

G luxuriantes Gourmandises



NOËL & FÊTES 2017

PIERRE HERMÉ

PARIS



G luxuriantes Gourmandises

Passeur d'émotions et magicien du goût, Pierre Hermé nous entraîne pour Noël dans un univers insolite de jardins opulents où fruits charnus et juteux, fruits secs parfumés et fleurs délicates, ont la part belle. Une flânerie gourmande en quête de sensations ciselées au fil des arômes et des textures. Une invitation au voyage audacieuse où les associations de saveurs ont été pensées à la manière d'un parfumeur, attaque franche, cœur doux et finale subtile. Des réalisations empreintes de rêves où fruits, épices et notes fleuries sont réunis pour le plaisir.

ÉQUIPE COMMERCIALE ENTREPRISES

servicecommercial@pierreherme.com

01 77 37 09 47

Conditions générales de vente sur demande

Haute-pâtisserie	4
Saint-Sylvestre	10
Les Adorables. Macarons d'Exception	12
L'univers Chocolat	18
Éphémères des Fêtes	30
Les Coffrets Cadeaux	36
Épiphanie 2018	44
Tarifs	46

Haute-Pâtisserie





Nouveauté 2017

INFINIMENT PAMPLEMOUSSE

Pâte sablée et biscuit au pamplemousse, crème au pamplemousse, crème Chantilly et gelée de pamplemousse

Grapefruit shortbread biscuit and cake, grapefruit cream and Chantilly cream, grapefruit gelée

3/4 - 6/8 personnes

3/4 - 6/8 servings



Nouveauté 2017

BÛCHE GLACÉE MILÉNA

Biscuit à la menthe, glace à la menthe fraîche, sorbet aux fruits rouges

Mint cake, fresh mint ice cream, red berry sorbet

6 personnes

6 servings



ISPAHAN

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la rose, framboises et litchis

Macaron biscuit, rose petal cream, rose cake, raspberries and litchis

3/4 - 6/8 personnes

3/4 - 6/8 servings



HOMMAGE

Sablé breton à la farine de châtaigne, compote de poires, biscuit moelleux aux marrons, crème aux marrons glacés

Chestnut flour breton shortbread biscuit, pear compote, soft chestnut cake, candied chestnut cream

3/4 - 6/8 personnes

3/4 - 6/8 servings



Nouveauté 2017

INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Pâte sablée et biscuit aux noisettes, praliné noisette fondant et croustillant, crème onctueuse et crème Chantilly aux noisettes, éclats de noisettes du Piémont torréfiées

Hazelnut shortbread biscuit and cake, crunchy and melt-in-your-mouth hazelnut praline, smooth hazelnut cream, hazelnut Chantilly cream, roasted Piedmont hazelnuts slivers

3/4 - 6/8 personnes

3/4 - 6/8 servings



Nouveauté 2017

ULTIME

Biscuit viennois au chocolat, crème Chantilly au chocolat Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun, éclats de chocolat noir à la fleur de sel, sablés Infinitement Chocolat, crème légère à la vanille de Madagascar

Viennese chocolate cake, Pure Origin Belizean dark chocolate Chantilly cream, Cayo District, Xibun Plantation, dark chocolate chips with fleur de sel, Infinitement Chocolate shortbread biscuits, light Madagascan vanilla cream

6 personnes

6 servings

GÂTEAU DE NOËL ÉCORCES

d'après Sylvianne Lüscher

Une nouvelle collaboration artistique pour la création de ce gâteau de Noël contemporain, en édition limitée. L'impulsion de Pierre Hermé, célébrant les parfums de chacun des ingrédients et pensant chaque texture, tel un architecte du goût. La complicité d'une céramiste, Sylvianne Lüscher, célébrant la vitalité des arbres et la force tranquille qu'exprime leur tronc sorti de terre.

Un gâteau de Noël exclusif et présenté sur une très fine feuille en grès noir imaginée et signée par Sylvianne Lüscher pour prolonger la délicatesse de l'instant. Une création unique et précieuse, à contempler avant de la savourer en pleine conscience.

