

RÉCEPTIONS
& ÉVÉNEMENTS

PIERRE HERMÉ
PARIS



Pierre Hermé, un pâtissier français au sommet de son art

Avec “le plaisir pour seul guide”, Pierre Hermé invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Celui que Vogue USA surnommé le “Picasso of Pastry” crée une Haute-Pâtisserie moderne, reconnue partout dans le monde.

Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé arrive à Paris à 14 ans pour faire son apprentissage chez Gaston Lenôtre. Sa soif d’apprendre lui ouvre toutes les portes. Son parcours se poursuit chez d’autres grands noms, notamment Fauchon dont il sera le chef pâtissier pendant dix ans, avant de créer la Maison Pierre Hermé Paris en 1998 avec Charles Znaty.

Créateur inspiré, Pierre Hermé bouscule les traditions du métier : éliminer les décorations excessives qui encombrant les pâtisseries, utiliser le sucre comme le sel, en assaisonnement pour relever d’autres nuances de goûts, se remettre chaque jour en question, explorer de nouvelles saveurs, dompter de nouveaux ingrédients et revisiter ses propres recettes.

Au sein de son Atelier de Création, tel un artiste, Pierre Hermé imagine les goûts et les associations de saveurs. Ses créations, il les aborde par le dessin, à la manière d’un couturier. Il écrit les recettes, fixe les proportions. À ses côtés, les pâtisseries réalisent les essais, jusqu’à obtenir le résultat qu’il imaginait.

Des plaisirs aux rencontres, des lectures aux voyages, des fragrances aux textures... Pierre Hermé est curieux de tout. Tout l’inspire. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l’Académie des World’s 50 Best Restaurants en 2016, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands sur terre... et jusque dans l’espace ! Début 2017, Pierre Hermé a envoyé les premiers macarons dans les étoiles, à destination des astronautes de la Station Spatiale Internationale.

LA MAISON



Fabrication Française et artisanale



Excellence du savoir-faire français "Picasso of Pastry"



Sourcing responsable et impact sociétal

"Notre ambition est d'aller toujours plus loin dans l'évolution de notre activité pour contribuer à préserver notre planète et ses ressources. Nous œuvrons avec régularité et conviction face à ces enjeux environnementaux et sociétaux et poursuivons une politique de progrès continu."

Pierre Henne

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE



Offre événementielle.

Les équipes de la Maison vous accompagnent pour la célébration de vos événements avec une offre exclusive.



Cadeau d'affaire, offre CSE et Hôtels & Restaurants.

Un vaste choix de produits pour vos clients et collaborateur, pour chaque occasion.



Livraison en un point ou en multi adresses en France et en Europe.





MASTERCLASS

EXPÉRIENCE EXCELLENCE PÂTISSERIE

Expérience Pâtisserie délivrée par un Chef pâtissier
de la Maison Pierre Hermé Paris

EXPÉRIENCE PÂTISSERIE - MASTERCLASS & DÉGUSTATION

- **Accueil des invités :**

Accueil autour de la découverte de l'univers d'excellence
de Pierre Hermé.

Présentation de la Maison, de l'Homme que VOGUE
a surnommé le "Picasso of Pastry" et de son processus
de création

- **Animation :**

1. Le chef réalise des macarons, tout en commentant
de gré à gré sa prestation, n'expliquant les différentes étapes
de création, de fabrication ainsi que le choix
et la provenance des matières premières.
2. Il expose le savoir-faire de la Maison Pierre Hermé Paris et
fait participer les invités sur quelques étapes de préparation.
3. Dans un second temps, les participants vivent une
expérience sensorielle globale qui touche aux 5 sens
au travers d'une dégustation exceptionnelle.

Accueil : 15 minutes

Durée de l'Animation : 45 minutes

Durée de la dégustation : 45 minutes à 1 heure

Nombre de participants : 8 personnes maximum

Saveur du macaron préparé : Mogador

Dégustation : Sélection de saveurs de macarons

Signature & Infiniment

Association Pâtisseries et thé





EXPÉRIENCE INFINIMENT PIERRE HERMÉ

Expérience Pâtisserie délivrée
par Monsieur Pierre Hermé, accompagné
d'un Chef pâtissier de la Maison

EXPÉRIENCE PÂTISSERIE - MASTERCLASS & DÉGUSTATION AVEC PIERRE HERMÉ

- **Accueil des invités :**
Accueil autour de la découverte de l'univers d'excellence de Pierre Hermé.

