



PIERRE HERMÉ
PARIS

2017
COLLECTION ÉTÉ
SUMMER COLLECTION

À PROPOS DE PIERRE HERMÉ

Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec « le plaisir pour seul guide », Pierre Hermé invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs et crée la Haute-Pâtisserie, reconnue partout dans le monde.

ABOUT PIERRE HERMÉ

Heir to four generations of Alsatian bakery and pastry-making tradition, Pierre Hermé revolutionised pastry-making with regard to taste and modernity. With "pleasure as his only guide", Pierre Hermé has invented his own universe of tastes, sensations and pleasures and created the modern concept of Haute-Pâtisserie, now world renowned.

COLLECTION SIGNATURE
ASSOCIATIONS DE SAVEURS RARES & CRÉATIVES

MOGADOR



Chocolat au Lait & Fruit de la Passion
Milk Chocolate & Passion Fruit
2-4-5-6

ISPAHAN



Rose, Litchi & Framboise
Rose, Litchi & Raspberry
2-4-5-6

JARDIN DE
CONSTANCE



Noix de coco, Vanille & Citron Vert, Ananas Rôti Caramélisé
Coconut, Vanilla & Lime, Caramelised Roasted Pineapple
2-4-5-6

CÉLESTE



Fruit de la Passion, Rhubarbe & Fraise
Passion Fruit, Rhubarb & Strawberry
2-4-5-6

HUILE
D'OLIVE &
VANILLE



Huile d'Olive Fruité Vert, Vanille & éclats d'Olives Vertes
Olive Oil Fruité Vert, Vanilla & bits of Green Olive
2-4-5-6

VELOUTÉ
INFINIMENT
PAMPLEMOUSSE



Yaourt & Pamplemousse
Yoghurt & Grapefruit
2-4-5-6

VELOUTÉ
INFINIMENT
CITRON



Yaourt & Citron
Yoghurt & Lemon
2-4-5-6

VELOUTÉ
ISPAHAN



Yaourt & Rose, Litchi, Framboise
Yoghurt & Rose, Litchi, Raspberry
2-4-5-6

VELOUTÉ
SATINE



Yaourt & Orange, Fruit de la Passion
Yoghurt & Orange, Passion Fruit
2-4-5-6

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Les macarons Pierre Hermé Paris se dégustent dans les 4 jours après leur achat. Pour profiter pleinement de leurs saveurs, il est préférable de les conserver en bas de votre réfrigérateur et de les sortir 30 minutes avant de les servir.

RECOMMENDATIONS FOR TASTING

Pierre Hermé Paris macarons should be consumed within 4 days following their purchase. Flavours are at their best when the macarons are kept at the bottom of the fridge (+4°C) and brought back to room temperature 30 minutes before serving.

COLLECTION INFINIMENT
SAVEURS UNIQUES SUBLIMÉES PAR PIERRE HERMÉ

INFINIMENT
ROSE



Rose & Pétales de roses
Rose & Rose Petals
2-5-6

INFINIMENT
JASMIN



Fleur de Jasmin & Thé au Jasmin
Jasmine Flower & Jasmine Tea
2-4-5-6

INFINIMENT
CHOCOLAT
PAINÉIRAS



Chocolat Noir Pure Origine Brésil, Plantation Paineiras
Pure Origin Brazilian Dark Chocolate, Paineiras Plantation
2-4-5-6

INFINIMENT
CAFÉ IAPAR
ROUGE DU
BRÉSIL



Café Iapar Rouge du Brésil
Iapar Rouge du Brésil Coffee
2-4-5-6

INFINIMENT
CAMEL



Caramel au Beurre Salé
Salted-Butter Caramel
2-5-6

INFINIMENT
PISTACHE



Pistache
Pistachio
2-4-5-6-8

INFINIMENT
PRALINÉ
NOISETTE



Praliné Noisette & Praliné Croustillant
Hazelnut Praline & Crispy Praline
2-4-5-6-7

INFINIMENT
CITRON



Citron
Lemon
2-5-6

INFINIMENT
VANILLE DE
MADAGASCAR



Vanille de Madagascar
Vanilla from Madagascar
2-4-5-6

INFINIMENT
CASSIS



Cassis & Confit de Cassis
Blackcurrant & Candied Blackcurrant
2-4-5-6

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Tous nos macarons présentent des traces éventuelles de gluten, œuf, arachides, soja et fruits à coques :
1 : Gluten • 2 : Oeuf • 3 : Arachides • 4 : Soja (sans OGM) • 5 : Lait • 6 : Amandes • 7 : Noisettes • 8 : Pistaches • 9 : Noix de Pécan • 10 : Autres fruits à coque • 11 : Sésame • 12 : SO².*
*SO² : Sulfites, dioxyde de soufre, en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L.

INFORMATION ABOUT ALLERGENS

All our macarons contain traces of gluten, egg, peanuts, soya and other nuts:
1: Gluten • 2: Egg • 3: Peanuts • 4: Soybeans (without GMO) • 5: Milk • 6: Almonds • 7: Hazelnuts • 8: Pistachios • 9: Pecan nuts • 10: Other nuts • 11: Sesame seeds • 12: SO².*
*SO²: Sulfites, sulfur dioxide, SO² concentration > 10mg/kg of product.

REJOIGNEZ L'UNIVERS PIERRE HERMÉ PARIS
JOIN PIERRE HERMÉ PARIS UNIVERSE

Boutique en ligne - Online shop
www.pierreherme.com

Cadeaux d'Affaires & Evènements - Corporate gifts & Events
France: +33 (0)1 77 37 09 47
UK: +44 (0)20 7235 3741

📍 PierreHermeParis
🐦 @PierreHerme - @PierreHerme_FR
📺 @pierrehermeofficial

PIERRE HERMÉ
PARIS