Biscuit viennois au chocolat, crème Chantilly au chocolat noir et aux framboises, compote de framboises, sablés au chocolat noir à la fleur de sel

Viennese chocolate cake, dark chocolate and raspberry Chantilly cream, raspberry compote, chocolate shortbread biscuits with fleur de sel

8 personnes

8 servings

Saint-Sylvestre



Nouveauté 2017

INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Pâte sablée et biscuit aux noisettes, praliné noisette fondant et croustillant, crème onctueuse et crème Chantilly aux noisettes, éclats de noisettes du Piémont torréfiées

Hazelnut shortbread biscuit and cake, crunchy and melt-in-your-mouth hazelnut praline, smooth hazelnut cream, hazelnut Chantilly cream, roasted Piedmont hazelnuts slivers

3/ 4 - 6/8 personnes

3/ 4 - 6/8 servings



ISPAHAN

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, biscuit à la rose, framboises et litchis

Macaron biscuit, rose petals cream, rose cake, raspberries and litchis

3/ 4 - 6/8 personnes

3/ 4 - 6/8 servings



Nouveauté 2017

ULTIME

Biscuit viennois au chocolat, crème Chantilly au chocolat noir Pure Origine Bélice, District de Cayo, Plantation Xibun, fines feuilles de chocolat craquant, sablé Infinitement Chocolat, ganache et crème légère à la vanille de Madagascar

Viennese chocolate cake, Pure Origin Belizean dark chocolate Chantilly cream, Cayo District, Xibun Plantation, thin layers of dark chocolate, Infinitement Chocolat shortbread biscuits, Madagascar vanilla light cream and ganache