Présentation de la Maison, de l'Homme que VOGUE a surnommé le "Picasso of Pastry" et de son processus de création
- **Animation :**
 1. Le chef réalise des macarons, tout en commentant de gré à gré sa prestation, expliquant les différentes étapes de création, de fabrication ainsi que le choix et la provenance des matières premières.
 2. Monsieur Pierre Hermé expose le savoir-faire de la Maison Pierre Hermé Paris et fait participer les invités sur quelques étapes de préparation.
 3. Dans un second temps, les participants vivent une expérience sensorielle globale qui touche aux 5 sens au travers d'une dégustation exceptionnelle.

Accueil : 15 minutes

Durée de l'Animation : 45 minutes

Durée de la dégustation : 45 minutes à 1 heure

Nombre de participants : 8 personnes maximum

Saveur du macaron préparé : Mogador

Dégustation : Sélection de saveurs de macarons

Signature & Infiniment

Association Pâtisseries et thé



OFFRE TARIFAIRE

EXPÉRIENCE De lundi au vendredi, entre 9h et 18h De 1 à 12 personnes	L'ATELIER DE CRÉATION DE PIERRE HERMÉ	CADEAUX
EXCELLENCE PÂTISSERIE	9 500€ HT	Remise à chaque invité d'un :
INFINIMENT PIERRE HERMÉ	Sur demande	• Coffret de macarons emblématiques de la Maison Pierre Hermé Paris • Tablier de Chef brodé Pierre Hermé

Conditions de paiement : 50 % d'acompte à la commande solde à réception de facture (fin du mois de la 1ère session)

Frais d'annulation : 100 % à 7 jours ouvrables, 70 % de 8 à 30 jours ouvrables, 50 % à plus de 30 jours ouvrables

PIERRE HERMÉ
PARIS

ANIMATIONS
ÉVÉNEMENTIELLES



ATELIER PÂTISSERIE

Préparations minute

Orphéo

Un véritable spectacle gustatif, où la crème onctueuse au chocolat, le praliné noisette et la crème mascarpone à la noisette se révèlent dans une préparation minute, dressée avec art dans une véritable coquille d'œuf. Une expérience éphémère et précieuse, où la fraîcheur et la finesse des saveurs se conjuguent à la perfection.

Mini Millefeuille

Admirez le savoir-faire pâtissier de notre chef qui crée sous vos yeux de délicieuses bouchées exquises de mini millefeuilles. Un spectacle gourmand où la précision du geste sublime des saveurs iconiques revisitées.

- Mini Millefeuille Infiniment Vanille : Fine crème de mascarpone vanillée sur une pâte feuilletée caramélisée. Simplement exquis.
- Mini Millefeuille Ispahan : Alliance fraîche et parfumée de rose, framboise et litchi sur une base croustillante. Un délice floral et fruité.
- Mini Millefeuille Infiniment Chocolat : Intense crème chocolat noir parsemée d'éclats salés sur une pâte caramélisée. Un plaisir cacaoté unique.





SAVOIR-FAIRE PRALINE

Plongez au cœur de l'artisanat d'exception avec notre animation exclusive dédiée à la noisette et au praliné. De la noisette brute à la noisette torréfiée puis caramélisée, vos invités découvriront les étapes fascinantes de la transformation, révélant les secrets de fabrication du praliné noisette. Une expérience immersive et gourmande, où le savoir-faire ancestral rencontre l'excellence.

- Dégustation de la **Pâte à tartiner Infinité Praliné Noisette**
- Dégustation de bonbons Chocolat **Infinité Praliné Noisette** : Praliné noisette fondant et croustillant, enrobé de chocolat noir
- Dégustation de bonbons Chocolat **Infinité Praliné Pistache** : Praliné pistache, pistaches torréfiées, enrobés de chocolat noir

CHOCOLAT ORIGINE

Offrez une expérience rare et précieuse avec notre dégustation de chocolats d'exception. Sélectionnés avec soin parmi les meilleures origines, nos chocolats dévoilent une palette de saveurs et de couleurs uniques, fruits d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération. Cette animation est une célébration de l'art du chocolat, un moment de pur plaisir pour les palais les plus exigeants.

