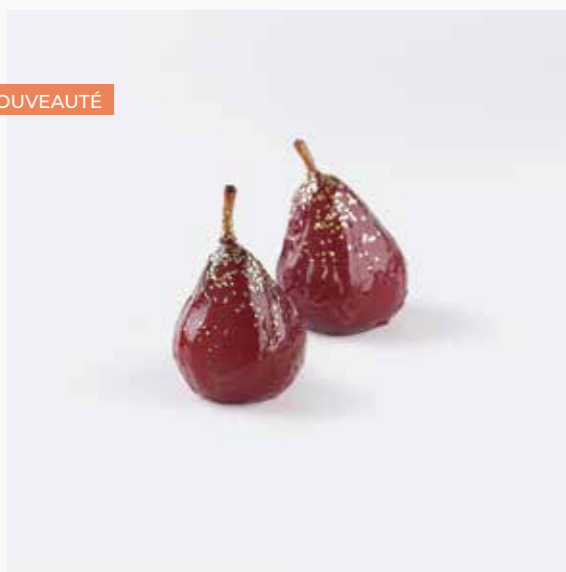
Dimensions : Ø 6 x 9 cm

Poids net : 100 g

Colis de 12 unités

Reference : 07-017

NOUVEAUTÉ





## Poire hibiscus

Poire pochée à la fleur d'hibiscus garnie d'un crémeux de praliné et d'un biscuit moelleux.

Portion : (individuel)

Allergènes :    

Peut contenir aussi des traces de : 

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : Ø 6 x 9 cm

Poids net : 100 g

Colis de 12 unités

Reference : 07-019

# PETITS FOURS

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

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



SANS GÉLATINE



## Mini Croc choc

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

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 3 x 3 cm

Poids net : 15 g

Colis de 76 unités

Reference : 01-001

SANS GÉLATINE



## Mini Diamant pistache

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

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 3 x 3 cm

Poids net : 15 g

Colis de 76 unités

Reference : 01-002

## Mini yuzu



Timbale au chocolat blanc garnit d'un crémeux de yuzu avec des éclats de meringue sèche.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 2,5 x 3 cm

Poids net : 15 g

Colis de 80 unités

Reference : 01-003

## Mini Cheesecake agrumes



Biscuit sablé croustillant couvert de cheesecake cuit aux agrumes de citron jaune et orange.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 3 x 3 cm

Poids net : 15 g

Colis de 80 unités

Reference : 01-004

SANS GÉLATINE



## 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 :

Dimensions : Ø 3 x 3 cm Poids net : 15 g  
Colis de 76 unités Reference : 01-005



## Mini chou citron meringué

Chou garni d'un crémeux onctueux aux citrons jaunes avec une meringue italienne.

Portion : (bouchée)

Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimensions : Ø 3 x 4 cm Poids net : 15 g  
Colis de 60 unités Reference : 01-007

SANS GÉLATINE



## Mini Passion de choc

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

Portion : (bouchée)

Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimensions : Ø 2,5 x 3 cm Poids net : 15 g  
Colis de 80 unités Reference : 01-006



## Mini Religieuse chocolat

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

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.

Dimensions : Ø 3 x 4 cm Poids net : 18 g  
Colis de 60 unités Reference : 01-008



## Mini Religieuse café

La traditionnelle Religieuse garnie d'un crémeux café pur arabica et d'un glaçage 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.

Dimensions : Ø 3 x 4 cm

Poids net : 18 g

Colis de 60 unités

Reference : 01-009



## Mini chou passion épicés

Choux craquelin garnie 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 :

Dimensions : Ø 3 x 3 cm

Poids net : 17g

Colis de 60 unités

Reference : 01-011



## Mini Mic-mac à la framboise

Jolie coque de macaron avec un crémeux de litchi et une framboise entière.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 3 x 3 cm

Poids net : 18 g

Colis de 60 unités

Reference : 01-010



## 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 :

Dimensions : Ø 3 x 3 cm

Poids net : 18 g

Colis de 76 unités

Reference : 01-012





## Mini chou fraise coquelicot

Joli chou garni d'un crémeux de fraises avec une note de coquelicot.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 3 x 3 cm

Poids net : 15 g

Colis de 60 unités

Reference : 01-013



## 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.

Dimensions : 6 x 2 x 2,5 cm

Poids net : 15 g

Colis de 50 unités

Reference : 01-015



## Mini éclair chocolat

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

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Observations :

Existe aussi dans la catégorie lunch et afternoon tea.

Dimensions : 6 x 2 x 2,5 cm

Poids net : 15 g

Colis de 50 unités

Reference : 01-014

SANS GÉLATINE



## 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

Dimensions : 2,5 x 2,5 x 3 cm

Poids net : 20 g

Colis de 100 unités

Reference : 01-016

SANS GÉLATINE



## Mini Paris Brest

Chou aux amandes 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

SANS GÉLATINE



## 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 Poids net : 15 g  
Colis de 76 unités Reference : 01-019

SANS GÉLATINE



## Mini tartelette poire

Tartelette aux amandes garnie au poire pochée avec des éclats d'amande caramélisés.

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



## Mini tartelette citron meringué

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 Poids net : 18 g  
Colis de 76 unités Reference : 01-020



# MACARONS

**Déliçats 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.



SANS GÉLATINE



## Mini chocolat framboise

Macaron garni d'une ganache au chocolat 56% à la purée de framboise.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 4 x 2,5 cm

Poids net : 10 g

Colis de 80 unités

Reference : 02-002

SANS GÉLATINE



## Mini pistache griotte

Macaron garni d'une ganache à la pistache avec un cœur de griotte.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 4 x 2,5 cm

Poids net : 10 g

Colis de 80 unités

Reference : 02-004

SANS GÉLATINE



## Mini fraise coquelicot

Macaron garni d'une ganache à la purée de fraise parfumée à l'arôme coquelicot.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 4 x 2,5 cm

Poids net : 10 g

Colis de 80 unités

Reference : 02-003

SANS GÉLATINE



## Mini caramel au beurre salé

Macaron garni d'un caramel beurre demi sel et à une feuillantine dorée.