3/ 4 - 6/8 personnes

3/ 4 - 6/8 servings



Les Adorables, Macarons d'Exception





Nouveauté 2017

CAVIAR PETROSSIAN

Caviar Petrossian & Eau de Noix

Petrossian Caviar & Walnut liqueur



TRUFFE BLANCHE & NOISETTE

Truffe Blanche & éclats de Noisettes
du Piémont grillées

White Truffle & Roasted Piedmont Hazelnut Slivers



CHOCOLAT & FOIE GRAS

Chocolat & Foie Gras

Chocolate & Foie Gras



Nouveauté 2017

DATTE & THÉ EARL GREY

Datte & Thé Earl Grey

Date & Earl Grey Tea



INFINIMENT CITRON NOIR

Citron Noir
Black Lemon



Nouveauté 2017

FRAMBOISE & PAIN D'ÉPICES

Framboise & Pain d'épices
Raspberry & Gingerbread Spices



INFINIMENT MARRON GLACÉ

Marron Glacé
Candied Chestnut

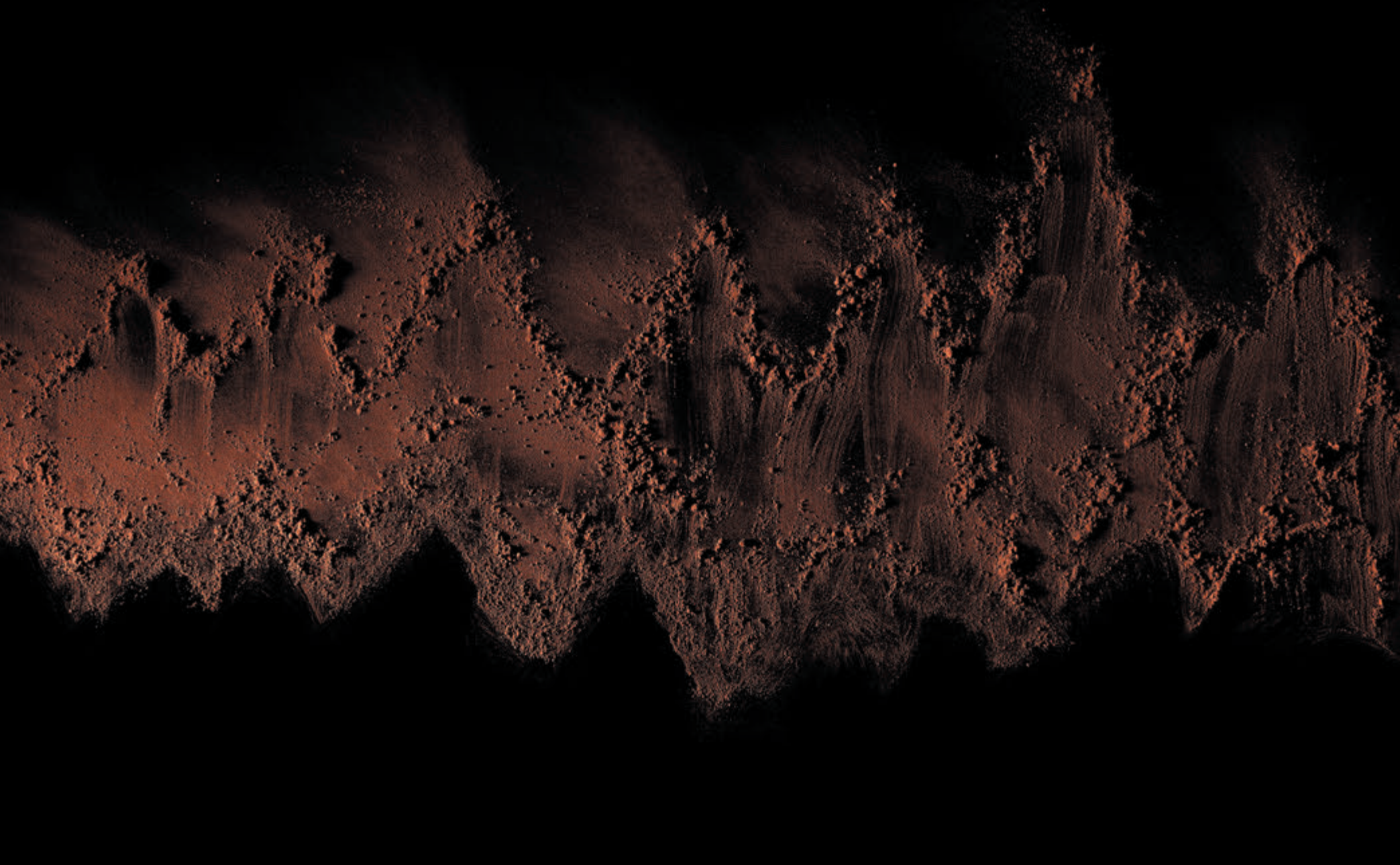


INFINIMENT MANDARINE

Mandarine & Mandarine confite
Mandarin Orange & Candied Mandarin Orange



L'univers Chocolat





Calendrier de l'Avent

Disponible du 1^{er} au 30 novembre



Une interprétation audacieuse de la traditionnelle couronne de Noël. Celle-ci recèle des trésors de gourmandise à découvrir du 1^{er} au 24 décembre en ouvrant avec dévotion chacun des petits tiroirs. Ici, un carré de chocolat au lait à la fleur de sel ou un mendiant au chocolat blond, là, un délicat nougat Ispahan, etc. Il y a même une surprise à découvrir ensuite en boutique... Mais chut, le bonheur c'est de la découvrir au petit matin en ouvrant le tiroir du jour. Petits et grands seront comblés.



Cette année, une collection éphémère de coffrets rouge et or vient sublimer les créations de la Maison et célébrer les fêtes de fin d'année dans les règles de l'art.



Assortiments de Bonbons Chocolat
60 g, 120 g, 210 g, 350 g, 500 g, 750 g, 900 g

Bonbon Chocolat assortments
60g, 120g, 210, 350g, 500g, 750g, 900g

Personnalisation sur demande
Customization upon request



Bonbons Chocolat au Macaron

Disponibles du 4 novembre au 31 décembre



MOGADOR

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

Passion fruit and milk chocolate ganache, smooth almond paste with macaron biscuit, enrobed in milk chocolate



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Praliné noisette fondant et croustillant, pâte d'amande fondante, enrobées de chocolat noir

Crunchy, melt-in-your-mouth hazelnut praline, smooth almond paste, enrobed in dark chocolate



