



LES MACARONS

Les MACARONS

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



▲ L'exigence de la qualité et du goût :

- Amandes de Californie
- Crème 35 % de matières grasses

▲ 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

▲ 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



Œufs de poules élevées en plein air



Arômes d'origine naturelle

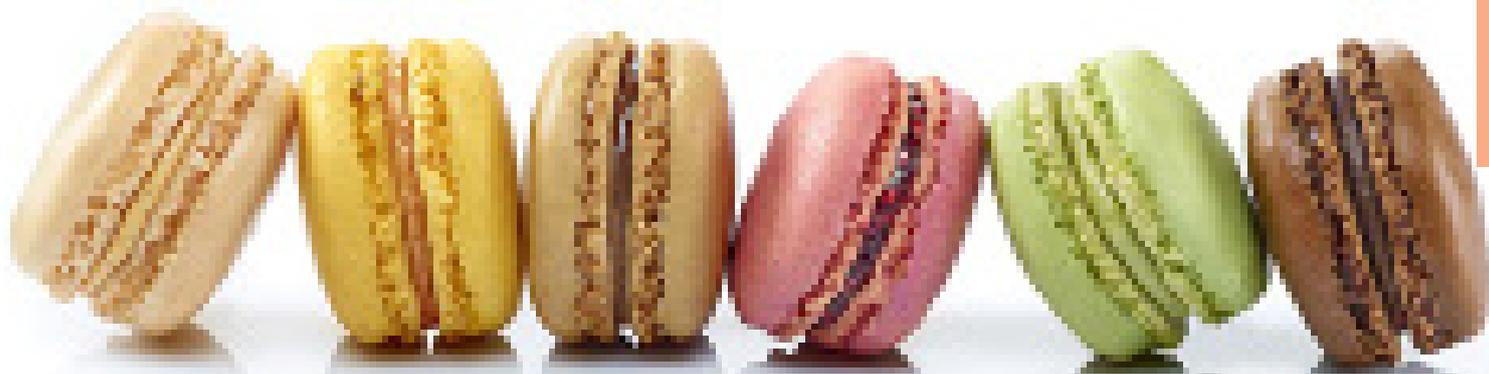


Colorants d'origine naturelle

Sans conservateur

Sans huile de palme

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



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



Macarons 'Emotion'

Chocolat-Orange, Framboise-Groseille, Banane décor coco râpée Citron-Citron Vert, Cassis, Spéculoos décor brisures de spéculoos.

468 g - 36 pièces par étui

Réf. 61686

		
4 étuis	4 h à 4°C	72 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