



MIGNARDISES

# LES MIGNARDISES

# Symphonie Les MIGNARDISES

La promesse de Petits Fours raffinés pour des moments d'exception.



*Nouveau*



**Un emballage protecteur facile à ouvrir :** mise en œuvre plus rapide

#### ▲ Créativité :

- Une offre sans cesse renouvelée, conçue par nos pâtisseries passionnés et inventifs
- Des concepts créatifs aux formes, textures et saveurs surprenantes

#### ▲ L'exigence de la qualité et du goût :

- Toutes nos pâtes sont pur beurre (coques de pâte à choux, tartelettes...)
- Une sélection de matières premières d'exception

#### ▲ Le respect du produit :

- La fabrication dans nos ateliers de nos crèmes, ganaches, biscuits...

#### ▲ Des solutions adaptées :

- Une collection variée pour répondre à tous les styles de prestations
- Un produit 'Service': conditionnement protecteur, excellente tenue et brillance après décongélation



**Œufs de poules élevées au sol**



**Arômes d'origine naturelle**



**Sans colorant ou colorants d'origine naturelle**

**Sans conservateur**

**Sans gélatine animale**

*Nouveau***Délicatesse**

Tartelette citron  
 Triangle amande pistache  
 Fondant chocolat coco  
 Moelleux noisette cassis  
 Allumette façon tiramisu  
 Financier coco passion  
 Croustillant chocolat caramel  
 Croquant praliné abricot.

553 g - 48 pièces par étui  
 Réf. 61652



4  
étuis



5 h  
à 4°C



24 h  
à 4°C

**Élégance & Chocolat**

Tartelette Chocolat café  
 Brownie Noix de Pécan  
 Financier Ganache Chocolat  
 Moelleux Cacao Banane  
 Éclair Chocolat  
 Entremets Gianduja  
 Croustillant Chocolat Coco  
 Fondant Chocolat.

664 g - 48 pièces par étui  
 Réf. 61685



4  
étuis



5 h  
à 4°C






24 h  
à 4°C



**Nouveau****Incontournable Pâte à Choux**

Chou caramel  
 Éclair parfum vanille  
 Chou chocolat  
 Éclair café  
 Chou façon chantilly vanille  
 Éclair chocolat  
 Chou praliné.




653 g - 48 pièces par étui  
 Réf. 61653

		
1 étui	5 h à 4°C	24 h à 4°C

**Collection Pâte à Choux**

Chou fruit de la passion  
 Éclair parfum pistache  
 Paris-Brest  
 Éclair chocolat  
 Chou framboise  
 Chou chantilly à la vanille.

737 g - 53 pièces par étui  
 Réf. 61507

		
1 étui	5 h à 4°C	24 h à 4°C





## Envies Sucrées

Carré opéra  
Éclair café  
Financier framboise  
Rectangle pistache  
Éclair chocolat  
Tartelette chocolat  
Flan abricot  
Carré pomme cassis  
Tartelette citron.

735 g - 53 pièces par étui  
Réf. 61324



4  
étuis



5 h  
à 4°C



24 h  
à 4°C

## Séduction

Fondant chocolat  
Tartelette caramel  
Financier coco et mangue passion  
Riz au lait crémeux griotte  
Bouche chocolat fraise  
Croustillant amande dôme cassis  
Rectangle framboise  
Financier crème amande.

709 g - 48 pièces par étui  
Réf. 61559



4  
étuis



5 h  
à 4°C



24 h  
à 4°C








#### 4 Saisons

Moelleux rhubarbe  
Carré fraise  
Moelleux griotte  
Croquant pistache abricot  
Croustillant praliné figue  
Financier pomme façon tatin  
Carré coco ananas  
Tartelette chocolat noisette gianduja.

687 g - 48 pièces par étui  
Réf. 61579




		
4 étuis	5 h à 4°C	24 h à 4°C



#### Histoire Gourmande

Riz au lait Vanille  
Fondant Chocolat  
Gâteau Ananas  
Chou Praliné  
Tartelette Griottes  
Moelleux Noix de coco  
Flan Abricot  
Pain d'épices.

576 g - 48 pièces par étui  
Réf. 61682




		
1 étui	5 h à 4°C	24 h à 4°C



### Mini Éclairs Chocolat et Café

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière, fondant cacao ou café.




308 g - 22 pièces par étui  
Réf. 61617

		
8 étuis	5 h à 4°C	24 h à 4°C

### Mirlitons

Moelleux :  
Chocolat décor pépites de chocolat  
Pomme caramélisée  
Pistache abricot décor pistaches hachées  
Noix de coco  
Griotte décor amandes bâtonnets  
Noisette décor noisettes caramélisées.

545 g - 48 pièces par étui  
Réf. 61500





		
1 étui	4 h à 4°C	72 h à 4°C



### Fondant Chocolat Noix de Coco

Appareil fondant chocolat, crème noix de coco, décor noix de coco râpée.

691 g - 24 pièces par étui  
Réf. 61583

			
4 étuis	5 h à 4°C	20 sec micro-ondes 850 W	72 h à 4°C

*format mini  
pâtisserie*