Portion : (bouchée)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 4 x 2,5 cm

Poids net : 10 g

Colis de 80 unités

Reference : 02-005

SANS GÉLATINE




## Mini vanille

Macaron garni d'une ganache chocolat blanc à la gousse de vanille Bourbon.

Portion : (bouchée)

Allergènes :   

Peut contenir aussi des traces de :  

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : Ø 4 x 2,5 cm

Poids net : 10 g

Colis de 80 unités

Reference : 02-009

SANS GÉLATINE






## Mini chocolat

Macaron garni d'une délicieuse ganache chocolat noir 70% et beurre demi sel.

Portion : (bouchée)

Allergènes :   

Peut contenir aussi des traces de :  

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : Ø 4 x 2,5 cm

Poids net : 10 g

Colis de 80 unités

Reference : 02-011

SANS GÉLATINE





## Mini citron jaune

Macaron garni d'un crémeux de jus de citron jaune et infusion de zestes.

Portion : (bouchée)

Allergènes :   

Peut contenir aussi des traces de :  

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : Ø 4 x 2,5 cm

Poids net : 10 g

Colis de 80 unités

Reference : 02-010

# 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 GÉLATINE

NOUVELLE RECETTE





## 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 : 

Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm

Poids net : 30 g

Colis de 30 unités

Reference : 03-001

NOUVEAUTÉ




## Baba aux agrumes - lunch

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

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :    

Peut contenir aussi des traces de : 

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : 6,5 x 4 x 4,5 cm

Poids net : 33 g

Colis de 40 unités

Reference : 03-003





## 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.

Dimensions : Ø 4,7 x 3,5 cm

Poids net : 31 g

Colis de 42 unités

Reference : 03-002





## Parfait praliné - lunch

Sablé viennois avec une mousse au praliné sur un chocolat 70% 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.

Dimensions : 6 x 3,5 x 4 cm

Poids net : 30 g

Colis de 30 unités

Reference : 03-004



## Éclair vanille - lunch

Éclair garni au crémeux de vanille et glaçage brillant avec des amandes.

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.

Dimensions : 9 x 3 x 4 cm

Poids net : 30 g

Colis de 32 unités

Reference : 03-005



## Éclair cassis violette - lunch

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

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.

Dimensions : 9 x 3 x 3 cm

Poids net : 30 g

Colis de 32 unités

Reference : 03-007



## Éclair rose litchi framboise - lunch

Éclair au crémeux de litchi parfumé à la rose avec des éclats de framboises.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimensions : 9 x 3 x 3 cm

Poids net : 30 g

Colis de 32 unités

Reference : 03-006



## Éclair fraise coquelicot - lunch

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

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.

Dimensions : 9 x 3 x 3 cm

Poids net : 30 g

Colis de 32 unités

Reference : 03-008



## Éclair pistache - lunch

Éclair garni au crémeux de pistache pâte de pistache 100% et glaçage brillant.

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.

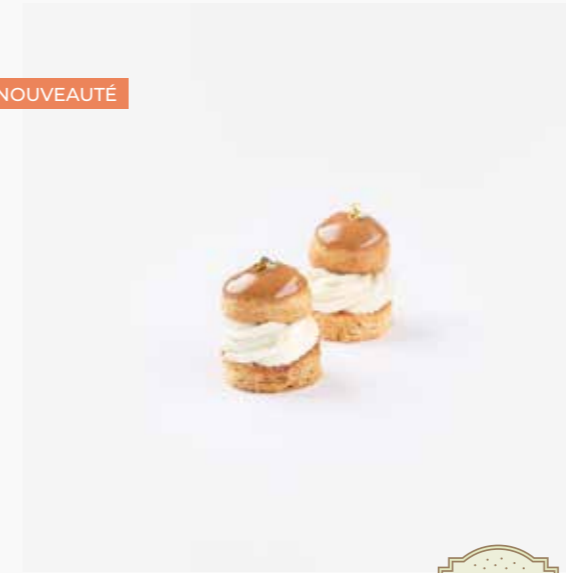
Dimensions : 9 x 3 x 3 cm

Poids net : 30 g

Colis de 32 unités

Reference : 03-009

NOUVEAUTÉ



## St Honoré - lunch

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

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimensions : Ø 4 x 4 cm

Poids net : 31 g

Colis de 30 unités

Reference : 03-011



## Éclair abricot meringué - lunch

Éclair garni au crémeux à la purée d'abricot et meringue italienne torréfiée.

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.

