

PIERRE HERMÉ  
PARIS



Catalogue Entreprises

## SOMMAIRE

Pierre Hermé et "Le plaisir pour seul guide".....	3
Nos engagements d'excellence .....	4
Macarons .....	7
Chocolats .....	9
Cakes .....	18
Coffrets cadeaux .....	22
Personnalisation.....	24
Création Haute Couture .....	26
Référencement Hôtel et Restaurant .....	26
Événement.....	27
Carte cadeaux digitale .....	27
CGV .....	31

## Pierre Hermé, un pâtissier français au sommet de son art

**A**vec "le plaisir pour seul guide", Pierre Hermé invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Celui que Vogue USA surnomme 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. Il explore toutes les arcanes du métier, profite de ses jours de repos pour travailler aux côtés de ses aînés. Il collabore même au journal d'entreprise et gravit un à un tous les échelons de la grande maison parisienne. 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 espace ! Début 2017, Pierre Hermé a envoyé les premiers macarons dans les étoiles, à destination des astronautes de la Station Spatiale Internationale.



# UNE ÉQUIPE DÉDIÉE

pour vous accompagner  
dans vos projets les plus ambitieux

- 🌀 **Fabrication Française et artisanale**
- 🌀 **Excellence du savoir-faire français**  
"Picasso of Pastry"
- 🌀 **Entreprise du Patrimoine Vivant**
- 🌀 **Sourcing responsable et impact sociétal**
- 🌀 **Livraison en France et en Europe**
- 🌀 **Expéditions en multi adresses**
- 🌀 **Courses dédiés et sur-mesure possible**
- 🌀 **Mise à disposition en boutiques**
- 🌀 **Offre tarifaire préférentielle selon volume d'achat et statut**  
clients fidèles, CSE, agences de communication et événementielles, restaurants et hôtels





# MACARONS

*"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 Herbin*



4 MACARONS, 60g  
Boîte métallique  
13,74€ HT



7 MACARONS, 122g  
21,05€ HT



8 MACARONS, 137g  
24,64€ HT



12 MACARONS, 180g  
36,97€ HT



18 MACARONS, 270g  
53,08€ HT



24 MACARONS, 360g  
72,04€ HT



40 MACARONS, 600g  
115,64€ HT



20 MACARONS Initiation, 300g  
62,56€ HT





## L'ART DU CHOCOLAT

Des premiers effluves enivrants dans l'atelier de son père pâtissier-chocolatier en Alsace à aujourd'hui, Pierre Hermé n'a cessé d'apprendre pour apprivoiser la matière chocolat. Intransigeant, capricieux, noble, le chocolat ne supporte pas le manque de précision.



Onctueux, craquant, tendre, voluptueux, le travail du chocolat est un art qui nécessite un savoir-faire spécifique. Pierre Hermé entretient une relation toute particulière avec cette matière et ses créations sont sources d'expériences uniques.

## BONBONS DE CHOCOLAT

“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.”



## BONBONS DE CHOCOLAT SIGNATURE



**MOGADOR**  
Ganache au chocolat au lait et au fruit de la Passion, enrobée de chocolat au lait

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

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

**INFINIMENT CHOCOLAT AU LAIT**  
Ganache au chocolat au lait caramélisé, enrobée de chocolat au lait

**ELSA**  
Ganache à la framboise et aux épices à pain d'épices, enrobée de chocolat noir



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

**INFINIMENT CLÉMENTINE**  
Pâte d'amande à la Clémentine de Corse, enrobée de chocolat noir

**FLEUR DE CASSIS**  
Ganache au chocolat noir, au cassis et au poivre de cassis, baies de cassis séchées, enrobées de chocolat noir

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

## BONBONS DE CHOCOLAT GRAND CRU PURE ORIGINE



**INFINIMENT CHOCOLAT BÉLIZE**  
Ganache au chocolat noir Pure Origine Bélize, District de Cayo, Plantation Xibun, enrobée de chocolat noir