- Dégustation du **Chocolat au Lait Pierre Hermé Paris**, 45% de cacao
- Dégustation du **Chocolat blond caramélisé à la Fleur de Sel**, 35% de cacao
- Dégustation du **Chocolat noir Pure Origine Sao Tomé à la Fleur de Sel**, 75% de cacao
- Dégustation du **Chocolat noir Pure Origine Bélize**, District de Cayo, Plantation Xibun, 64% de cacao





LES PÂTISSERIES SIGNATURES

LES PÂTISSERIES SIGNATURES



ISPAHAN

Biscuit macaron,
crème aux pétales de roses,
framboises et litchis

Individuel : 9,47 € HT
4 Personnes : 42,65 € HT
8 Personnes : 71,08 € HT

2000 FEUILLES

Pâte feuilletée caramélisée,
praliné feuilleté aux noisettes,
crème mousseline au praliné noisette

Individuel : 9,47 € HT
4 Personnes : 42,65 € HT
8 Personnes : 71,08 HT



LES PÂTISSERIES SIGNATURES



TARTE INFINIMENT VANILLE

Pâte sablée, biscuit à la vanille,
ganache et crème de mascarpone
aux vanilles de Tahiti, du Mexique
et de Madagascar

Individuel : 9,47 € HT
4 Personnes : 42,65 € HT
8 Personnes : 71,08 HT

PLAISIR SUCRE

Biscuit dacquoise aux noisettes,
praliné feuilleté, fines feuilles
de chocolat au lait,
ganache et crème Chantilly
chocolat au lait

Individuel : 9,47 € HT
4 Personnes : 42,65 € HT
8 Personnes : 71,08 HT





PIÈCES MONTÉES



PYRAMIDE MACARONS

De 60 à 400 macarons

Pyramides	Prix HT	Prix TTC
60 macarons	218.01 €	230.00 €
90 macarons	293.84 €	310.00 €
130 macarons	426.54 €	450.00 €
190 macarons	578.20 €	610.00 €
270 macarons	824.65 €	870.00 €
440 macarons	1 374.41 €	1 450.00€
550 macarons	1 706.16 €	1 800.00 €

En complément d'un dessert, comptez 2 à 3 macarons par personne.
Pour un dessert unique, comptez 5 à 6 macarons par personne.

Tailles (pièces)	Parfums (maximum)
60 macarons	2
90 à 190 macarons	3
270 macarons	4
440 et 550 macarons	5 (ou un assortiment complet de la gamme existante)

Les saveurs de macarons vous seront proposées en fonction de l'actualité produit.

PERSONNALISATION DU SOCLE

Possibilité de personnaliser le socle avec une inscription de 12 lettres maximum conseillé à partir du format 80 macarons :

- Couleur des lettres : blanc, caramel, chocolat, rose
- Taille des lettres : 5 cm
- Prix de la personnalisation : 50 € TTC

ENTREMETS À PARTAGER

L'entremets est réalisé en grande taille dans un format original rectangulaire et présenté sur un socle décoré de glace royale.

ENTREMETS PROPOSÉS :

- **Carrément Chocolat**

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

- **2000 Feuilles**

Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté, crème mousseline au praliné

- **Fraisier**

Génoise aux amandes imbibée à la liqueur de framboise, crème mousseline à la pistache, fraises (selon la saison)

PRIX PAR PERSONNE : 11,85 € HT - 12,50 € TTC

FORMAT DES ENTREMETS : multiple de 5 parts (jusqu'à 50)

COULEUR DU SOCLE (Possibilité de modifier la couleur sur demande) :

Blanc - Fraisier (selon saison)

Chocolat - Carrément Chocolat

Caramel - 2000 Feuilles

DÉLAI DE COMMANDE : 3 jours ouvrés

DÉSISTEMENT : 96h (aucun remboursement ne sera accepté passé ce délai)

PAIEMENT : Paiement lors de la confirmation de la commande





ENTREMET SUPERPOSÉ

de 20 à 150 personnes

Des entremets superposés recouverts de pâte d'amande et décorés de macarons, disposés sur un socle décoré de glace royale.

