

Les MACARONS

Des macarons aux coques craquantes et moelleuses, aux cœurs généreux et fondants, pour toutes vos prestations.



Macarons 'Les Classiques'



Vanille, Citron, Café, Framboise, Pistache, Chocolat (cacao São Tomé).

924 g - 72 pièces par étui
Étui à fenêtre - Réf. 61427
Étui blanc - Réf. 61358

462 g - 36 pièces par étui
Réf. 61512

4 étuis	4 h à 4°C	72 h à 4°C

Nouvelle recette



Macarons 'Notes Gourmandes'

Caramel pointe de sel
Orange confite
Noix de coco décor coco râpée
Figue décor graines de pavot
Citron façon Lemon curd
Chocolat gianduja décor noisette.

470 g - 36 pièces par étui
Réf. 61416

4 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C

▲ L'exigence de la qualité et du goût :

- Amandes de Californie
- Crème 35 % de matières grasses



Œufs de poules élevées en plein air

▲ Une texture et un goût incomparables :

- Maîtrise de la recette et de la cuisson : coques lisses, collerette bien développée, texture craquante et moelleuse
- Élaboration de nos garnitures : crémeux, ganaches... et précision du pochage



ARÔME d'origine naturelle

Arômes d'origine naturelle



COLORANT d'origine naturelle

Colorants d'origine naturelle

▲ Des solutions adaptées :

- Une large gamme de parfums incontournables ou plus originaux pour répondre à toutes vos prestations
- Un produit 'Service' : rapidité de décongélation, tenue irréprochable après décongélation

Sans conservateur




Sans huile de palme



Macarons 'Notes Fruitées'

Ananas, Fraise décor graines de pavot, Pomme verte, Mangue décor poudre d'amande, Cassis, Mandarine.

468 g - 36 pièces par étui
Réf. 61468




		
4 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C



Gros Macarons

Chocolat, Citron, Framboise, Café, Pistache, Vanille.

480 g - 12 pièces par étui
Réf. 60731

		
4 étuis	4 h à 4°C	72 h à 4°C