

CATALOGUE AUTOMNE-HIVER 2011

PIERRE HERMÉ
PARIS

SEPTEMBRE
2011

JANVIER
2012

Surprise	3
La Philosophie du Chocolat	4
Carrés de Chocolat	6
Croquants au Praliné	6
PH Cubes	7
Nougatines	7
Tartes Fines	8
Sujets Moulés	9
Chocolat au Macaron	10
Exubérante	11
Absolument Chocolat & Praliné	12
Tablettes de Chocolat	13
Chocolat Chaud	14
Fruits Enrobés	15
Mendiants	15
Glaces & Sorbets	16
Gaufres	17
Émotion	18
Macarons	20
Confitures	22
Thés Rares & Parfumés	23
Entremets & Tartes	24
Fetish Infiniment Vanille	28
Fetish Azur	29
Fetish Mahogany	30
Fetish Ispahan	31
Entre (émotions à partager)	32
Cakes & Gâteaux dits "de voyage"	33
Nougats	34
Caramels	34
Pâtes de Fruits	35
Calissons	35
Petits-Fours Secs Sucrés	36
Viennoiseries	37
Bougies Parfumées	38
Cadeaux & Réceptions	39
Livres de Recettes	40

SURPRISE

Une nouvelle façon de découvrir les saveurs fétiches de la Maison et de renouveler les sensations gourmandes. La "Surprise" recèle un cœur moelleux dans une meringue ou une fine coque de chocolat fondante et craquante. Un gâteau emballé comme un bonbon.

Du 4 octobre au 13 novembre

SURPRISE SARAH

Meringue croustillante au thé vert matcha, compote de fruits de la passion, marrons poêlés et confits, crème au thé vert matcha

Du 15 novembre au 11 décembre

SURPRISE MAHOGANY

Meringue caramel croustillante, biscuit dacquoise à la noix de coco, compote de mangues et letchis, crème au caramel au beurre salé

Du 10 décembre au 22 janvier 2012

SURPRISE DES FÊTES

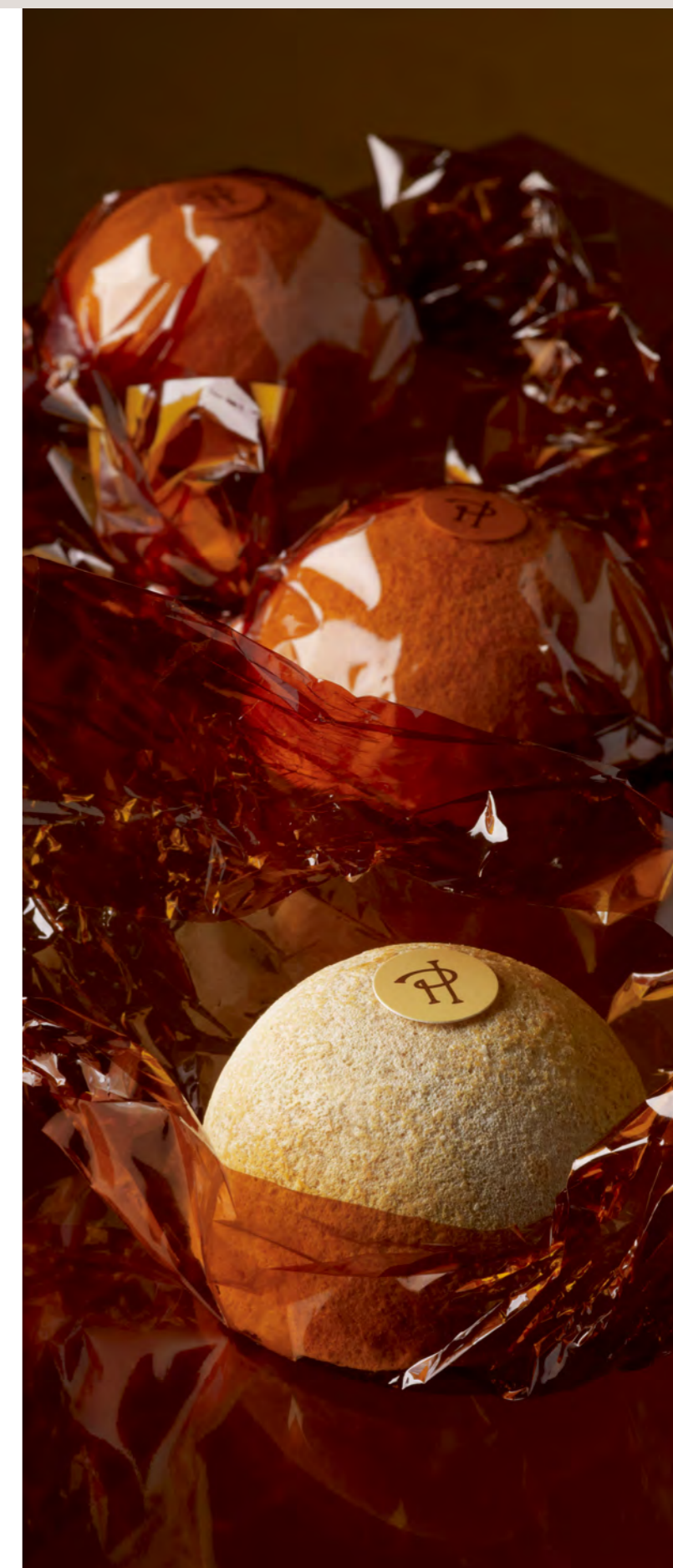
Meringue croustillante, confit de fruits de Noël, crème mousseline citron au pain d'épices, pain d'épices

Du 24 janvier au 4 mars 2012

SURPRISE ISPAHAN

Meringue croustillante, crème à la rose, letchis et compote de framboises

En taille individuelle 6,20 €



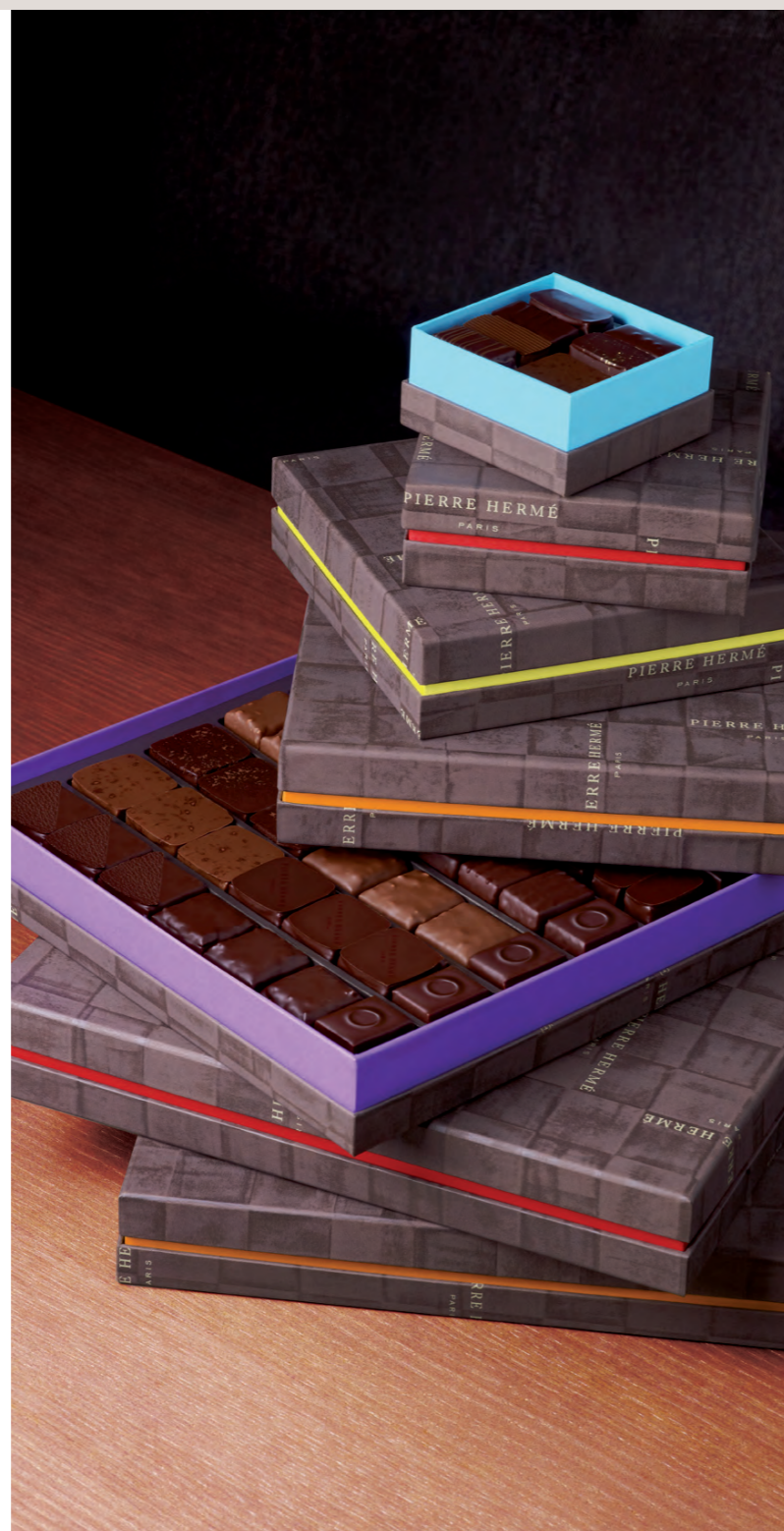
LA PHILOSOPHIE DU CHOCOLAT

“Pour moi, un bonbon de chocolat doit avoir un enrobage ni trop fin ni trop épais. Juste ce qu’il faut d’épaisseur pour éprouver le plaisir du contraste de textures entre l’enrobage et le moelleux des ganaches ou le croustillant ou l’onctuosité des pralinés. J’entretiens une relation particulière, à la fois physique et passionnelle avec le chocolat. C’est une matière qui ne se laisse pas apprivoiser facilement, un ingrédient particulièrement complexe et sensible. Maîtriser ses propriétés physiques demande une grande attention à la température et à l’hygrométrie.”