ENTREMETS PROPOSÉS :

- **Ispahan**

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis

- **Plaisir Sucré**

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

- **Plénitude**

Biscuit macaron au chocolat, ganache aux éclats de caramel, mousse sabayon au chocolat et aux éclats de chocolat à la fleur de sel, éclats de chocolat à la fleur de sel

PRIX PAR PERSONNE : 15,17 € HT - 16 € TTC

FORMAT DES ENTREMETS : 25, 50, 75, 100, ou 150 parts

A partir de 100 personnes, la présence d'un pâtissier est obligatoire pour la livraison et la mise en place (prestation facturée 375€).

COULEUR DU SOCLE : Par défaut blanc (possibilité de modifier la couleur)

DÉCORATION FLORALE : en option, possibilité de choisir le thème de couleur en fonction des saisons - 340 € HT

PERSONNALISATION DU SOCLE :

Possibilité de personnaliser le socle avec une inscription :

- **Couleur des lettres :** blanc, caramel, chocolat, rose, rouge
- **Taille des lettres :** 5 cm
- **Prix de la personnalisation :** 50 € TTC

DÉLAI DE COMMANDE : 3 jours ouvrés

DÉSISTEMENT : 96h (aucun remboursement ne sera accepté passé ce délai)

PAIEMENT : Paiement lors de la confirmation de la commande

KOKORO

de 50 à 120 personnes

ENTREMETS PROPOSÉS :

- **Ispahan**

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis

- **Plaisir Sucré**

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

- **Plénitude**

Biscuit macaron au chocolat, ganache aux éclats de caramel, mousse sabayon au chocolat et aux éclats de chocolat à la fleur de sel, éclats de chocolat à la fleur de sel

- **Montebello**

Biscuit dacquoise à la pistache, crème mousseline à la pistache, fraises ou framboises selon la saison

PRIX SUR DEMANDE (50, 70 ,90 et 120 personnes)

PERSONNALISATION DU SOCLE :

Possibilité de personnaliser le socle avec une inscription de 8 lettres maximum conseillé

- **Couleur des lettres** : blanc, caramel, chocolat, rose
- **Taille des lettres** : 5 cm
- **Prix de la personnalisation** : 50 € TTC

DÉCORATION FLORALE : en option, possibilité de choisir le thème de couleur en fonction des saisons - 340 € HT

DÉLAI DE COMMANDE : 10 jours ouvrés

DÉSISTEMENT : 96h (aucun remboursement ne sera accepté passé ce délai)

PAIEMENT : Paiement lors de la confirmation de la commande

CONSIGNES : Une caution de 700 € TTC est demandée pour le socle. Le socle devra être récupéré, à organiser avec le commercial en charge.





PETIT DÉJEUNER

Minimum de 20 personnes

Notre offre “Petit Déjeuner” vient s’ajouter au catalogue événementiel en tant que nouvel incontournable de La Maison Pierre Hermé pour animer vos matinées gourmandes.

L’OFFRE DÉTAILLÉE PAR PERSONNE :

- Jus d’orange Sanguine
- 1 Pain Chocolat & Pistache
- 1 Croissant Ispahan
- 1 part de Cake Signature
- 3 Macarons Signatures

PRIX DU PETIT DÉJEUNER PAR PERSONNE : 35 € HT + option avec maître d’hôtel possible

GIFTING

Offrez des moments de douceur et de saveurs inoubliables. Notre sélection de cadeaux gourmands est idéale pour surprendre et ravir vos proches ou vos collaborateurs.



COFFRET 2 MACARONS
7,30€ HT



COFFRET 4 MACARONS
(Existe en orange et rouge.)
13,17€ HT



COFFRET 3 CHOCOLATS
7.96 € HT



COFFRET 5 CHOCOLATS
13,27€ HT

SERVICES ENTREPRISES

Profitez de nos sélections et avantages exclusifs.



Cadeaux d'affaires & CSE

Offres exclusives
et dédiées pour remercier
vos clients et collaborateurs.



HÔTELLERIE RESTAURATION

Nous accompagnons
les professionnels de l'Hôtellerie
et de la restauration à travers
une offre institutionnelle ou
sur-mesure, en France comme à
l'international.



CONTACT ENTREPRISES & CSE

SERVICE ENTREPRISES PIERRE HERMÉ PARIS

servicecommercial@pierreherme.com

01 77 37 09 47

REJOIGNEZ L'UNIVERS PIERRE HERMÉ PARIS

www.pierreherme.com



@pierrehermeofficial



@Pierre.Herme.Paris



@Pierre.Herme_FR



@Pierre-Hermé-Paris