



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 LES ADORABLES

CRÉATIONS D'EXCEPTION POUR LES FÊTES

- CAVIAR PETROSSIAN

Caviar Petrossian & Eau de Noix
Petrossian Caviar & Walnut Liqueur
(2-4-5-6-10-13)
- TRUFFE BLANCHE & NOISETTE

Truffe Blanche & éclats de Noisettes du Piémont grillées
White Truffle & Roasted Piedmont Hazelnut Slivers
(2-4-5-6-7)
- DATTE & THÉ EARL GREY

Datte & Thé Earl Grey
Date & Earl Grey Tea
(2-4-5-6)
- CHOCOLAT & FOIE GRAS

Chocolat & Foie Gras
Chocolate & Foie Gras
(2-4-5-6-12)
- INFINIMENT MARRON GLACÉ

Marron Glacé
Candied Choistnut
(2-5-6)
- FRAMBOISE & PAIN D'ÉPICES

Framboise & Pain d'Épices
Raspberry & Gingerbread Spices
(2-4-5-6)

- INFINIMENT CITRON NOIR

Citron Noir
Black Lemon
(2-4-5-6)
- INFINIMENT MANDARINE

Mandarine & Mandarine confite
Mandarin Orange & Candied Mandarin Orange
(2-5-6)

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 SIGNATURE

CRÉATIONS RARES & ORIGINALES

- MOGADOR

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

Rose, Letchi & Framboise
Rose, Litchi & Raspberry
(2-4-5-6)

- JARDIN ENCHANTÉ

Citron Vert, Framboise & Piment d'Espelette
Lime, Raspberry & Espelette Pepper
(2-4-5-6)

COLLECTION INFINIMENT

SAVEURS UNIQUES DANS LEUR PLUS BELLE EXPRESSION

- INFINIMENT PISTACHE

Pistache
Pistachio
(2-4-5-6-8)

- INFINIMENT CHOCOLAT PAINEIRAS

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

- INFINIMENT VANILLE DE MADAGASCAR

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

- INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

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

- INFINIMENT ROSE

Rose & Pétales de Rose
Rose & Rose Petals
(2-5-6)

- INFINIMENT CARAMEL

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

- INFINIMENT CHOCOLAT BÉLIZE

Chocolat Noir Pure Origine Bèlize, District de Cayo, Plantation Xibun
Pure Origin Belizean Dark Chocolate, Cayo District, Xibun Plantation
(2-4-5-6)

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Les chiffres présents à côté de chaque macaron vous permettent d'identifier les allergènes directement présents dans la recette :

1 : Gluten – 2 : Œuf – 3 : Arachides – 4 : Soja (sans OGM) – 5 : Lait – 6 : Amandes – 7 : Noisettes – 8 : Pistaches – 9 : Noix de Pécan – 10 : Autres fruits à coques – 11 : Sésame – 12 : Cèleri – 13 : Crustacés, poissons, mollusques.

Tous nos macarons présentent des traces éventuelles de gluten, œuf, arachides, soja, fruits à coques et sésame.

INFORMATION ABOUT ALLERGENS

The figures noted next to each macaron allow you to identify the allergens directly present in each recipe:

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: Celery – 13: Crustaceans, fishes, molluscs.

All our macarons contain traces of gluten, egg, peanuts, soya, other nuts and sesame seeds.

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

Boutique en ligne - Online shop
www.pierreherme.com

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

- PierreHerméParis
- @PierreHermé - @PierreHermé_FR
- @pierrehermeofficial

PIERRE HERMÉ
PARIS