Heureux d’être parvenu au niveau de maîtrise technique auquel il aspirait, Pierre Hermé peut désormais laisser libre cours à son imagination afin de *“poursuivre sa quête des mille et une façons d’explorer les plaisirs du chocolat”*.

Telle une potion magique, le chocolat est une source de plaisirs intenses et inédits. Pour mieux en apprécier les qualités, il est recommandé de le déguster dans le calme, avec une pointe d’appétit pour aiguïser les sens. Le chocolat déploie tous ses arômes et dévoile sa texture idéale à une température proche de 21°C. Sa brillance, ses rondeurs, ses parfums intenses, le craquement de l’enrobage qui cède sous la dent sont les premières formes d’expression qui provoquent les sens.

Lorsqu’il fond en bouche, le chocolat vient envoûter le palais, offrant fondant et moelleux tout en déclenchant une succession d’arômes qui viennent envahir le corps tout entier. Un chocolat imprègne des sensations que le palais mémoriserait, cette longueur en bouche est signe d’un chocolat de caractère, elle prolonge le plaisir et invite à renouveler l’expérience...



Assortiment, en boîte de 60 g	10,00 €
Assortiment, en boîte de 120 g	18,00 €
Assortiment, en boîte de 210 g	28,00 €
Assortiment, en boîte de 350 g	43,00 €
Assortiment, en boîte de 500 g	53,00 €
Assortiment, en boîte de 750 g	81,00 €
Assortiment, en boîte de 900 g	95,00 €
Prix à la pièce	1,70 €



ISPAHAN

Ganache au chocolat et à la framboise, pâte de fruits au lechi et à la rose, enrobées de chocolat noir



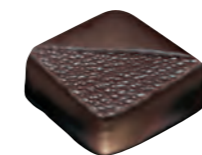
AZUR

Ganache au chocolat noir, au yuzu et au citron vert, enrobée de chocolat noir



TSUKI

Praliné croustillant aux éclats de maïs grillé et salé, pâte de fruits à l’orange, enrobés de chocolat noir



SATINE

Ganache au chocolat amer et au fruit de la passion, pâte de fruits à l’orange, enrobées de chocolat noir



CHUAO

Ganache au chocolat noir Pure Origine Chuao et au cassis, baies de cassis, enrobées de chocolat noir



CORSO

Gianduja à l’huile d’olive et à la fleur de sel, éclats d’olives noires, enrobés de chocolat noir



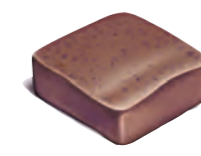
PIETRA

Praliné noisette fondant et croustillant, enrobé de chocolat noir



LOU

Ganache au chocolat au lait et au gingembre, gingembre confit, enrobés de chocolat noir



MOGADOR

Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion, enrobée de chocolat au lait



CHOC CHOCOLAT

Ganache au chocolat amer, nougatine aux éclats de fèves de cacao, enrobées de chocolat noir



AMBRE

Ganache au chocolat amer au whisky Laphroaig single cask 10 ans, enrobée de chocolat noir



BALTHAZAR

Ganache au chocolat au lait à la cannelle caramélisée, enrobée de chocolat au lait



INTENSE

Ganache au chocolat amer et intense, enrobée de chocolat noir



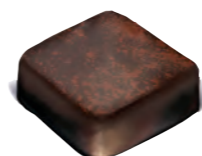
ALMERA

Pâte d’amande à l’orange confite et au Grand-Marnier, enrobée de chocolat noir



OUVRE-TOI

Praliné au sésame, nougatine au sésame, enrobés de chocolat au lait



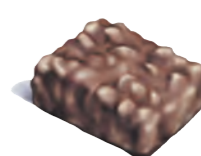
INFINIMENT VANILLE

Ganache au chocolat noir, aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar, enrobée de chocolat noir



MAKASSAR

Ganache mousseuse au caramel au beurre salé, enrobée de chocolat noir



MATHILDA

Praliné aux amandes aux zestes de citron et craquelin, enrobé de chocolat au lait aux amandes grillées

CARRÉS DE CHOCOLAT

MÉLISSA

Chocolat au lait à la fleur de sel

PORCELANA

Chocolat noir Pure Origine
Venezuela Porcelana

MADAGASCAR

Chocolat noir Pure Origine Madagascar

JAVA

Chocolat noir Pure Origine Java

En boîte de 120 g 19,00 €



CROQUANTS AU PRALINÉ

CHOCOLAT AU LAIT

Fine nougatine, praliné aux noisettes fondant
et croustillant, enrobés de chocolat au lait

CHOCOLAT NOIR

Fine nougatine, praliné aux noisettes fondant
et croustillant, enrobés de chocolat noir

Assortiment de 12 pièces 23,00 €



PH CUBES

CORSO

Gianduja à l'huile d'olive et à la fleur de sel,
éclats d'olives noires, enrobés de chocolat noir

INTENSE

Ganache au chocolat amer et intense,
enrobée de chocolat noir

PIETRA

Praliné aux noisettes fondant et croustillant,
enrobé de chocolat noir

Assortiment de 36 pièces 27,00 €



NOUGATINES

ISPAHAN

Nougatine à la framboise et à la rose,
enrobée de chocolat noir

CARRÉMENT CHOCOLAT

Nougatine au chocolat,
enrobée de chocolat noir

MOGADOR

Nougatine au fruit de la passion,
enrobée de chocolat au lait

SATINE

Nougatine au fruit de la passion, à l'orange
et au yaourt, enrobée de chocolat noir

Assortiment de 20 pièces 25,00 €

Assortiment de 36 pièces 45,00 €



TARTES FINES

Délicat mélange de la tarte au chocolat et du sablé, cette création bouscule nos a priori sur les snacks chocolatés à emporter partout avec soi et à grignoter à tout moment. Dans son étui transparent, cette délicate part de tarte allie une pâte sablée à la semoule de maïs à une ganache au chocolat. Quelques bouchées suffisent à une escapade gourmande.

CHLOÉ

Pâte sablée à la semoule de maïs, éclats de framboises, ganache au chocolat, fine feuille de chocolat noir

PORCELANA PURE ORIGINE

Pâte sablée à la semoule de maïs, croustillant au chocolat noir, ganache au chocolat Pure Origine Porcelana, fine feuille de chocolat noir

La pièce 4,50 €



SUJETS MOULÉS



MASQUE DE DANSE MAGAR, NÉPAL

Masque en bois destiné aux cérémonies de purification et de fécondité des villages Magar de l'Himalaya.

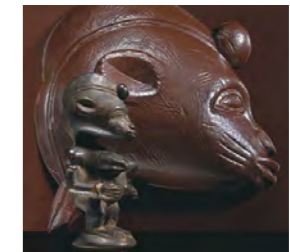
Chocolat au lait, 45 % de cacao 67,00 €



STATUETTE PRÉCOLOMBIENNE CHANCAY, PÉROU

Sujet décoratif en bois (XI^e-XV^e siècle) surmontant un élément de hotte rituelle conservé dans des grottes de la partie désertique du Pérou.

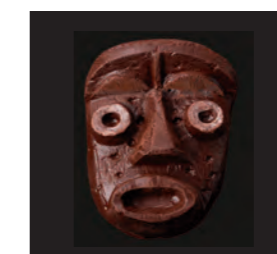
Chocolat noir de Colombie, 75 % de cacao 67,00 €



STATUETTE SÉNOUFO, CÔTE D'IVOIRE

Détail de statuette originaire de la région de Korogo représentant un petit personnage féminin, utilisée dans les cultes domestiques.

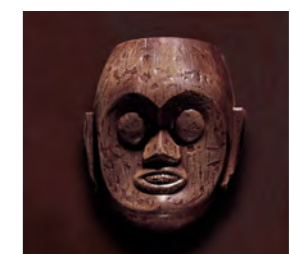
Chocolat noir Pure Origine Ghana, 75 % de cacao 67,00 €



MASQUE DAN, CÔTE D'IVOIRE

Les yeux exorbités, les nombreux orifices sont à la fois repère pour les danseurs et symbole de double vie. La bouche, proéminente, représente l'importance de la parole.

Chocolat noir Pure Origine Ghana, 75 % de cacao 67,00 €



MASQUE KÉNYAH KAYAN, BORNÉO

Masque des peuples Kényah Kayan de l'île de Bornéo, utilisé lors des rituels pour assurer de bonnes récoltes au village.

Chocolat noir Pure Origine Java, 75 % de cacao 67,00 €

CHOCOLAT AU MACARON

De la rencontre entre le bonbon de chocolat et le macaron naît un instant d'émerveillement à l'état pur. Pas tout à fait chocolat... pas tout à fait macaron, c'est une gourmandise métisse, d'un genre nouveau, qui respecte intégralement la pureté du goût du chocolat tout en révélant le goût de l'amande...
De la grande gourmandise.