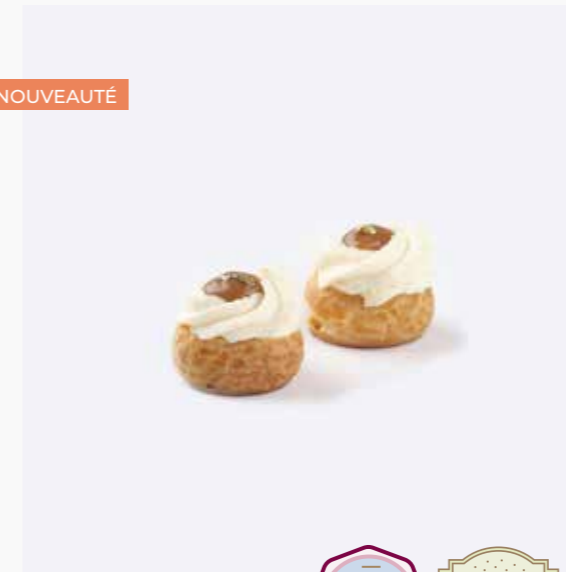
Dimensions : 9 x 3 x 3,5 cm

Poids net : 30 g

Colis de 32 unités

Reference : 03-010

NOUVEAUTÉ



## Choux chantilly caramel - lunch

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

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

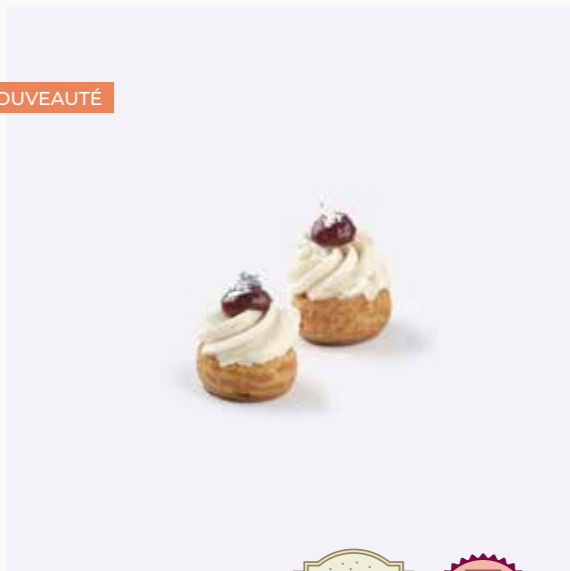
Dimensions : Ø 4 x 4 cm

Poids net : 32 g

Colis de 39 unités

Reference : 03-012

NOUVEAUTÉ



## Choux chantilly framboise - lunch

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

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

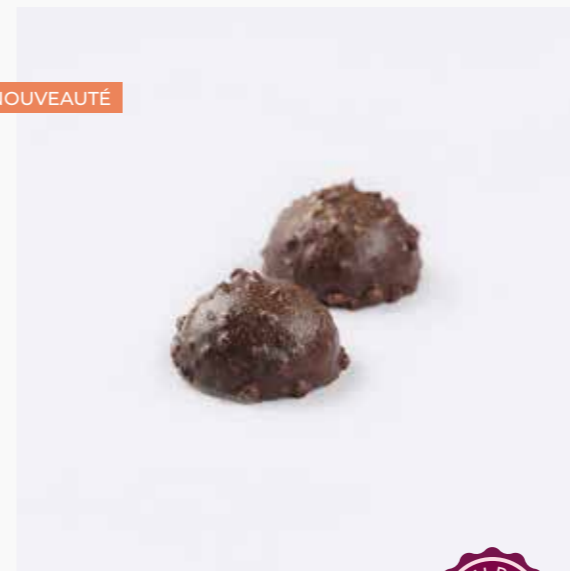
Dimensions : Ø 4 x 4 cm

Poids net : 32 g

Colis de 39 unités

Reference : 03-013

NOUVEAUTÉ



## Rocher chocolat ameratti - lunch

Mousse au chocolat noir 70% sur un moelleux chocolat avec un glaçage au chocolat aux Ameratti.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

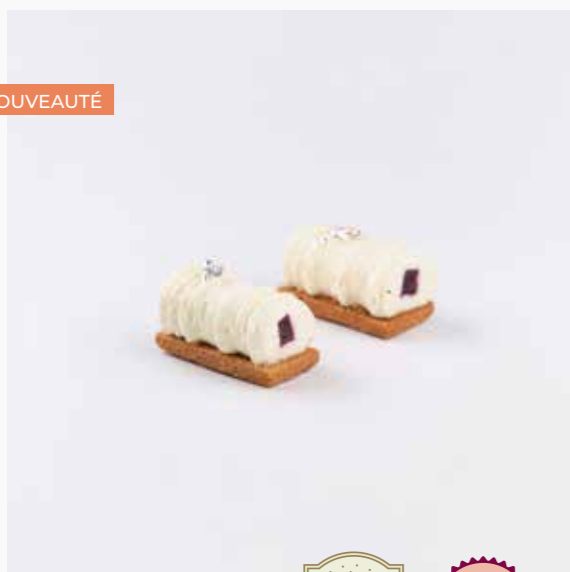
Dimensions : Ø 6 x 3,5 cm

Poids net : 30 g

Colis de 28 unités

Reference : 03-015

NOUVEAUTÉ



## Cheesecake myrtille - lunch

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

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : 6 x 3 x 3,5 cm

Poids net : 32 g

Colis de 30 unités

Reference : 03-014

NOUVEAUTÉ



## Lingot Passion meringué - lunch

Mousse au fruits de passion placé sur un sablé viennois décoré un pochage meringue italienne.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : 7 x 3 x 3 cm

Poids net : 30 g

Colis de 30 unités

Reference : 03-016



## 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.

Dimensions : 9 x 3 x 3 cm

Poids net : 30 g

Colis de 32 unités

Reference : 03-017

SANS GÉLATINE



## Opéra traditionnel - lunch

Biscuit joconde au café, ganache au chocolat noir 70% accompagné une crème au beurre au café.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

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

Dimensions : 6 x 3 x 3,5 cm

Poids net : 36 g

Colis de 40 unités

Reference : 03-019



## 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.

Dimensions : 9 x 3 x 3 cm

Poids net : 30 g

Colis de 32 unités

Reference : 03-018

SANS GÉLATINE



## Paris Brest - lunch

Chou aux amandes garni d'un 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.

Dimensions : Ø 5 x 3,5 cm

Poids net : 30 g

Colis de 39 unités

Reference : 03-020

SANS GÉLATINE





## Tartelette poire - lunch

Tartelette aux amandes garnie à la poire pochée avec des éclats d'amande caramélisés.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :    

Peut contenir aussi des traces de : 

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Observations :

Existe aussi dans la catégorie petits-fours.

Dimensions : 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.

Dimensions : Ø 5 x 4 cm

Poids net : 32 g

Colis de 42 unités

Reference : 03-023



SANS GÉLATINE





## Tartelette pomme - lunch

Tartelette aux amandes garnie aux pommes avec du caramel beurre demi sel.