INFINIMENT CITRON

Ganache au citron, pâte d'amande fondante au citron et au biscuit macaron, enrobées de chocolat noir

Lemon ganache, smooth lemon almond paste with macaron biscuit, enrobed in dark chocolate



INFINIMENT PRALINÉ PISTACHE

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

Pistachio praline, roasted pistachios, smooth almond paste with macaron biscuit, enrobed in dark chocolate



Assortiments de 12 ou 20 pièces

12 or 20 piece assortments



Nouveauté 2017

CHOCOLAT & PAIN D'ÉPICES

Ganache au chocolat noir amer aux épices à pain d'épices, enrobée de chocolat noir

Bitter dark chocolate ganache with gingerbread spices, enrobed in dark chocolate



TRUFFE AU MARRON

Ganache au chocolat au lait et au marron enrobée de chocolat au lait

Milk chocolate and chestnut ganache enrobed in milk chocolate



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Praliné noisette fondant et croustillant, enrobé de cacao

Crunchy, melt-in-your-mouth hazelnut praline, enrobed in cocoa



INTENSE

Ganache au chocolat noir amer et intense, enrobée de cacao

Bitter dark chocolate ganache, enrobed in cocoa



Assortiments de 12, 20 et 28 pièces
12, 20 and 28 piece assortments



Galets

Disponibles du 4 novembre au 31 décembre

INFINIMENT CHOCOLAT BÉLIZE

Ganache au chocolat noir Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun, chocolat noir

Pure Origin Belizean dark chocolate ganache, Cayo District, Xibun Plantation, dark chocolate

INFINIMENT VANILLE

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

Chocolate and vanilla ganache with vanillas from Tahiti, Mexico and Madagascar, dark chocolate

MOGADOR

Ganache au chocolat au lait et au fruit de la Passion, chocolat au lait

Passion fruit and milk chocolate ganache, milk chocolate

INFINIMENT CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

Ganache au Café Iapar Rouge du Brésil, chocolat noir

Iapar Rouge du Brésil coffee ganache, dark chocolate

INFINIMENT CAMEL

Caramel au beurre salé, chocolat au lait

Salted-butter caramel, milk chocolate

CHLOÉ

Ganache au chocolat et à la framboise, chocolat noir

Raspberry and chocolate ganache, dark chocolate



Assortiments de 14, 28 et 40 pièces

14, 28 and 40 piece assortments



Éphémères des Fêtes



Cakes 

Disponibles du 4 novembre au 31 décembre



CAKE PAIN D'ÉPICES INFINIMENT MANDARINE

Entre audace et tradition, le symbolique pain d'épices de Noël, moelleux et parfumé, est ici revisité pour servir la mandarine de Sicile. Travaillée sous toutes ses coutures, la mandarine nous livre par touche son goût subtil puis sa légère amertume.

Biscuit pain d'épices, marmelade de mandarines de Sicile
Gingerbread cake, Sicilian mandarin orange marmalade



CAKE PAIN D'ÉPICES AU MARRON

De la démesure à la rondeur, de notes franches à la nuance, il superpose ainsi pain d'épices ultra moelleux et ganache au chocolat au lait et aux marrons ponctuée d'éclats de marrons glacés.

Biscuit pain d'épices, ganache au chocolat au lait et aux marrons, éclats de marrons confits
Gingerbread cake, milk chocolate and chestnut ganache, pieces of candied chestnuts

PANETTONE AUX MARRONS

Pâte briochée et marrons confits
Brioche dough and candied chestnuts

PANETTONE AU CHOCOLAT

Pâte briochée,
éclats de chocolat noir Pure Origine Venezuela,
Grand Cru Araguani, orange confite
*Brioche dough, bits of Pure Origin Venezuelan Dark Chocolate,
Grand Cru Araguani, candied orange*

STOLLEN

Pâte briochée aux épices, pâte d'amande, fruits secs et fruits confits
Brioche dough with spices, almond paste, dried and candied fruits