INTENSE

Ganache au chocolat amer, biscuit macaron chocolat, pâte d'amande fondante au macaron chocolat, enrobés de chocolat noir

CHLOÉ

Ganache au chocolat et à la framboise, biscuit macaron framboise, pâte d'amande fondante au macaron framboise, enrobés de chocolat noir

MOGADOR

Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion, biscuit macaron fruit de la passion, pâte d'amande fondante au macaron fruit de la passion, enrobés de chocolat au lait

PIETRA

Praliné au macaron, biscuit macaron chocolat, pâte d'amande fondante au macaron, enrobés de chocolat noir

Assortiment de 12 pièces 22,00 €
Assortiment de 20 pièces 32,00 €
La pièce 1,90 €



EXUBÉRANTE

Mi-tablette, mi-gâteau, cette création bouscule nos sens et nos idées à propos du chocolat noir.

À la fois tablette pour son côté très chocolat et gâteau pour sa base en pâte sablée au maïs, Exubérante est une gourmandise d'un nouveau genre, à admirer et à partager, inspirée d'une sculpture de Béatrice Arthus-Bertrand.

"Quand Béatrice Arthus-Bertrand m'a dévoilé sa sculpture, j'ai tout de suite aimé la spontanéité exprimée par cette œuvre, la puissance qui s'en dégageait" déclare Pierre Hermé, qui admire le travail de l'artiste depuis longtemps. *"Cette création a une exactitude, une personnalité qui m'est apparue évidente. L'objet m'attirait énormément et il m'a inspiré une autre façon d'utiliser du chocolat noir."*

Dans sa composition, la puissante amertume du chocolat noir Pure Origine Venezuela est équilibrée par la souplesse sucrée du Gianduja et ponctuée d'une note de caramel au beurre salé.

Dans son écrin bleu, Exubérante se laisse regarder avant d'être partagée.

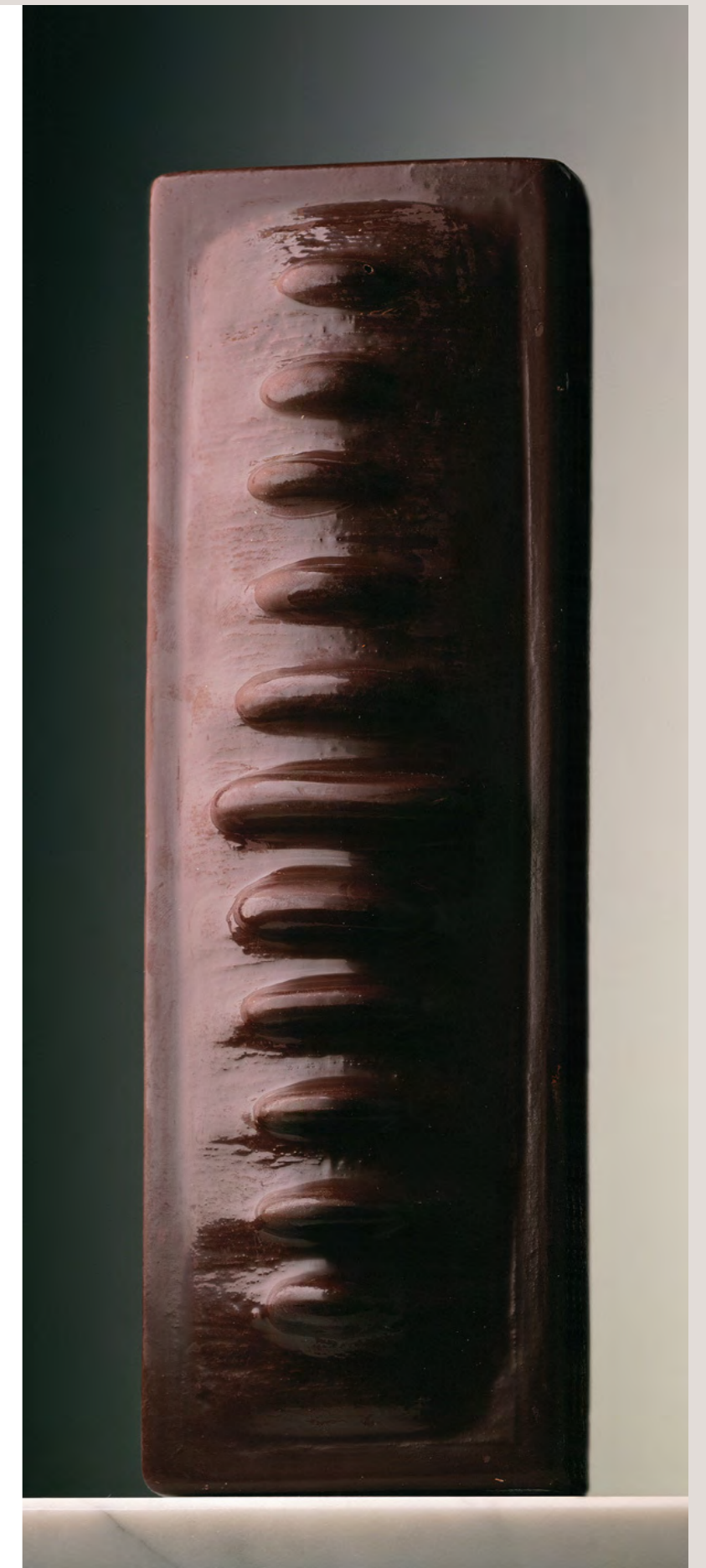
Il faut traverser la coque en chocolat pour atteindre le cœur moelleux, riche de textures et de goûts.

Expression gourmande née d'une forme sensuelle et troublante, Exubérante conjugue les plaisirs du gâteau et de la tablette pour le plus grand plaisir des amateurs de chocolat.

EXUBÉRANTE

Ganache au chocolat Pure Origine Venezuela, gianduja à la pâte sablée au maïs, éclats de caramel au beurre salé, amandes grillées au sel et poivre, enrobés de chocolat noir

54,00 €



ABSOLUMENT

Des ganaches et des pralinés, au chocolat noir ou au lait, sous la forme de bâtonnets, variations sur le thème de combinaisons de saveurs fétiches de la Maison Pierre Hermé Paris et présentées dans des étuis transparents. "Avec Absolument, j'ai voulu aller plus loin dans l'exploration du côté ludique du chocolat. C'est une fantaisie, un plaisir différent. Le cérémonial du bonbon de chocolat est allégé grâce à cette forme de bâtonnet qui évoque plutôt des chocolats moins sophistiqués. Même si les recettes sont identiques à celles des bonbons de chocolat, on les mange d'une autre façon. J'aime à penser que ce sont des chocolats pour soi, que l'on peut transporter facilement et grignoter à tout moment."

ABSOLUMENT CHOCOLAT NOIR

INTENSE - Ganache au chocolat amer et intense, enrobée de chocolat noir
PIETRA - Praliné feuilleté aux noisettes, enrobé de chocolat noir

ABSOLUMENT CHOCOLAT ASSORTIMENT

CARAMEL - Chocolat noir, éclats de caramel
FRAMBOISE - Chocolat noir, éclats de framboises
GINGEMBRE - Chocolat au lait, gingembre confit, filaments de noix de coco grillés

ABSOLUMENT CHOCOLAT AU LAIT

MOGADOR - Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion, enrobée de chocolat au lait
MATHILDA - Praliné aux amandes aux zestes de citron et craquelin, enrobé de chocolat au lait aux amandes grillées

ABSOLUMENT PRALINÉ

CHOCOLAT NOIR - Praliné aux amandes aux éclats de maïs grillé et salé, enrobé de chocolat noir
CHOCOLAT AU LAIT - Praliné aux amandes aux éclats de maïs grillé et salé, enrobé de chocolat au lait

En boîte de 120 g 13,20 €



TABLETTES DE CHOCOLAT

Des crus de chocolat issus des meilleures fèves, des fruits secs de grande qualité, des ingrédients soigneusement sélectionnés. Le meilleur du chocolat concentré sur quelques carrés de plaisir.



COFFRET 6 TABLETTES
Au choix dans les gammes Dégustation, Méditation, Fourrées
Coffret 6 tablettes 45,00 €

TABLETTES ORIGINE

Dans sa quête de grands crus de cacao rarissimes, Pierre Hermé crée les tablettes Origine. Elaborées à partir de fèves d'exception, les tablettes Origine dévoilent de nouvelles facettes du chocolat.



PORCELANA
Chocolat noir Pure Origine Porcelana (Venezuela)
En tablette de 80 g 12,00 €

CHUAO
Chocolat noir Pure Origine Chuao (Venezuela)
En tablette de 80 g 10,50 €

TABLETTES DE DÉGUSTATION

Les grandes tablettes classiques du répertoire chocolat portées au sommet de l'excellence.



CHOCOLAT AU LAIT
En tablette de 80 g 8,20 €
CHOCOLAT AU LAIT & NOISETTES GRILLÉES
En tablette de 100 g 8,20 €

CHOCOLAT NOIR & AMANDES GRILLÉES
En tablette de 100 g 8,20 €

TABLETTES DE RÉCRÉATION

La face ludique du chocolat. Une autre façon d'aller à la découverte du monde de goûts, de textures et de saveurs imaginé par Pierre Hermé.



MÉLISSA
Chocolat au lait à la fleur de sel
En tablette de 80 g 9,90 €

TABLETTES DE MÉDITATION

Les fèves de cacao de Pure Origine offrent une variété infinie de plaisirs et de sensations. Les goûts très typés de ces tablettes de Méditation diffèrent selon le climat, les producteurs et les méthodes de culture du cacao.



JAVA
Chocolat noir Pure Origine Java
En tablette de 80 g 8,70 €
SAO TOMÉ
Chocolat noir Pure Origine Sao Tomé à la fleur de sel
En tablette de 80 g 8,70 €

MADAGASCAR
Chocolat noir Pure Origine Madagascar
En tablette de 80 g 8,70 €

TABLETTES FOURRÉES

Une ganache fondante enfermée dans la coque d'une tablette de chocolat : ni tout à fait tablette, ni tout à fait bonbon mais vraie gourmandise !