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.

Dimensions : Ø 5 x 3,5 cm

Poids net : 31 g

Colis de 42 unités

Reference : 03-022


## Tartelette au 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 : 

Dimensions : Ø 5 x 4 cm

Poids net : 31 g

Colis de 42 unités

Reference : 03-024



## Éclair caramel - lunch

Le traditionnel éclair en petits-fours garni d'un crémeux au caramel beurre salé.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Observations :

Existe aussi dans la catégorie dessert individuel.

Dimensions : 9 x 3 x 3 cm

Poids net : 30 g

Colis de 32 unités

Reference : 03-025

NOUVEAUTÉ



## Pavlova aux fruits rouges - lunch

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

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

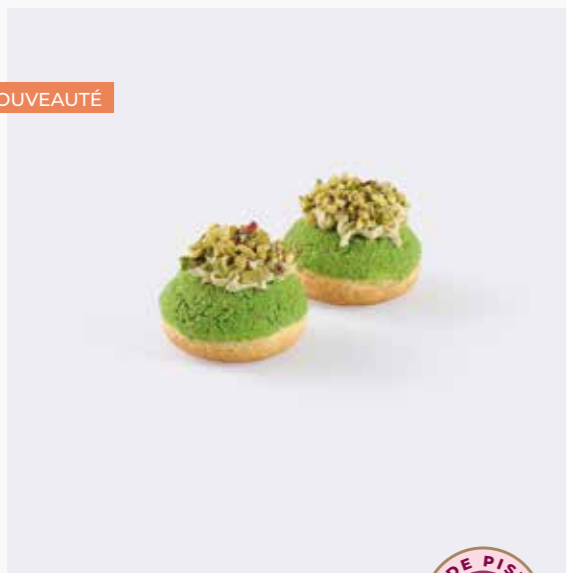
Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm

Poids net : 30 g

Colis de 30 unités

Reference : 03-027

NOUVEAUTÉ



## Fleur d'oranger pistache - lunch

Chou avec un craquelin de pistache garni d'un crémeux à la fleur d'oranger.

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 5 x 3,5 cm

Poids net : 30 g

Colis de 39 unités

Reference : 03-026

NOUVEAUTÉ



## Citron jaune - lunch

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

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : 5,5 x 4 x 4 cm

Poids net : 31 g

Colis de 35 unités

Reference : 03-028

NOUVEAUTÉ







## Fraise - lunch

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

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :  

Peut contenir aussi des traces de :   

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : 5 x 3,5 x 4,5 cm

Poids net : 35 g

Colis de 40 unités

Reference : 03-029

NOUVEAUTÉ





## Cerise - lunch

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

Portion : (3 bouchées)

Allergènes :    

Peut contenir aussi des traces de : 

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : Ø 4 x 4 cm

Poids net : 30 g

Colis de 48 unités

Reference : 03-030

# DESSERT INDIVIDUEL

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

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



NOUVEAUTÉ



## Rhapsody

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

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

Dimensions :  $\varnothing$  7 x 4 cm Poids net : 110g  
Colis de 18 unités Référence : 04-001

## Xocoalt



Mousse chocolat noir 70% accompagnée d'une ganache chocolat 56% 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

Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm Poids net : 110 g  
Colis de 20 unités Référence : 04-003

## Révolution



Mousse au chocolat 56% thé Earl Grey accompagnée d'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

Dimensions : 5 x 5 x 5,5 cm Poids net : 110 g  
Colis de 24 unités Référence : 04-002

NOUVEAUTÉ



## Samana

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

Portion : (individuel)

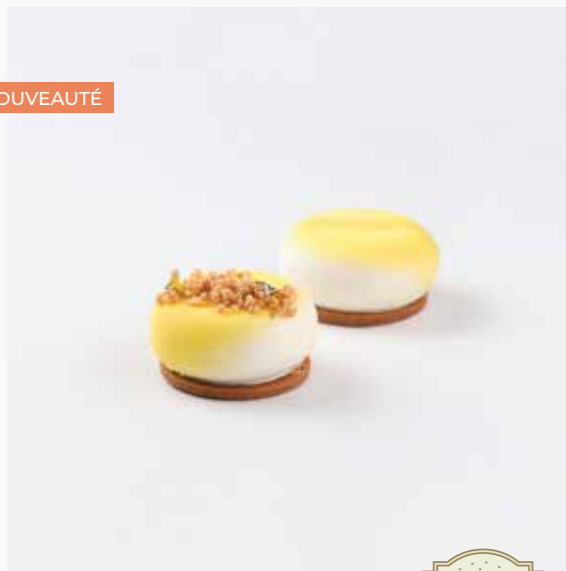
Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :  
Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimensions :  $\varnothing$  7 x 4 cm Poids net : 120 g  
Colis de 18 unités Référence : 04-004

NOUVEAUTÉ



## Pop

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

Portion : (individuel)

Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

Observations :  
Existe aussi dans la catégorie dessert à partager

Dimensions : Ø 7 x 4 cm Poids net : 110 g  
Colis de 18 unités Référence : 04-005



## 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

Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm Poids net : 110 g  
Colis de 20 unités Référence : 04-007



## Zopéra

Biscuit joconde imbibé au jus de yuzu avec un crémeux yuzu et de 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

Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm Poids net : 110 g  
Colis de 24 unités Référence : 04-006

NOUVEAUTÉ



## 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 :

Dimensions : Ø 7 x 7 cm Poids net : 100 g  
Colis de 20 unités Référence : 04-008

NOUVELLE RECETTE



## Finger citron

Crèmeux 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 :

Dimensions : 12 x 3 x 3,5 cm

Poids net : 110 g

Colis de 20 unités

Reference : 04-009

## 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 aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : 6 x 5 x 5,5 cm

Poids net : 100 g

Colis de 30 unités

Reference : 04-011



## Rocher framboise

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

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Observations :

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

Dimensions : Ø 7 x 7 cm

Poids net : 110 g

Colis de 28 unités

Reference : 04-010



COUP DE COEUR



## Secret d'abeilles

Confit abricot et d'une mousse amandes à la fleur d'oranger au miel sur de feuillantine.