Marrons glacés

Disponibles du 4 novembre au 31 décembre

MARRON GLACÉ À LA ROSE

Marron glacé à la rose
Candied chestnut flavoured with rose

MARRON GLACÉ À LA CLÉMENTINE

Marron glacé à la clémentine
Candied chestnut flavoured with clementine

MARRON GLACÉ ENROBÉ DE CHOCOLAT

Marron glacé enrobé de chocolat mi-amer
Candied chestnut enrobed with semi-sweet chocolate

MARRON GLACÉ NATURE

Marron glacé de Turin
Candied chestnut from Turin



Assortiments de 6, 12 ou 20 pièces
6, 12 and 20 piece assortments

Les Coffrets Cadeaux



“Les macarons n’ont que quelques grammes pour mettre nos sens en émoi. Des yeux, on les dévore déjà. Les doigts effleurent leur surface, les arômes sont doucement humés. Lorsque l’on croque leur fine enveloppe croustillante, les oreilles en sont toutes émoustillées. Alors vient en bouche une grâce délicate.”

Pierre Hermé



Assortiments de Macarons Signature et Infiniment
Coffrets de 3, 7, 12, 18, 24 ou 40 macarons
*Signature and Infiniment Macaron Assortments
3, 7, 12, 18, 24 or 40 macaron boxes*

Personnalisation sur demande
Customization upon request



MOSAÏC

Lignes sobres et allures colorées, parées d'un élégant lien de cuir, les coffrets Mosaïc s'habillent de chic pour mieux être offrir.

Disponible en 2 formats
Available in 2 sizes

MONTS & MERVEILLES

Offre cadeau par excellence, elle révèle sous ses courbes élégantes une sélection gourmande de créations Pierre Hermé Paris à composer à l'envi.

Disponible en 3 formats
Available in 3 sizes



INITIATION SIGNATURE NOËL

Assortiment de 20 macarons
20 macaron assortment



PLATEAU DE MACARONS

Plateau composé de 36 macarons vendus uniquement par paire.
Tray composed of 36 macarons sold only in pairs.



SYRINE

Assortiment de 24 macarons
24 macaron assortment



CARTES CADEAUX PIERRE HERMÉ PARIS

30 €, 50 €, 100 € et 150 €

GIFT CARDS PIERRE HERMÉ PARIS

30 €, 50 €, 100 € and 150 €

Nouveauté 2017

GALETTE INFINIMENT CHOCOLAT BÉLIZE

Inspirée de l'art conceptuel de Bernar Venet, la pâte feuilletée se fait sculpture tandis que la crème d'amande vient tempérer la puissance de la ganache au chocolat noir Pure Origine Bélize – District de Cayo, Plantation Xibun – aux arômes de cacao marqués, ponctuée de notes légèrement acidulées presque fruitées.

Pâte feuilletée, crème d'amande, ganache au chocolat noir
Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun

*Puff pastry, almond cream, Pure Origin Belizean dark chocolate ganache,
Cayo District, Xibun Plantation*

GALETTE ISPAHAN

Pâte feuilletée, crème d'amande à la rose, framboises et litchis

Puff pastry, almond cream with rose, raspberries and litchis

GALETTE AUX AMANDES

Pâte feuilletée, crème d'amande

Puff pastry, almond cream

3/4, 6/8 et 10/12 personnes

3/4, 6/8 and 10/12 servings

MACARONS

COLLECTION SIGNATURE NOËL

3 macarons	9,48 €
7 macarons	17,54 €
12 macarons	29,86 €
18 macarons	43,13 €
24 macarons	57,35 €
40 macarons	92,42 €

COFFRETS D'EXCEPTION

Initiation Signature Noël 20 macarons	51,18 €
Syrine 24 macarons	68,25 €

BONBONS CHOCOLAT

COLLECTION SIGNATURE NOËL

60 g	11,37 €
120 g	19,91 €
210 g	30,33 €
350 g	47,39 €
500 g	58,77 €
750 g	84,36 €
900 g	99,53 €