CHLOÉ
Chocolat noir fourré ganache au chocolat et à la framboise, éclats de framboises
En tablette de 90 g 8,40 €

MATHILDA
Chocolat au lait fourré praliné aux amandes aux zestes de citron, éclats d'amandes grillées
En tablette de 90 g 8,40 €

MOGADOR
Chocolat au lait fourré ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion
En tablette de 90 g 8,40 €

CHOCOLAT CHAUD

Un chocolat chaud, épais et délicatement parfumé, une mousse onctueuse... Cinq invitations gourmandes à la relaxation. Pour vivre une expérience des plus délicieuses et obtenir un chocolat des plus onctueux et mousseux qui met en valeur la pureté des arômes du chocolat, Pierre Hermé vous conseille d'utiliser le mousoir d'une chocolatière.

INFINIMENT VANILLE

Chocolat Noir, Vanilles de Tahiti, du Mexique & de Madagascar
En boîte de 250 g 13,00 €

INFINIMENT CHOCOLAT PORCELANA

Chocolat Noir
En boîte de 250 g 12,00 €

CANNELLE DE CEYLAN

Chocolat Noir & Cannelle de Ceylan
En boîte de 250 g 12,00 €

À partir du 5 décembre

MOGADOR

Chocolat Noir & Fruit de la Passion
En boîte de 250 g 12,00 €

Jusqu'au 4 décembre

CHLOÉ

Chocolat Noir & Framboise
En boîte de 250 g 13,00 €

COFFRET 2 TASSES À CHOCOLAT

Coffret Bernardaud comprenant deux tasses et deux soucoupes en porcelaine de Limoges
110,00 €



FRUITS ENROBÉS

ORANGES CONFITES
PARFUMÉES À LA FRAMBOISE,
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR

ABRICOTS MOELLEUX
PARFUMÉS À LA VIOLETTE,
ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR

GINGEMBRE CONFIT
PARFUMÉ À LA BANANE,
ENROBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT

Assortiment, en boîte de 180 g 28,00 €

AIGUILLETES
D'ÉCORCE D'ORANGE CONFITES,
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR

GINGEMBRE CONFIT,
ENROBÉ DE CHOCOLAT NOIR

En boîte de 180 g 28,00 €

MENDIANTS

MENDIANTS AU CHOCOLAT NOIR

MENDIANTS AU CHOCOLAT AU LAIT

En boîte de 200 g 22,00 €



GLACES & SORBETS

Toutes les glaces sont disponibles en pot de 1l et pourront être transportées dans un emballage isolant avec une cartouche réfrigérante permettant une conservation au froid pendant environ 45 minutes.

Juqu'au 13 novembre

INFINIMENT CARAMEL

Glace au caramel au beurre salé, éclats de caramel croquant

GLACE SATINE

Glace au cream-cheese, coulis d'oranges, sorbet au fruit de la passion, morceaux de sablés croustillants.

À partir du 11 octobre

GLACE INFINIMENT CHOCOLAT

Glace au chocolat, nougatine aux éclats de fèves de cacao, fleur de sel, poivre de Sarawak

SORBET ISPAHAN

Sorbet au letchi et à la rose, sorbet à la framboise

MONTEBELLO

Glace à la pistache, sorbet à la fraise

Du 15 novembre au 11 décembre

GLACE MAHOGANY

Glace au caramel au beurre salé, sorbet à la mangue, sorbet au letchi

À partir du 13 décembre

GLACE MONT-BLANC

Glace au marron, glace à la crème, compote d'églantines à la fraise

En pot de 1 litre 30,00 €



GAUFRES

La gaufre fait son entrée dans l'univers de goûts, de sensations et de plaisirs imaginé par Pierre Hermé.

Pierre Hermé a choisi de réinterpréter la gaufre de tradition lilloise, en utilisant les saveurs emblématiques de la Maison Pierre Hermé Paris.

ISPAHAN

Pâte à gaufres, crème à la rose, éclats de framboises

INFINIMENT VANILLE

Pâte à gaufres, crème aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar

PIETRA

Pâte à gaufres, crème au praliné noisette, éclats de noisettes caramélisées

À la pièce 2,80 €

En boîte de 5 gaufres 14,00 €



ÉMOTION

Les combinaisons de saveurs fétiches de la Maison Pierre Hermé Paris interprétées sous forme de desserts ou de gelées, et servies dans un verre transparent. Vendu uniquement en boutiques pâtisseries.

Jusqu'au 13 novembre

ÉMOTION INFINIMENT VANILLE

Gelée à la vanille, baba à la vanille, crème de mascarpone à la vanille

Dessert individuel présenté dans un verre transparent 7,30 €

Du 15 novembre au 22 janvier 2012

ÉMOTION MAHOGANY

Compote de letchis, compote de mangues, biscuit dacquoise à la noix de coco, crème de mascarpone au caramel, guimauve à la noix de coco

Dessert individuel présenté dans un verre transparent 7,30 €

À partir du 24 janvier

ÉMOTION ISPAHAN

Gelée de letchis et framboises fraîches, compote de framboises, crème onctueuse à la rose

Dessert individuel présenté dans un verre transparent 7,30 €



INFORMATIONS PRATIQUES

N'ATTENDEZ PLUS JAMAIS

Commandez sur le site Internet www.pierreherme.com et réglez avec votre carte bancaire. Vous pourrez ainsi retirer vos achats directement à la caisse de la boutique 185 rue de Vaugirard, Paris 15e.

Le catalogue de la Maison Pierre Hermé Paris est disponible en version téléchargeable sur www.pierreherme.com

SERVICE VOITURIER EXPRESS

Un appel téléphonique 10 minutes avant votre arrivée et votre commande est mise à disposition à votre véhicule lors de votre passage devant la boutique Pierre Hermé Paris qui aura enregistré votre commande et votre règlement.

RÉCEPTIONS & COMMANDES SPÉCIALES

Cocktails, réceptions, événements, défilés, lancements presse à Paris ou à Tokyo, prenez contact avec notre service commercial au 01 77 37 09 47.

L'atelier Commandes Spéciales est également en mesure de réaliser des pièces uniques pour les entreprises ou les particuliers.

E-GOURMANDISES

Les macarons, les chocolats, les fours secs et tous les plaisirs gourmands de la Maison Pierre Hermé Paris sont disponibles à la livraison en France et en Europe. www.pierreherme.com

SE FAIRE LIVRER

Livraison entre 10 h et 18 h, du lundi au dimanche, pour toute commande passée et réglée la veille, ou au plus tard le jour même avant 12 h.

TARIF POUR LES LIVRAISONS EN SEMAINE

	Prix TTC €
Paris intra-muros	25,00
Départements 92, 93, 94	35,00
Départements 77, 78, 91, 95	55,00

Les livraisons sont majorées tous les jours après 18h ainsi que le dimanche et les jours fériés.

Pour les livraisons en France métropolitaine et en Europe, prendre contact avec le Service Cadeaux d'Affaires & Réceptions au 01 77 37 09 47.

CADEAUX D'ENTREPRISE

À tout moment de l'année, notre service commercial propose une sélection de produits saisonniers disponibles en emballage cadeau : chocolats, biscuits, pâtes de fruits... Une gamme complète de gourmandises signées Pierre Hermé Paris dans une présentation de qualité.

LE MACARON PAR PIERRE HERMÉ

“Vanille, café, framboise, chocolat sont les parfums traditionnels qui ont depuis toujours enchanté les gourmands. Je les aime aussi à la menthe fraîche, au caramel au beurre salé, à la rose, au thé Earl Grey, au chocolat au lait et fruit de la passion. Toutes ces saveurs évoquent de façon poétique et gourmande la promesse d’une bouchée de bonheur.”




Du 11 octobre au 28 novembre
INITIATION CHAT CHOCOLAT
20 pièces 58,00 €



Du 11 octobre au 28 novembre
CHAT CHOCOLAT ROUX
16 pièces 37,00 €



Du 11 octobre au 28 novembre
CHAT CHOCOLAT BRUN
16 pièces 37,00 €



LES INCONTOURNABLES DE PARIS
7 pièces 17,00 €



BOÎTE RONDE
12 pièces 25,00 €



BOÎTE RONDE
20 pièces 38,00 €



LA GALERISTE
16 pièces 37,00 €



LE MAKE-UP ARTIST
16 pièces 37,00 €



LA DÉCORATRICE
16 pièces 37,00 €



TOUT LE MONDE EN PARLE
40 pièces 76,00 €



SIGNATURE
40 pièces 76,00 €



INITIATION
20 pièces 58,00 €



Nouveauté
CARAQUILLO
CHOCOLAT, CAFÉ & ANIS
En taille petit-four



Nouveauté
AZUR
CHOCOLAT NOIR & YUZU
En taille petit-four



Nouveauté
À partir du 30 janvier
JARDIN ENCHANTÉ
CITRON VERT, FRAMBOISE & PIMENT D'ESPELETTE
En taille petit-four



Nouveauté
Du 28 novembre au 8 janvier
INFINIMENT MARRON GLACÉ
MARRON GLACÉ
En taille petit-four



Du 28 novembre au 8 janvier
CHOCOLAT & FOIE GRAS
CHOCOLAT & FOIE GRAS
En taille petit-four



Du 28 novembre au 8 janvier
ÉGLANTINE, FIGUE & FOIE GRAS
ÉGLANTINE, FIGUE & FOIE GRAS
En taille petit-four



Jusqu'au 16 octobre
INFINIMENT CAFÉ
CAFÉ
En taille petit-four



AMERICANO PAMPLEMOUSSE
PAMPLEMOUSSE, CAMPARI & PAMPLEMOUSSE CONFIT
En taille petit-four