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.

Dimensions : Ø 7 x 6 cm

Poids net : 80 g

Colis de 20 unités

Reference : 04-013



## Parfait praliné

Sablé viennois avec une mousse au praliné sur un chocolat 70% 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.

Dimensions : 12 x 3 x 3,5 cm

Poids net : 90 g

Colis de 18 unités

Reference : 04-014



## Éclair rose litchi framboise

Éclair au crémeux de litchi parfumé à la rose avec des éclats 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 lunch.

Dimensions : 14 x 4 x 4 cm

Poids net : 80 g

Colis de 16 unités

Reference : 04-016



## 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.

Dimensions : 14 x 4 x 4 cm

Poids net : 80 g

Colis de 16 unités

Reference : 04-015



## Éclair cassis violette

Éclair garni au crémeux de cassis parfumé à la violette 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.

Dimensions : 14 x 4 x 4 cm

Poids net : 80 g

Colis de 16 unités

Reference : 04-017



## Éclair fraise coquelicot

Éclair garni au crémeux de fraise parfumé au coquelicot 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.

Dimensions : 14 x 4 x 4 cm

Poids net : 80 g

Colis de 16 unités

Reference : 04-018



## 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.

Dimensions : 14 x 4 x 4 cm

Poids net : 80 g

Colis de 16 unités

Reference : 04-020



## 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.

Dimensions : 14 x 4 x 4 cm

Poids net : 80 g

Colis de 16 unités

Reference : 04-019



## 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.

Dimensions : 14 x 4 x 4 cm

Poids net : 80 g

Colis de 16 unités

Reference : 04-021



## Religieuse chocolat

La traditionnelle Religieuse garnie 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.

Dimensions : Ø 7 x 6 cm

Poids net : 112 g

Colis de 12 unités

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.

Dimensions : Ø 8 x 5 cm

Poids net : 110 g

Colis de 12 unités

Reference : 04-024



## Religieuse café

La traditionnelle Religieuse garnie 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.

Dimensions : Ø 7 x 6 cm

Poids net : 112 g

Colis de 12 unités

Reference : 04-023

NOUVELLE RECETTE



## 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 :

Dimensions : Ø 7 x 5 cm

Poids net : 110 g

Colis de 18 unités

Reference : 04-025




## Éclair caramel

Le traditionnel éclair en petits-fours 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.

Dimensions : 14 x 4 x 4 cm

Poids net : 80 g

Colis de 16 unités

Reference : 04-026

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 aussi des traces de :  

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : 12 x 3 x 3,5 cm

Poids net : 90 g

Colis de 18 unités

Reference : 04-028






## Éclair abricot meringué

Éclair garni au crémeux à la purée d'abricot et meringue italienne torréfiée.

Portion : (individuel)

Allergènes :   

Peut contenir aussi des traces de :  

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Observations :

Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimensions : 14 x 4 x 5 cm

Poids net : 80 g

Colis de 16 unités

Reference : 04-027




## St Honoré (3 choux)

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

Portion : (individuel)

Allergènes :   

Peut contenir aussi des traces de :  

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Observations :

Existe aussi dans la catégorie lunch.

Dimensions : Ø 8 x 5 cm

Poids net : 110 g

Colis de 9 unités

Reference : 04-029



SANS GÉLATINE





## Opéra traditionnel

Biscuit joconde au café, ganache au chocolat noir 70% 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.

Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm

Poids net : 90 g

Colis de 20 unités

Reference : 04-030

NOUVEAUTÉ





## 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

Dimensions : 9 x 3,5 x 4 cm

Poids net : 90 g

Colis de 20 unités

Reference : 04-031

# PÂTISSERIE À PARTAGER

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

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



SANS GÉLATINE



## Opéra traditionnel

Biscuit joconde au café, ganache au chocolat noir 70% accompagné d'une crème au beurre au café.

Portion : (4 pers.)

Allergènes :   
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.

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

SANS GÉLATINE

NOUVEAUTÉ



## Tarte aux noix de Pécan

Tarte en sablé aux amandes avec une garniture au sirop d'érable et de noix de pécan.

Portion : (4 pers.)

Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimensions : Ø 17,5 x 2 cm      Poids net : 460 g  
Colis de 6 unités                      Référence : 05-006

NOUVEAUTÉ



## Tarte au chocolat

Tarte en sablé aux amandes avec une ganache de chocolat amère 70% recouvert d'un glaçage brillant.

Portion : (4 pers.)

Allergènes :   
Peut contenir aussi des traces de :

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

Dimensions : Ø 17,5 x 2 cm      Poids net : 420 g  
Colis de 6 unités                      Référence : 05-005



## 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.

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



## Royal

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

Portion : (4 pers.)

Allergènes :

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 5-014.

Dimensions : 12 x 12 x 4 cm

Poids net : 440 g

Colis de 4 unités

Reference : 05-011



## Secret d'abeilles

Confit d'abricot et d'une mousse amandes à la fleur d'oranger au miel sur de feuillantines.

Portion : (4 pers.)

Allergènes :

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 5-022.

Dimensions : Ø 14 x 4 cm

Poids net : 440 g

Colis de 4 unités

Referenc : 05-019

NOUVEAUTÉ



## Fraissement 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.

Dimensions : 12 x 12 x 4 cm

Poids net : 440g

Colis de 4 unités

Reference : 05-015



## Révolution

Mousse au chocolat 56% 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 5-026.

Dimensions : 12 x 8 x 5,5 cm

Poids net : 440 g

Colis de 6 unités

Reference : 05-023

SANS GÉLATINE



## Xocoalt

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

Portion : (4 pers.)

