



INFORMATIONS CLIENTS

PÂTISSERIES	Alcool	ALLERGÈNES														
		Anhydride sulfureux et sulfites	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Graine de sésame	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Soja	
Baba du Chef	●	●				●	●		●					●		●
Charlotte cassis	●	●				●	●		●					●		●
Charlotte Côté Jardin	●	●				●	●		●					●		●
Cheesecake fraise passion		●				●	●		●					●		●
Crème d'ange	●	●				●	●		●					●		
Éclair au chocolat		●					●		●					●		●
Éclair au yuzu		●				●	●		●					●		●
Fleur de chocolat		●				●	●		●					●		●
Fraisier	●					●	●		●					●		●
Gourmandise framboise									●					●		●
Ivoire		●				●	●		●					●		●
Millefeuille praliné						●	●		●					●		●
Miss Clara		●				●	●		●					●		●
Monte-Cristo		●				●	●		●					●		●
Pompadour		●				●	●		●					●		
Rivage		●				●	●		●					●		●
Saint-Honoré Vanille		●				●	●		●					●		●
Tarte Chloé		●				●	●		●					●		
Tarte Valéro		●				●	●		●					●		●
Tarte Lola		●				●	●		●					●		●
Tarte café		●				●	●		●					●		●
Tong citron		●				●	●		●					●		●
Tong Acapulco		●				●	●		●					●		●
Tong mojito		●				●	●		●					●		●
Tong framboise verveine		●				●	●		●					●		●
Toulouse Lautrec		●				●	●		●					●		●
Ice Cube coco passion m.		●				●	●		●					●		●
Ice Cube fraise vanille		●							●					●		●

MACARONS																
Café						●	●		●					●		●
Caramel beurre salé						●	●		●					●		●
Abricot						●	●		●					●		●
Chocolat noir						●	●		●					●		●
Chocolat lait passion						●	●		●					●		●
Citron vert gingembre						●	●		●					●		●
Menthe fraîche						●	●		●					●		●
Huile d'olive & agrumes						●	●		●					●		●
Coquelicot Framboise						●	●		●					●		●
Amande amer dragées						●	●		●					●		●
Mille fleurs						●	●		●					●		●
Pistache cerise		●				●	●		●					●		●
Vanille						●	●		●					●		●

GOUTER	Alcool	ALLERGENES													
		Anhydride sulfureux et sulfites	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Graine de sésame	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Soja
Cannelé	●						●		●				●		
Kougelhof						●	●		●				●		
Kouign aman							●		●						
Moelleux chocolat							●		●				●		●
Moelleux framboise							●		●				●		●
Moelleux praliné						●	●		●				●		●
Pavé de Montmartre		●				●	●		●				●		

CHOCOLATS															
Blue Mountain		●							●						●
Bourgogne		●							●						●
Delgado		●							●						●
Exquise	●	●							●						●
Frisson		●							●						●
Larher		●							●						●
Menthe		●							●						●
Mont-Amaro		●							●						●
Sauvage		●							●						●
Tendresse		●							●						●
100 %		●							●						●
Jade		●				●									●
Miss Coco		●				●									●
Sésame ouvre-toi		●				●		●	●						●
Surprise		●				●		●	●			●			●
Tendance amande		●				●									●
Trésor		●				●			●						●
Corse	●	●				●			●						●
Sicilien	●	●				●			●						●
Guérande		●							●						●
Douceur		●							●						●
Lemon		●							●						●
Roussillon	●	●							●						●
Séville		●							●						●
Folie		●				●		●	●						●
Pacane		●				●			●						●
Pinea						●									●
Soupir		●				●			●						●
Tendance noisette		●				●			●						●
Mont-Blanc		●				●			●						●

Notre information sur les allergènes concerne les 14 principaux ingrédients allergènes recensés par le Décret n°2008-1153 du 7.11.2008. Cette information a été établie à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits. La composition des produits peut faire l'objet de modifications et, le cas échéant, cette information sera mise à jour. Aussi, nous vous invitons à consulter régulièrement notre information sur les allergènes. En dehors de la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de composants de nos recettes chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation dans notre laboratoire.



Cette icône signifie que ce produit a subi une congélation/décongélation. Sans cette étape, la fabrication de cette pâtisserie serait impossible. Le froid négatif permet en effet de durcir le produit et ainsi d'obtenir la texture et la forme souhaitées. Nous utilisons pour se faire un matériel adapté.

Toutes les préparations contenant du lait ou de la crème sont pasteurisées et toutes celles contenant des œufs sont cuites.

Nous utilisons exclusivement de la gélatine de bœuf. *Nous vous souhaitons une excellente dégustation !*