INFINIMENT CAMEL
CAMEL AU BEURRE SALÉ
En taille petit-four et en taille individuelle



INFINIMENT CASSIS
CASSIS & BAIES DE CASSIS
En taille petit-four



PIETRA
PRALINÉ NOISETTE
En taille petit-four et en taille individuelle



INFINIMENT ROSE
ROSE & PÉTALE DE ROSE
En taille petit-four



Nouveauté
Du 14 novembre au 22 janvier
MAHOGANY
CAMEL, NOIX DE COCO & MANGUE
En taille petit-four



À partir du 14 novembre
HUILE D'OLIVE À LA MANDARINE
HUILE D'OLIVE À LA MANDARINE
En taille petit-four et en taille individuelle



Du 17 octobre au 8 janvier
TRUFFE BLANCHE & NOISETTE
TRUFFE BLANCHE & NOISETTE
En taille petit-four



Nouveauté
INFINIMENT CHOCOLAT SUR DEL LAGO
CHOCOLAT PURE ORIGINE VENEZUELA SUR DEL LAGO
En taille petit-four et en taille individuelle



INFINIMENT CHOCOLAT PORCELANA
CHOCOLAT PURE ORIGINE VENEZUELA PORCELANA
En taille petit-four et en taille individuelle



MOGADOR
CHOCOLAT AU LAIT & FRUIT DE LA PASSION
En taille petit-four et en taille individuelle



CRÈME BRÛLÉE
VANILLES & ÉCLATS DE CAMEL
En taille petit-four et en taille individuelle



À partir du 23 janvier
ISPAHAN
ROSE, LETCHI & COMPOTE DE FRAMBOISES
En taille petit-four

Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €

CONFITURES



COFFRET DEUX CONFITURES
Deux confitures au choix
20,00 €



RECETTES DE PIERRE HERMÉ

CÉLESTE
Fraises, rhubarbe et fruits de la passion
En pot de 220 g 9,70 €

ÉDEN
Pêches au safran et morceaux d'abricots moelleux
En pot de 220 g 9,70 €

ENVIE
Poires à la violette et cassis
En pot de 220 g 9,70 €

ISPAHAN
Letchis, framboises et roses
En pot de 220 g 9,70 €

ABRICOTS À LA VANILLE
En pot de 220 g 9,70 €

FRAISES MARA DES BOIS
En pot de 220 g 9,70 €

FRAMBOISES À LA VIOLETTE
En pot de 220 g 9,70 €

MYRTILLES DES BOIS
En pot de 220 g 9,70 €

MOGADOR
Oranges, abricots et ananas
En pot de 220 g 9,70 €

MONTEBELLO
Fraises et pistaches
En pot de 220 g 9,70 €

SATINE
Oranges, fruits de la passion et mangues
En pot de 220 g 9,70 €

ORANGES AMÈRES
En pot de 220 g 9,70 €

Du 28 novembre au 31 décembre
CONFITURE DE NOËL
Fruits secs, fruits séchés, épices et jus de coing
En pot de 220 g 10,50 €

RECETTES DE CHRISTINE FERBER

THÉS RARES & PARFUMÉS

Boisson idéale pour accompagner les pâtisseries, les cakes, les gâteaux de voyage, les fours secs et les fours moelleux, le thé de la Maison Pierre Hermé Paris est le fruit d'un patient travail de sélection et de composition de saveurs. *"Le thé, produit noble, accompagne les mets sucrés tout autant que salés. J'aime accompagner mes pâtisseries de thé, car cette association développe des équilibres gustatifs. Sa légère amertume permet d'atténuer le goût sucré tout en le valorisant. C'est pourquoi j'ai composé des mélanges et sélectionné des thés qui s'accordent parfaitement avec mes créations."*



JARDIN DE PIERRE
Thés parfumés aux agrumes, jasmin, rose et violette
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

ENVIE
Thés noirs parfumés au cassis et à la violette
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

YU
Thés noirs parfumés au yuzu, agrumes et pomme
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

SATINE
Thés noirs parfumés au fruit de la passion et à l'orange
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

EARL GREY FLEURS BLEUES
Thés noirs parfumés à la bergamote
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

ISPAHAN
Thés noirs parfumés au letchi, framboise et rose
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

DARJEELING FIRST FLUSH RÉCOLTE DE PRINTEMPS
En boîte de 90 g 20,00 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 25,00 €

CÉRÉMONIE
Thé vert sencha parfumé à l'amande, cardamome et jasmin
En boîte de 90 g 12,60 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

ENTREMETS & TARTES

“Je considère la pâtisserie comme un Art avec un grand A en ce sens qu'elle est un véritable mode d'expression de la sensibilité au même titre que la musique, la peinture, la sculpture. Contrairement à la cuisine, dont on a toujours reconnu la dimension artistique, la pâtisserie a longtemps été présentée comme une science exacte où tout est pesé, mesuré, ne laissant la place ni à l'expression personnelle ni à la création. Souvent, les seules fantaisies étaient les architectures et compositions en sucre tiré, soufflé, pastillage et autres pièces d'apparat dites “artistiques”. Aujourd'hui, nombre de professionnels ont délaissé le faste des pièces en sucre pour s'intéresser davantage à ce que l'on mange, ouvrant la voie à une véritable pâtisserie d'auteur. Avant même de les confectionner, j'imagine les gâteaux, desserts, bonbons de chocolat et glaces d'abord dans ma tête. Je compose les goûts, les textures, nuances et sensations que je veux exprimer. Par exemple, une crème au chocolat moelleuse, onctueuse, froide avec une pâte croustillante, fondante, sucrée, des fruits acides, un jus amer. Et l'on retrouve un dessert contrasté, véritable architecture du goût qu'une recette ne suffit, à elle seule, à retranscrire. Mes recettes sont la traduction de mon esprit, de ma sensibilité. Elles ne sont qu'un code permettant la transmission et la reproduction des fruits de mon imagination comme les partitions le sont pour la musique. Cette écriture est importante, elle permet de fixer des bases pour mieux laisser libre cours à la création. Ainsi, mes créations évoluent sans cesse au fil du temps, de mes rencontres, de mes découvertes, des saisons et de mon inspiration. Un même accord gourmand n'est jamais figé et peut donner lieu à des interprétations très différentes.”



Sur commande le reste de l'année.
MILLEFEUILLE INFINIMENT VANILLE
 Pâte feuilletée caramélisée,
 crème de mascarpone à la vanille
 Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 20 septembre au 11 décembre
INCA
 Biscuit dacquoise noisette, crème onctueuse
 au chocolat, pamplemousse confit,
 compote d'avocats à la banane, enrobés
 de fines feuilles de chocolat blanc
 Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté
 Du 20 septembre au 11 décembre
IBIZA
 Biscuit dacquoise pistache,
 crème de mascarpone à l'orange,
 mousse au touron, nougatine croustillante
 aux amandes
 Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté
 Du 20 septembre au 11 décembre
DÉPAYSÉ
 Biscuit macaron, crème au thé vert matcha,
 compote d'azuki assaisonnée aux zestes
 de citron vert et gingembre
 Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 4 octobre au 11 décembre
VICTORIA
 Biscuit dacquoise noix de coco,
 crème de noix de coco, ananas aux zestes
 de citron vert et poivre noir
 Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 4 octobre au 11 décembre
 Le week-end uniquement
MONT-BLANC À MA FAÇON
 Pâte sucrée, crème d'amande,
 meringue française, compote d'églantines,
 vermicelle de marrons, crème chantilly
 Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 11 octobre au 13 novembre
AZUR
 Biscuit chocolat sans farine, crème au yuzu,
 mousse au chocolat, sablé chocolat
 à la fleur de sel et agrumes croquants
 Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 11 octobre au 13 novembre
TARTE AZUR
 Pâte sablée, ganache onctueuse au chocolat
 et au yuzu, citron moelleux, biscuit chocolat
 sans farine, morceaux de sablé croustillants,
 fines tranches de citron vert croquantes
 Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 11 octobre au 13 novembre
ÉCLAIR AZUR
 Pâte à choux, crème onctueuse
 au chocolat et au yuzu
 Individuel 6,50 €

Du 11 octobre au 13 novembre
HERMÉ CARRÉ AZUR
 Biscuit chocolat sans farine, crème au yuzu,
 mousse au chocolat, sablé chocolat à la fleur
 de sel, fine enveloppe de chocolat noir
 Individuel 6,50 €

Du 11 octobre au 13 novembre
MILLEFEUILLE AZUR
 Pâte feuilletée caramélisée,
 crème au chocolat, gelée de yuzus
 Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 15 novembre au 11 décembre
MAHOGANY
 Biscuit dacquoise noix de coco, letchis
 et mangues, crème au caramel au beurre salé
 Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes (sur commande) 79,00 €

Du 15 novembre au 11 décembre
TARTE MAHOGANY
 Pâte sablée, biscuit dacquoise noix de coco,
 compote de mangues, letchis,
 crème de mascarpone au caramel
 Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté
 À partir du 24 janvier 2012
OMBRE ET LUMIÈRE
 Biscuit moelleux au chocolat, biscuit
 et mousse au chocolat Pure Origine Venezuela
 Sur Del Lago, éclats de chocolat noir
 Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

À partir du 24 janvier 2012
CARRÉ BLANC
 Biscuit moelleux aux éclats d'amandes,
 marmelade de poires et d'airelles,
 crème de mascarpone au sirop d'érable
 Individuel 6,50 €
 6/8 personnes 56,00 €

À partir du 24 janvier 2012

TARTE AUX POMMES & À L'ORANGE

Pâte sablée, pommes confites à l'orange, streusel au pavot

Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 24 janvier au 4 mars 2012

CHEESE-CAKE ISPAHAN

Pâte sablée, cheese-cake moelleux à la rose et à la framboise, compote de framboises et letchis, crème légère au cream-cheese à la rose

Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 24 janvier au 4 mars 2012

MILLEFEUILLE ISPAHAN

Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone à la rose, compote de framboises et letchis

Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 24 janvier au 4 mars 2012

TARTE ISPAHAN

Pâte sablée, crème d'amande à la rose et letchis, framboises fraîches, gelée de letchis, macaron à la rose

Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

Du 24 janvier au 4 mars 2012

PARIS-BREST ISPAHAN

Pâte à choux aux éclats d'amandes grillées, crème de mascarpone à la rose, letchis et framboises

Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

CARRÉMENT CHOCOLAT

Biscuit "moelleux chocolat", crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat, fines feuilles de chocolat craquant

Individuel 6,50 €
 4/6 personnes 38,00 €

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté noisette, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly au chocolat au lait

6/8 personnes 85,00 €

PLAISIRS SUCRÉS

Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté noisette, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly au chocolat au lait

Individuel 6,50 €

2000 FEUILLES

Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté, crème mousseline au praliné

Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

DÉSIRÉ

Pâte à sablé breton, crème au citron, compote de fraises et bananes, biscuit moelleux au citron, décor de fraises, fraises des bois ou framboises selon la saison

Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

PLÉNITUDE

Biscuit macaron au chocolat, chocolat à la fleur de sel, mousse au chocolat et ganache au chocolat amer, caramel croquant

Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

ISPAHAN

Biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de roses, framboises entières, letchis

Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

TARTE INFINIMENT CITRON

Pâte sablée, crème au citron, zestes de citron confits, gelée au citron

Individuel 5,50 €
 3/4 personnes 23,00 €
 6/8 personnes 41,00 €
 10/12 personnes 58,00 €

TARTE INFINIMENT CAFÉ

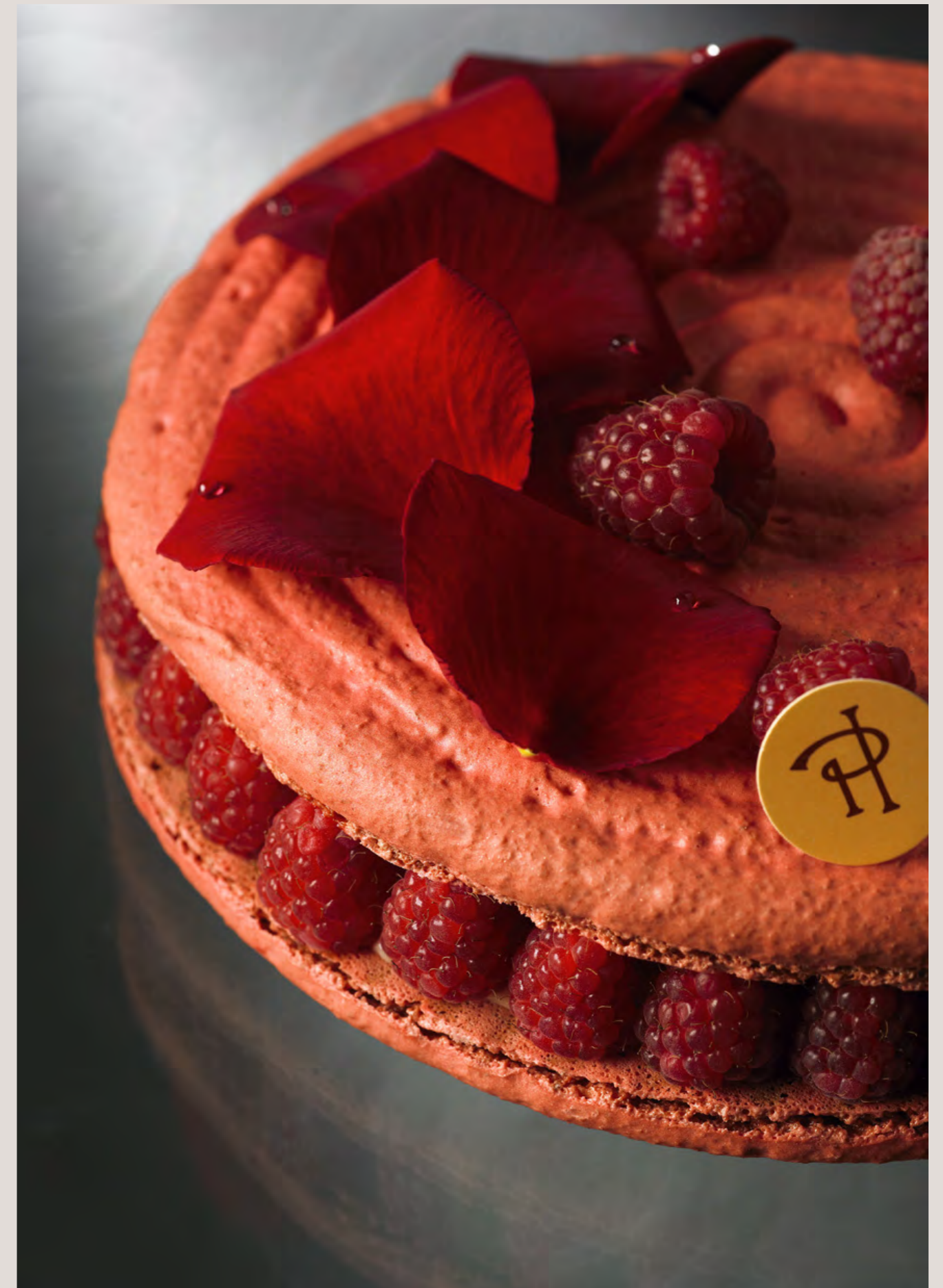
Pâte sablée, biscuit cuillère imbibé au café, ganache et chantilly au café mélange Pierre Hermé

Individuel 6,50 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €

TARTE INFINIMENT VANILLE

Pâte sablée, ganache au chocolat blanc et à la vanille, biscuit imbibé au jus de vanille, crème de mascarpone à la vanille

Individuel 6,90 €
 3/4 personnes 32,00 €
 6/8 personnes 56,00 €
 10/12 personnes 79,00 €



FETISH INFINIMENT VANILLE

du 13 septembre au 9 octobre

La vanille pour la pureté de son goût. Tout comme le vin, la vanille développe des fragrances différentes suivant son pays d'origine. Dans ses recettes, Pierre Hermé a choisi d'utiliser ensemble plusieurs variétés de vanille pour élaborer une sorte de "goût vanille Maison" qui restitue parfaitement la beauté du goût naturel de la vanille (vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar). Cela donne des gourmandises très légères, très pures, et en même temps très pâtisserieses...



MILLEFEUILLE



ÉMOTION



BONBON DE CHOCOLAT



GAUFRE



ENTREMETS



MACARON



SORBET & GLACE



ÉCLAIR



TARTE



CAKE



SABLÉS DIAMANT

FETISH AZUR

du 11 octobre au 13 novembre

Azur est une rencontre. Avec le Yuzu – agrume découvert par Pierre Hermé au Japon en 1987, dont le goût évoque la mandarine associée au citron vert – et le chocolat acidulé Manjari, un grand cru 64% de cacao. L'acidité peu aigüe du premier et l'acidulé très particulier du second s'enchevêtrent tout naturellement jusqu'à ne faire plus qu'un.



HERMÉ CARRÉ



TARTE



ENTREMETS



BONBON DE CHOCOLAT



CAKE



MILLEFEUILLE



SABLÉ



ÉCLAIR

FETISH MAHOGANY

du 15 novembre au 11 décembre

Créé en 1994, ce parfum extraordinaire au nom d'un bois précieux japonais est né tout simplement de la dégustation d'une mangue Alfonso. D'une saisonnalité très courte, sa chair a pour particularité une volupté et un parfum uniques. De la matière s'est échappée l'idée de l'associer au Caramel, au Letchi et à la Noix de Coco.



CAKE



SURPRISE



GLACE



MACARON



ENTREMETS



CARAMEL



TARTE



ÉMOTION

FETISH ISPAHAN

du 24 janvier au 4 mars

L'association de la Rose, de la Framboise et du Letchi est certainement la saveur fétiche des fans de Pierre Hermé. Cette combinaison de goûts est aussi l'une de ses plus envoûtantes créations, un équilibre permanent entre le capiteux et l'acidulé. Avec Fetish Ispahan, la Maison Pierre Hermé Paris livre aux amateurs un mois exceptionnel, placé sous le signe de la couleur Rose.



PARIS-BREST



MACARON



TARTE



ÉMOTION



ENTREMETS



SURPRISE



BONBON DE CHOCOLAT



MILLEFEUILLE



CAKE



CHEESE-CAKE



GAUFRE



CARAMEL

ENTRE (ÉMOTIONS À PARTAGER)

Le célèbre pâtissier livre un épisode audacieux de sa quête d'absolu gourmand. Un pari plutôt osé puisque la présentation de ses créations se veut très sobre, voire minimaliste, tandis que les intitulés de ses compositions ne cèdent en rien à la facilité.

Des recettes exceptionnelles.

C'est donc à un exercice de "haute pâtisserie" que nous convie le créateur.

Un parcours initiatique. Celui-là même que cet insatiable gourmand aime à arpenter sans cesse. *"Pour inventer de nouvelles gourmandises chaque année, il me faut puiser au plus profond de mes envies et de mes émotions.*

C'est cela que j'ai voulu partager. Je livre ces compositions avec la forme la moins présente possible. Depuis toujours je cherche à m'affranchir du "décor" car ma recherche va essentiellement vers le goût et le plaisir." À propos du thème "Entre", il ajoute : "L'homophonie des mots "Antre" et "Entre" est une façon de raconter tout cela. C'est un travail d'introspection, littéralement une descente dans l'"Antre" de mes émotions. Ces compositions ouvrent la porte à une autre interprétation des plaisirs que la gourmandise peut nous offrir. On ne parle plus de gâteau, ni de dessert. Ces créations sont faites pour nous propulser encore plus loin entre soi et son plaisir.