Allergènes :

Peut contenir 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.

Dimensions : 12 x 12 x 4 cm

Poids net : 440 g

Colis de 6 unités

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.

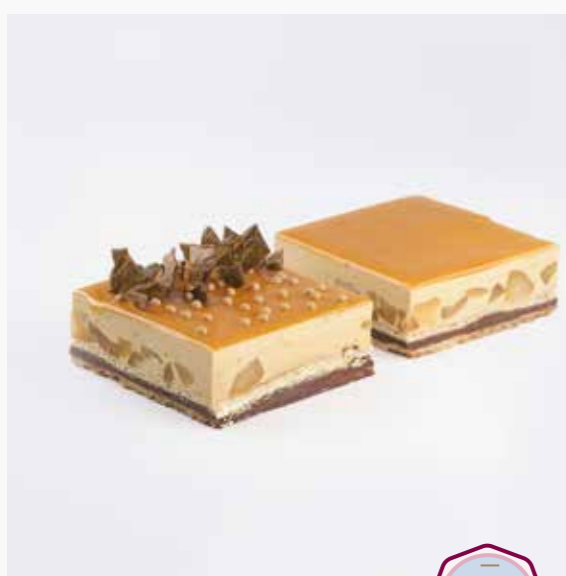
Dimensions : 12 x 12 x 4 cm

Poids net : 440 g

Colis de 6 unités

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.

Dimensions : 12 x 12 x 4,5 cm

Poids net : 440 g

Colis de 6 unités

Reference : 05-031

NOUVEAUTÉ



## Pop

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

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.

Dimensions : Ø 14 x 4 cm

Poids net : 440 g

Colis de 4 unités

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.

Dimensions : Ø 14 x 4 cm

Poids net : 440 g

Colis de 4 unités

Reference : 05-043

NOUVEAUTÉ



## 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.

Dimensions : Ø 14 x 4 cm

Poids net : 440g

Colis de 6 unités

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



## Cake citron jaune

Cake au citron jaune avec un léger imbibage au jus de citron jaune.

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

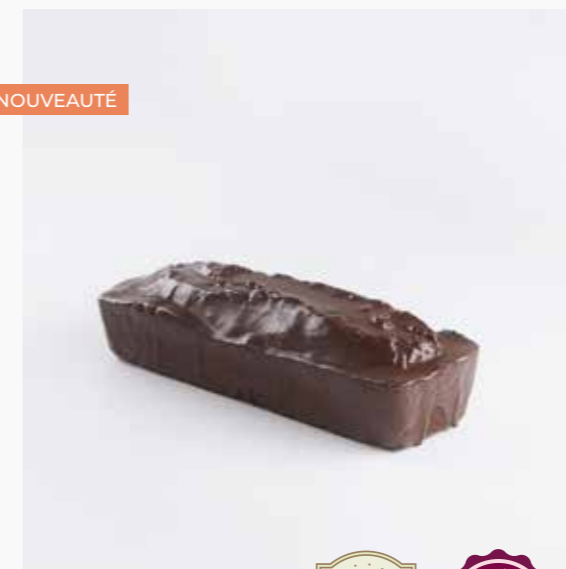
Dimensions : 27 x 10 x 10 cm

Poids net : 1200 g

Colis de 4 unités

Reference : 06-001

NOUVEAUTÉ



## Cake marbré

Cake au chocolat noir et vanille avec un glaçage au chocolat noir et des billes croustillants.

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : 27 x 10 x 10 cm

Poids net : 1200 g

Colis de 4 unités

Reference : 06-003

NOUVEAUTÉ



## Cake au chocolat

Cake au chocolat noir et avec un glaçage au chocolat noir et des billes croustillants.

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : 27 x 10 x 10 cm

Poids net : 1200 g

Colis de 4 unités

Reference : 06-002

NOUVEAUTÉ



## Carotte cake

Cake avec des carottes, des éclats de noix parfumé à la cannelle.

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : 27 x 10 x 10 cm

Poids net : 1200 g

Colis de 4 unités

Reference : 06-004

NOUVEAUTÉ





## Cake au caramel

Cake au caramel et des éclats de caramel sec fait 100% maison.

Portion : (individuel)

Allergènes :   

Peut contenir aussi des traces de :  

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : 27 x 10 x 10 cm

Poids net : 1200 g

Colis de 4 unités

Reference : 06-005

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 aussi des traces de : 

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : 27 x 10 x 10 cm

Poids net : 1200 g

Colis de 4 unités

Reference : 06-007

NOUVEAUTÉ






## Pains d'épices

Cake aux épices de cannelle, de quatre épices, au miel et aux zestes d'orange.

Portion : (individuel)

Allergènes :   

Peut contenir aussi des traces de :  

 2 à 4 h / 4°C

Recommandation :  Technique : 

Dimensions : 27 x 10 x 10 cm

Poids net : 1200 g

Colis de 4 unités

Reference : 06-006

NOUVEAUTÉ





## Cookie noisette Ind

Cookies avec des noisettes, des raisins secs 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.

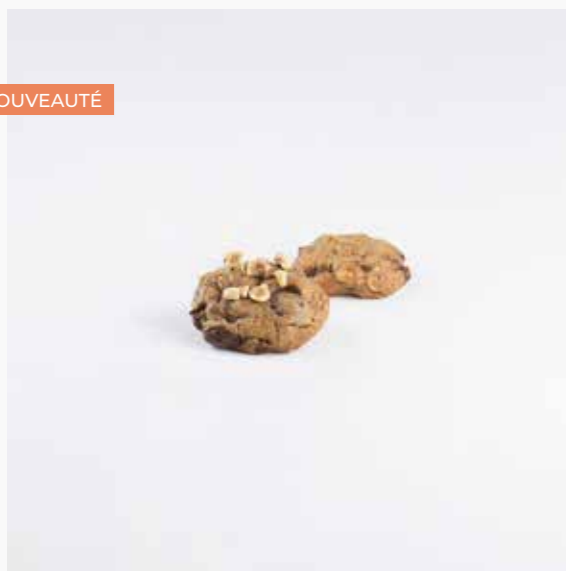
Dimensions : Ø 9 x 2 cm

Poids net : 22 g

Colis de 40 unités

Reference : 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 aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Observations :

Existe aussi en format mini.