BONBONS CHOCOLAT AU MACARON

12 pièces	23,70 €
20 pièces	35,07 €

GALETS

14 pièces	15,17 €
28 pièces	28,44 €
40 pièces	44,55 €

TRUFFES

12 pièces	19,91 €
20 pièces	32,23 €
28 pièces	44,55 €

CROQUANTS AU PRALINÉ

12 pièces	20,83 €
-----------	---------

PH CUBES 36 pièces

26,54 €

MENDIANTS

Chocolat au lait 200g	23,33 €
Chocolat noir 200g	26,54 €

ABSOLUMENT 120 g

Chocolat au lait	13,33 €
Chocolat noir	15,17 €
Praliné	13,33 €
Mixte (Caramel / Gingembre / Framboise)	15,17 €

TABLETTES

Lait et Noisettes grillées 100 g	8,25 €
Noir et Amandes grillées 100 g	9,38 €
Lait 80 g	8,25 €
Pure Origine Java 80 g	9,00 €
Pure Origine Sao Tomé à la fleur de sel 80 g	9,00 €
Lait à la fleur de Sel 80 g	8,25 €
Blond Caramélisé à la Fleur de Sel 80 g	8,25 €
Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun 80 g	9,95 €
Pure Origine Madagascar, Plantation Millot 80 g	9,95 €
Pure Origine Madagascar, Plantation Millot, au gingembre confit 80 g	9,95 €

PRIX HT

Pure Origine Brésil, Plantation Paineiras 80 g	9,95 €
Pure Origine Pérou, Province de Morropon, Communauté d'Asprobo 80 g	9,95 €
Tablette Mendant Chocolat au Lait 100 g	9,17 €
Tablette Mendant Chocolat Blond 100 g	10,43 €
Tablette Mendant Chocolat Noir 100 g	10,43 €

CALENDRIER DE L'AVENT

58,77 €

ÉPHEMÈRES DES FÊTES

CAKE PAIN D'ÉPICES AU MARRON	20,85 €
CAKE PAIN D'ÉPICES	
INFINIMENT MANDARINE	20,85 €
PANETTONES	25,59 €
STOLLEN	20,85 €
MARRONS GLACÉS	
6 pièces	19,17 €
12 pièces	37,50 €
20 pièces	61,67 €

COFFRETS CADEAUX

CARTES CADEAUX 30 €, 50 €, 100 € ou 150 €	
MOSAÏC – Disponible en deux tailles à partir de 40,00 €	
MONTS & MERVEILLES – Disponible en trois tailles à partir de 100,00 €	
PLATEAUX DE 72 MACARONS	161,93 €

LA HAUTE-PÂTISSERIE

BÛCHES INFINIMENT PAMPLEMOUSSE, ISPAHAN, INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE, HOMMAGE	
3/4 personnes	45,50 €
6/8 personnes	77,73 €

BÛCHES ULTIME, BÛCHE GLACÉE MILÉNA

6 personnes	67,30 €
-------------	---------

SAINT-SYLVESTRE

FLOCONS INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE, ULTIME, ISPAHAN	
3/4 personnes	45,50 €
6/8 personnes	77,73 €

ÉPIPHANIE

GALETTE AUX AMANDES, GALETTE ISPAHAN	
3/4 personnes	33,18 €
6/8 personnes	53,08 €
10/12 personnes	68,25 €

GALETTE INFINIMENT CHOCOLAT BÉLIZE

3/4 personnes	34,97 €
6/8 personnes	54,81 €
10/12 personnes	71,09 €

PYRAMIDES DE MACARONS

40 macarons	127,96 €
60 macarons	180,09 €
80 macarons	232,23 €
130 macarons	369,67 €
160 macarons	445,50 €
210 macarons	587,68 €
350 macarons	933,65 €
410 macarons	1 094,79 €





CADEAUX D'AFFAIRES & ÉVÉNEMENTS
CORPORATE GIFTS & EVENTS

France : +33 (0)1 77 37 09 47

UK : +44 (0)20 7235 3741

www.pierreherme.com

 @PierreHerme_FR

 @PierreHermeParis

 @pierrehermeofficial

#PierreHerme #PicassoofPastry

#LuxuriantesGourmandises

PIERRE HERMÉ

PARIS