Cette nouvelle voie, ce nouveau passage, c'est aussi l'idée que traduit l'Entre. Enfin, en les présentant dans des formats à partager, j'invite les amateurs à échanger entre eux leurs émotions, leurs sensations. "Entre" est aussi une invitation au partage, à une fête des sens, à un renouvellement des plaisirs."



Du 4 octobre au 27 novembre

DÉLICIEUX

Gelée de wasabi, crème de mascarpone au wasabi, pamplemousse frais et confit, guimauve au thé vert

Dessert à partager, pour 6 à 8 convives.
Uniquement sur commande le week-end
132 €



À partir du 29 novembre

INFINI

Biscuit macaron caramel, crème de mascarpone au caramel à l'ambre, compote de cassis

Dessert à partager, pour 6 à 8 convives.
Uniquement sur commande le week-end
132 €

CAKES & GÂTEAUX DITS "DE VOYAGE"

Nouveauté

À partir du 29 novembre

CAKE PAIN D'ÉPICES & ORANGE

Biscuit pain d'épices, marmelade d'oranges
Petit modèle

Du 15 novembre au 11 décembre

CAKE MAHOGANY

Biscuit aux amandes, à la noix de coco et au caramel, compote de mangues
Petit modèle

Du 11 octobre au 13 novembre

CAKE AZUR

Biscuit chocolat et chocolat extra amer à la fleur de sel, gelée de yuzus, écorce de yuzu confite
Petit modèle

CAKE CHOCOLAT & PRALINÉ

Biscuit au chocolat, praliné feuilleté aux noisettes, enrobés de chocolat noir aux amandes grillées
Petit et grand modèles

CAKE AUX FRUITS

Biscuit aux fruits secs et confits, aromatisé au vieux rhum brun agricole
Petit et grand modèles

CAKE INFINIMENT CITRON

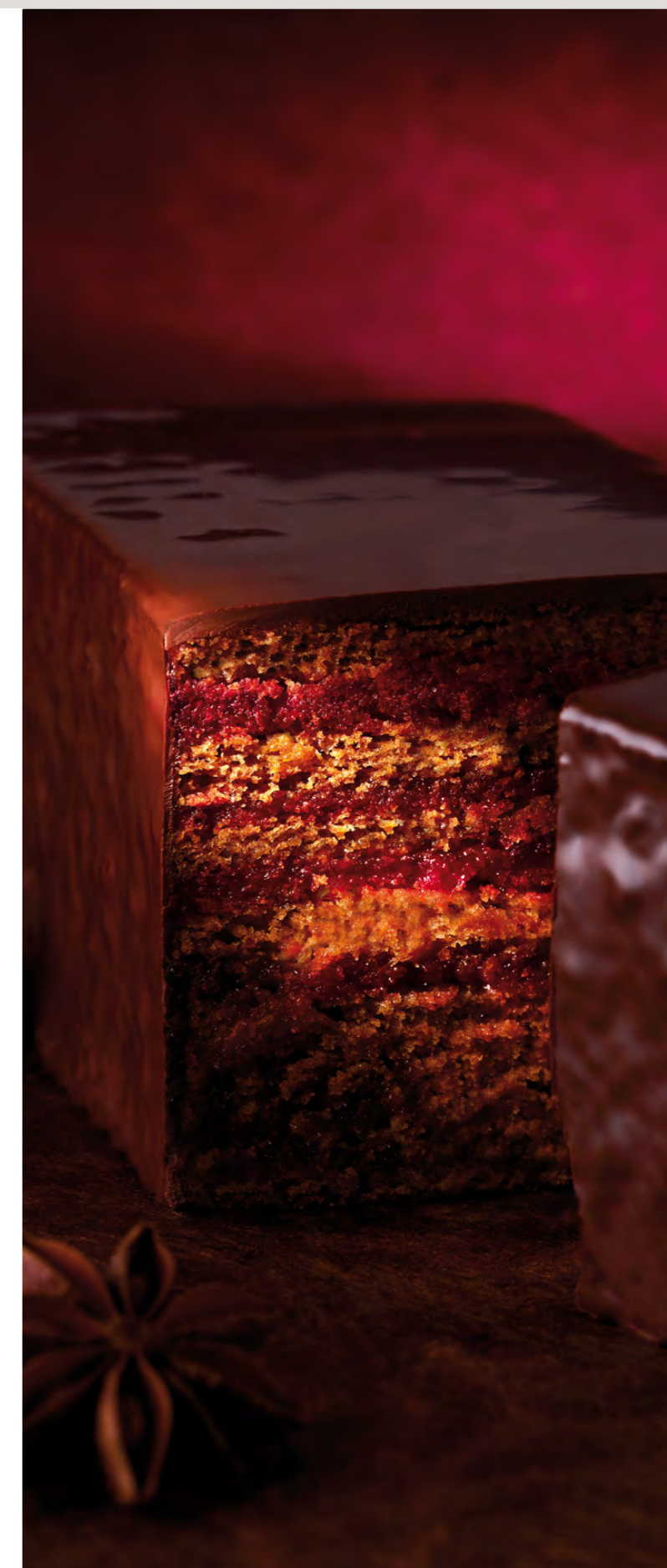
Biscuit aux zestes de citron
Petit et grand modèles

Petit modèle 18,50 €

Grand modèle 25,00 €

CAKE ISPAHAN

Biscuit aux amandes à la rose et éclats de framboises, gelée de framboises
Taille unique 19,00 €



NOUGATS

NOUGATS ISPAHAN

Nougat à la rose, éclats de framboises
En boîte de 235 g 23,00 €

ASSORTIMENT DE NOUGATS ISPAHAN, MONTEBELLO

Nougat à la rose, éclats de framboises
Nougat à la pistache, éclats de framboises
En boîte de 235 g 23,00 €



CARAMELS

Nouveauté

À partir du 14 novembre

CARAMELS AU BEURRE SALÉ

Nouveauté

À partir du 14 novembre

CARAMELS ISPAHAN

Rose & Framboise

Nouveauté

À partir du 14 novembre

CARAMELS PLÉNITUDE

Chocolat Amer

Nouveauté

Du 15 novembre au 11 décembre

CARAMELS MAHOGANY

Mangue

En boîte de 170 g 19,00 €



PÂTES DE FRUITS

OASIS

Pâte de fruits au citron vert, pâte de fruits
à la fraise et au basilic
En boîte de 240 g 14,20 €

CONSTELLATION

Pâte de fruits à l'orange à la cardamome,
pâte de fruits à la fraise
En boîte de 240 g 14,20 €

ISPAHAN

Pâte de fruits au letchi et à la rose,
pâte de fruits à la framboise
En boîte de 240 g 14,20 €

VICTORIA

Pâte de fruits à l'ananas et au citron vert,
pâte de fruits à la noix de coco
En boîte de 240 g 14,20 €

ASSORTIMENT

ISPAHAN, CONSTELLATION, OASIS

En boîte de 240 g 14,20 €



CALISSONS

CALISSONS

Pâte d'amande au melon et à l'orange confite,
croûte de sucre légère
En réglette de 175 g 19,00 €



PETITS-FOURS
SECS SUCRÉS



SACRISTAINS

Pâte feuilletée caramélisée
En boîte de 50 g 8,00 €

À partir du 13 décembre

LECKERLIS ENROBÉS DE CHOCOLAT

Biscuit aux épices,
enrobé de chocolat au lait
En boîte de 180 g 15,00 €

Du 11 octobre au 11 décembre

SABLÉS ORANGE

Pâte sablée fondante
aux zestes et jus d'orange
En boîte de 125 g 12,00 €

Jusqu'au 11 décembre

SABLÉS AZUR

Pâte sablée au chocolat noir et au yuzu
En boîte de 125 g 12,00 €

SABLÉS INFINIMENT CITRON

Pâte sablée fondante aux zestes
et jus de citron
En boîte de 175 g 12,00 €

SABLÉS INFINIMENT CHOCOLAT

Pâte sablée au chocolat aux éclats
de chocolat et à la fleur de sel
En boîte de 135 g 12,00 €

SABLÉS DIAMANT VANILLE

Pâte sablée à la vanille, sucre cristallisé
En boîte de 135 g 12,00 €

SABLÉS FLORENTINS

Pâte sablée, amandes caramélisées au miel
et à l'orange
En boîte de 200 g 15,00 €

À partir du 13 décembre

SABLÉS MOGADOR

Pâte sablée chocolat noir à la fleur de sel
et au fruit de la passion
En boîte de 135 g 12,00 €

TUILES AUX AMANDES

Petit-four sec aux amandes effilées
En boîte de 100 g 8,00 €

TUILES PRALINÉ & NOISETTES

Pâte à tuiles au praliné
et éclats de noisettes grillées
En boîte de 70 g 8,00 €



COFFRET OFFERT
pour l'achat de 4 boîtes
de petits-fours secs sucrés

VIENNOISERIES



LES SIGNATURES

CROISSANT ISPAHAN

Pâte levée feuilletée, pâte d'amande à la
rose, compote de framboises et de litchis
Taille unique 1,80 €

PAIN AUX RAISINS & CANNELLE

Pâte à brioche feuilletée, crème d'amande
à la cannelle, raisins blonds,
glaçage à l'orange
Taille unique 2,70 €

PAIN AU CHOCOLAT & GIANDUJA

Pâte levée feuilletée, bâtons de chocolat
et gianduja
Taille unique 1,80 €

LES CLASSIQUES

CANNELÉ

Taille unique 2,00 €

KOUGIN-AMANN

Une recette traditionnelle de Bretagne.
Pâte levée feuilletée au beurre
et sucre caramélisé
Taille unique 2,70 €

CROISSANT

Pâte levée feuilletée
Taille unique 1,50 €

KOUGLOF

Pâte briochée aux raisins
Taille unique 2,40 €

À PARTAGER

GÂTEAU BATTU

Pâte levée beurrée et sucrée
Taille unique 19,00 €

BOUGIES PARFUMÉES

Célébré pour ses entremets et ses macarons, le pâtissier innove avec la création de deux bougies parfumées.