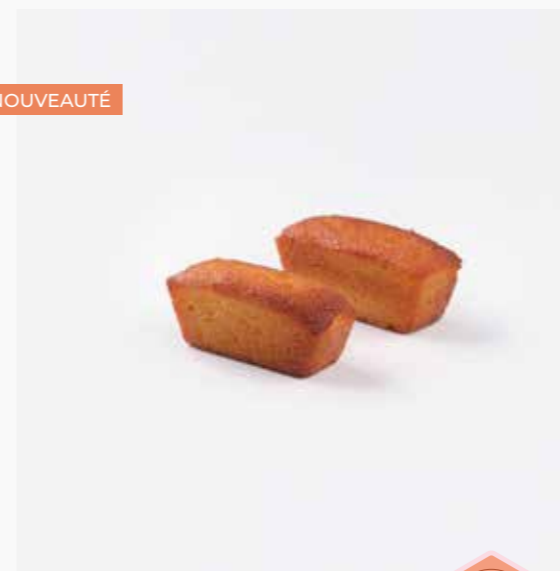
Dimensions : Ø 9 x 2 cm

Poids net : 22 g

Colis de 40 unités

Reference : 06-009

NOUVEAUTÉ



## 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.

Dimensions : 7 x 3 x 3 cm

Poids net : 18 g

Colis de 30 unités

Reference : 06-011



NOUVEAUTÉ



## Moelleux au chocolat coulant 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 :

Dimensions : Ø 6 x 3,5 cm

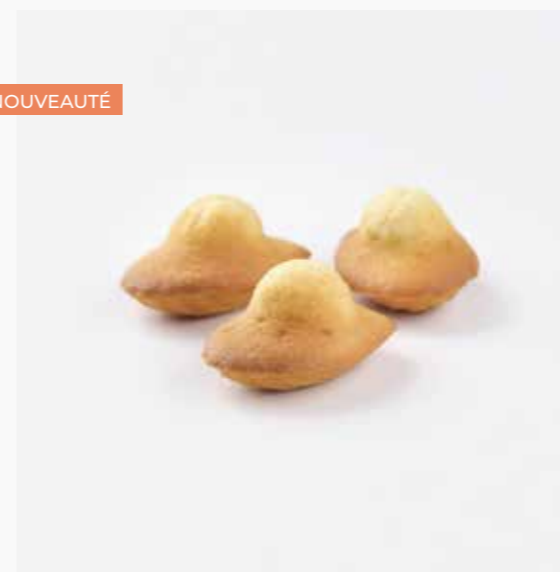
Poids net : 20 g

Colis de 20 unités

Reference : 06-010



NOUVEAUTÉ



## 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.

Dimensions : 8 x 5 x 4 cm

Poids net : 17 g

Colis de 24 unités

Reference : 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 aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Observations :

Existe aussi en format mini.

Dimensions : Ø 9 x 2 cm

Poids net : 20 g

Colis de 20 unités

Reference : 06-013



NOUVEAUTÉ



## Mini cookie noisette

Cookies avec des noisettes, des raisins secs 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 individuel.

Dimensions : Ø 4 x 1 cm

Poids net : 9 g

Colis de 70 unités

Reference : 06-015

NOUVEAUTÉ



## 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 :

Dimensions : 5 x 5 x 3 cm

Poids net : 20 g

Colis de 32 unités

Reference : 06-014



NOUVEAUTÉ



## Mini cookie sans gluten

Cookies sans farine avec des noisettes, des raisins secs 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 individuel.

Dimensions : Ø 4 x 1 cm

Poids net : 9 g

Colis de 70 unités

Reference : 06-016

NOUVEAUTÉ



## Mini sablé breton

Recette bretonne de sablé au pur beurre demi sel et aux oeufs.

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 4 x 1 cm

Poids net : 9 g

Colis de 70 unités

Reference : 06-017

NOUVEAUTÉ



## Mini Madeleine

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 individuel.

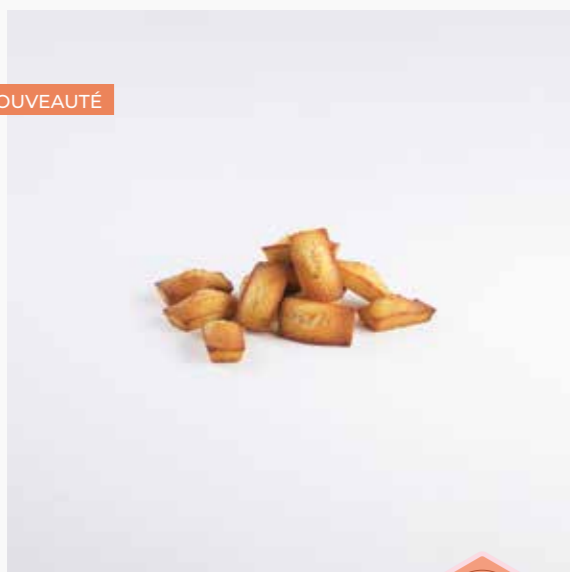
Dimensions : Ø 4 x 1,5 cm

Poids net : 6 g

Colis de 70 unités

Reference : 06-019

NOUVEAUTÉ



## Mini financier

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 individuel.