“Un prolongement naturel de mon travail sur le goût” résume-t-il. Ces dernières années, Pierre Hermé a collaboré avec des grands noms de la parfumerie, réinterprétant leurs créations olfactives en plaisirs gourmands. Avec ses bougies parfumées, Pierre Hermé se livre à l'exercice inverse. Puisant dans son répertoire gourmand imaginaire, il a inventé des atmosphères parfumées. Le pâtissier s'avoue volontiers passionné par le travail des parfumeurs ; il y voit *“une évidente similitude entre le métier de parfumeur et de pâtissier : le goût et l'odorat se complètent.”* Hédoniste averti, il ajoute : *“Les saveurs d'une pâtisserie évoluent en bouche comme le parfum sur la peau...”*



BOUGIE PARFUMÉE SUCRE DE BOIS

Créée avec la collaboration d'Olivia Giacobetti, “Sucre de Bois” est une bougie aux accents gourmands. Elle évoque un sucre fondu aux parfums de muscovado, d'érable, de vanille Bourbon et de fruit de la passion.

BOUGIE PARFUMÉE HERBE D'AMANDES

Créée avec la collaboration de Jean-Michel Duriez, “Herbe d'Amandes” est un nom qui, à la manière d'un haïku, fait jaillir dans l'imaginaire un accord sophistiqué entre la puissance envoûtante de la fève tonka du Mexique et le maté vert aux accents herbacés et toniques.

Petit modèle (75 g) 20,00 €
Grand modèle (190 g) 38,00 €
Duo petits modèles (2 x 75 g) 36,00 €

CADEAUX & RÉCEPTIONS

Des produits exceptionnels pour des soirées et des cadeaux d'exception, le service commercial de la Maison Pierre Hermé Paris se tient à votre disposition pour réaliser le projet correspondant à vos envies.

Chaque occasion est unique et doit être célébrée comme telle : nous développons avec vous un cadeau original et personnalisé.

Et pour vos cadeaux d'exception... offrez un macaron à votre image. Pierre Hermé propose aux amateurs éclairés la possibilité de créer une recette originale de macaron qui leur est exclusivement réservée.

Prenez contact avec notre équipe commerciale au 01 77 37 09 47, du lundi au vendredi de 9 h à 18 h ou par e-mail : servicecommercial@pierreherme.com



LIVRES DE RECETTES

Sur demande, Pierre Hermé personnalisera votre livre avec une dédicace. Lors de votre passage en boutique ou de la prise de commande par téléphone, l'équipe de vente vous renseignera.

Nouveauté

RÊVES DE PÂTISSIER

Éditions de La Martinière 42,00 €



Nouveauté

BEST OF

Alain Ducasse Édition

9,90 €



LAROUSSE DU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

Larousse

29,90 €



LAROUSSE SCHOKOLADE (en allemand)

Larousse

31,50 €



PH10 PÂTISSERIE PIERRE HERMÉ

Agnès Viénot Éditions

135,00 €



PLAISIRS SUCRÉS

Hachette

31,50 €

(petit format)

99,90 €



LA PÂTISSERIE DE PIERRE HERMÉ

Montagud Editores

120,00 €



LAROUSSE DES DESSERTS DE PIERRE HERMÉ

Larousse

34,90 €



CONFIDENCES SUCRÉES Pierre Hermé et Julie Andrieu

Agnès Viénot Éditions

28,90 €



SECRETS GOURMANDS Agnès Viénot Éditions

Agnès Viénot Éditions

29,90 €



DESSERTS FACILES

Par Relais Dessert

Agnès Viénot Éditions

25,00 €



DESSERTS FACILES AU CHOCOLAT

Agnès Viénot Éditions

28,00 €



CARRÉMENT CHOCOLAT

Agnès Viénot Éditions

19,90 €



COMME UN CHEF

Larousse

49,00 €



INFINIMENT

Agnès Viénot Éditions

49,00 €



MACARON (versions française et anglaise)

Agnès Viénot Éditions

29,90 €

Grub Street Publishing £ 25.00

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TARIFS

Les prix figurant au présent tarif s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC) et sont libellés en euros (€). Le présent tarif est applicable à partir du 1^{er} octobre 2011. Les prix sont mentionnés à titre indicatif et peuvent être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.

PRISE DE COMMANDE

Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone, par télécopie ou en boutique. De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 48 heures à l'avance. Pour les commandes importantes, nous vous recommandons de passer commande au moins 72 heures à l'avance.

Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 150 € TTC.

MODIFICATION/ANNULATION

– Par le client : Toute annulation à moins de 24 heures de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison).

– Par la Maison Pierre Hermé Paris : Toute annulation de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de tout autre indemnité.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Toute commande enlevée dans une boutique Pierre Hermé Paris est payable au comptant. Les modalités de paiement particulières relatives aux commandes spéciales sont indiquées sur le bon de commande dûment approuvé. Les ventes ne sont fermes et définitives qu'après règlement total de la facture. Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira, de plein droit, et après mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajouteront les frais inhérents à ce retard.

LIVRAISON

Les commandes sont livrées à l'adresse et à l'heure convenues lors de la prise de commande. La commande sera remise au client contre signature du bon de livraison, mention de l'heure de livraison et règlement de la facture, sauf autre accord. En cas de retard de plus de 2 heures sur l'horaire de livraison prévu à la commande, les frais de livraison ne seront pas facturés, sauf en cas d'absence, d'adresse incomplète ou erronée.

RÉCLAMATIONS

Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison/réception et mentionner ses éventuelles réclamations sur le bon de livraison. Pour être prise en compte, toute contestation relative à la facturation devra être signalée dans un délai maximum de 8 jours après la date de facturation.

FORCE MAJEURE

La responsabilité de la société Pierre Hermé Paris ne pourra être engagée si des perturbations de ses services de livraison sont consécutives à des cas de force majeure et notamment manifestations, grève des transports, blocages ou difficultés de circulation à caractère inhabituel.

LITIGES

À défaut de règlement amiable, tout litige sera de la seule compétence des Tribunaux de Paris. Toute commande auprès de la société Pierre Hermé Paris suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

© Absolument Chocolat, Carrément Chocolat, e-Gourmandises, Fetish, Ispahan, Pierre Hermé Paris, Plaisirs Sucrés, Satine, 2000 Feuilles, Envie de Pierre Hermé, Méditation, Miss Gl'a'Gla, sont des marques déposées de PH SAS.

Pierre Hermé Paris. RCS Paris B 434 851 952. 10/11. © PH SAS. Tous droits réservés. Document non contractuel. Sous réserve des disponibilités. Les productions de la Maison Pierre Hermé Paris sont susceptibles d'être modifiées dans préavis.

NOS BOUTIQUES

PARIS

72 rue Bonaparte Paris 6^e
185 rue de Vaugirard Paris 15^e
publicisdrugstore 133 avenue des Champs-Élysées Paris 8^e
Galeries Lafayette 40 boulevard Haussmann Paris 9^e
Espace Souliers (Sous-sol)
Espace Luxe (1^{er} étage)
Galeries Lafayette 35 boulevard Haussmann Paris 9^e
Espace Maison (Rez-de-chaussée)
58 avenue Paul Doumer Paris 16^e
4 rue Cambon Paris 1^e
39 avenue de l'Opéra Paris 2^e
Printemps Parly II avenue Charles-de-Gaulle Le Chesnay (78)

STRASBOURG

Galeries Lafayette 34 rue du 22 Novembre Strasbourg (67)

NANTES

Galeries Lafayette 2/20 avenue de la Marne Nantes (44)

La Maison Pierre Hermé Paris signe également les desserts du Royal Monceau - Raffles Paris Paris 8^e

TOKYO

The New Otani 4-1 Kioi-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 102
319, Ikspiari 1-4 Maihama, Urayasu-shi, Chiba-ken 279
La Porte Aoyama 5-51-8 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150
Isetan Shinjuku B1F3 14-1 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 160
Nihonbashi Mitsukoshi B1F Honkan 1-4-1
Nihonbashimuromachi, Chuo-ku, Tokyo 103
Shibuya Seibu Bat A B1F 21-1 Udagawa-cho,
Shibuya-ku, Tokyo 150
Daimaru Tokyo New Store 1F 1-9-1 Marunouchi,
Chiyoda-ku, Tokyo 100
Ikebukuro Seibu B1 F, 1-28-1 Minami-ikebukuro,
Toshima-ku, Tokyo 171
Futako Tamagawa Tokyo Foodshow BF1, 2-12-2 Tamagawa
Setogaya-ki, Tokyo 158

OSAKA

JR Osaka Mitsukoshi Isetan B2F, 3-1-3 Umeda, Kita-Ku
Osaka 530

LONDRES

Selfridges 400 Oxford Street London W1
13 Lowndes Street London SW1

www.pierreherme.com

Retrouvez les macarons, les chocolats, les coffrets cadeaux et bien d'autres plaisirs gourmands.

Livraison en France et en Europe.