Dimensions : 5 x 2 x 2,5 cm

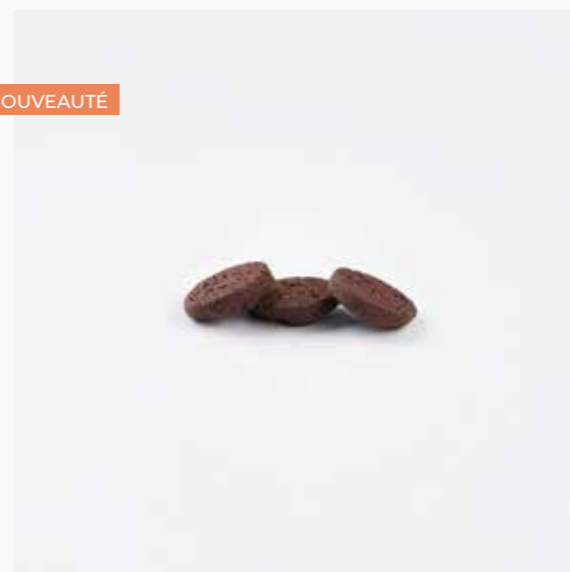
Poids net : 8 g

Colis de 70 unités

Reference : 06-018



NOUVEAUTÉ



## Mini sablé au chocolat

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 individuel.

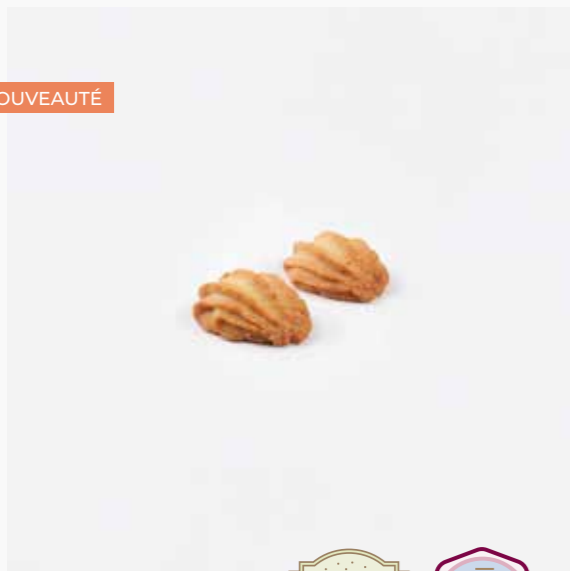
Dimensions : Ø 4 x 1 cm

Poids net : 10 g

Colis de 70 unités

Reference : 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 aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : Ø 4 x 1 cm

Poids net : 10 g

Colis de 70 unités

Reference : 06-021

NOUVEAUTÉ



## Cake pistache cranberry

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

Portion : (individuel)

Allergènes :

Peut contenir aussi des traces de :

2 à 4 h / 4°C

Recommandation : Technique :

Dimensions : 27 x 10 x 10 cm

Poids net : 1200g

Colis de 4 unités

Reference : 06-023

NOUVEAUTÉ



## 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 :

Dimensions : 8 x 5 x 4 cm

Poids net : 20 g

Colis de 24 unités

Reference : 06-022

## Ornements gourmands

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

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



## Personnalisation des décorations

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

### Carré de chocolat noir

Chocolat de couverture noir 70% Valrhona - 1cm x 1cm

08-001

### Carré de chocolat au lait Valrhona

Chocolat au lait de couverture Valrhona - 1cm x 1cm

08-002

### Carré de chocolat noir

Chocolat de couverture noir 70% Valrhona - 3cm x 3cm

08-004

### Carré de chocolat au lait

Chocolat au lait de couverture Valrhona - 3cm x 3cm

08-005

### Boucle de chocolat noir

Chocolat de couverture noir 70% Valrhona

08-007

### Boucle de chocolat au lait

Chocolat au lait de couverture Valrhona

08-008

### Vrac brillant chocolat noir

Chocolat de couverture noir 70% Valrhona

08-010

### Vrac brillant chocolat au lait

Chocolat au lait de couverture Valrhona

08-011

### Vrac froissé doré chocolat noir

Chocolat de couverture noir 70% Valrhona

08-013

### Vrac froissé doré chocolat au lait

Chocolat au lait de couverture Valrhona

08-014

### Votre logo sur pastille de chocolat

Sur mesure disponible en chocolat noir, chocolat au lait et en chocolat blanc. Prévoir 2 mois pour la création jusqu'à la livraison

08-016

# Comment passer commande

Les quantités à prévoir et donc le nombre de pièces à commander dépendent de la typologie de vos clients, des menus et des pièces qui les composent, et donc de votre budget pour cette partie du repas. Nous sommes là pour vous conseiller.  
Chaque jour, nous réalisons nous même les livraisons avec nos véhicules et nos équipes formées pour maintenir la chaîne du froid.  
Toutes les commandes doivent être passées avant 12h00.

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 :  
06 98 64 88 43

SI VOUS ÊTES DÉJÀ CLIENT, PAR MAIL :  
commandes@baiserssucres.com

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

## Planning des livraisons :

### LIVRAISONS QUOTIDIENNES

PARIS  
ET VILLES  
LIMITOPHES

92 - CLICHY, LEVALLOIS, NEUILLY, PUTEAUX, SURESNES, BOULOGNE, ISSY, VANVES, MALAKOFF, MONTROUGE  
94 - GENTILLY, LE KREMLIN BICÈTRE, IVRY, CHARENTON, JOINVILLE, VINCENNES, SAINT MANDÉ  
95 - BAGNOLET, MONTREUIL, LES LILAS, PRÉ SAINT GERVAIS, PANTIN, AUBERVILLIERS, SAINT DENIS, SAINT OUVEN

### 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.




---

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

tél. 01 71 86 50 57  
[contact@baiserssucres.com](mailto:contact@baiserssucres.com)  
[www.baiserssucres.com](http://www.baiserssucres.com)

---

BAISERS SUCRÉS