**QUETZAL**  
Ganache au chocolat noir Pure Origine Bélize et graines d'amarante, enrobée de chocolat noir



**INFINIMENT HACIENDA ELEONOR**  
Ganache au chocolat noir Pure Origine Equateur, Plantation Hacienda Eleonor, enrobée de chocolat noir

## BONBONS DE CHOCOLAT AU MACARON



**MACARON 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

**MACARON INTENSE**  
Ganache au chocolat amer et intense, pâte d'amande fondante au biscuit macaron au chocolat, enrobées de chocolat noir

**MACARON INFINIMENT PRALINÉ PISTACHE**  
Praliné pistache, pistaches torréfiées, pâte d'amande fondante au biscuit macaron, enrobés de chocolat noir

**MACARON INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE**  
Praliné noisette fondant et croustillant, pâte d'amande fondante, enrobés de chocolat noir

## BONBONS DE CHOCOLAT PRALINÉS



**INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE**  
Praliné noisette fondant et croustillant, enrobé de chocolat noir

**INFINIMENT PRALINÉ PIGNON DE CÈDRE**  
Praliné pignon de cèdre fondant et croustillant enrobé de chocolat au lait

**ENORA**  
Praliné au blé noir, enrobé de chocolat noir

**ACAJOU**  
Praliné croustillant à la noix de coco, pâte de fruits au fruit de la Passion, enrobés de chocolat au lait

**MATHILDA**  
Praliné amande aux zestes de citron, éclats d'amandes torréfiées, enrobés de chocolat au lait

**INFINIMENT PRALINÉ PISTACHE**  
Praliné à la pistache, pistaches torréfiées, enrobés de chocolat noir

## PH CUBES

Le PH Cube est une petite bouchée qui a juste ce qu'il faut d'épaisse pour révéler un contraste de textures entre l'enrobage craquant, les ganaches moelleuses ou les pralinés croustillants.



**INFINIMENT CAFÉ IAPAR ROUGE BRÉSIL**  
Ganache au café Iapar Rouge du Brésil, enrobée de chocolat noir

**INTENSE**  
Ganache au chocolat amer et intense, enrobée de chocolat noir



**INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE**  
Praliné noisette fondant et croustillant, enrobé de chocolat noir



# ASSORTIMENTS BONBONS DE CHOCOLAT



BBC T0 - 50g  
13,27€ HT



BBC T1 - 120g  
22,75€ HT



BBC T2 - 210g  
32,23€ HT



BBC MAC T1 - 140g  
23,70€ HT



BBC MAC T2 - 240g  
35,07€ HT



BBC T3 - 350g  
51,18€ HT



BBC T4 - 500g  
70,14€ HT



PH CUBE - 100g  
26,54€ HT

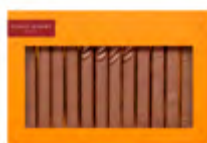
# GOURMANDISES AU CHOCOLAT

Pour mettre en avant la richesse aromatique des chocolats, la Maison Pierre Hermé Paris propose une collection de gourmandises au chocolat, nées de recettes originales où textures et goûts magnifient cette matière exceptionnelle qu'est le chocolat. Les mendiants, orangettes, nougatines ou encore croquants gourmands et tablettes... seront parfaits pour vos petites attentions, cadeaux invités, ou aménités.

## SNACKING & AMENITIES



Orangettes - 120g  
13,27€ HT



Absolutement Lait - 110g  
11,67€ HT



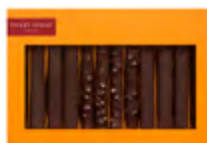
Mendiants Lait - 135g  
11,67€ HT



Nougatines - 134g  
9,58€ HT



Croquants Pralinés - 130g  
13,27€ HT



Absolutement Noir - 110g  
13,27€ HT



Mendiants Noir - 135g  
13,27€ HT



Mini Tablette  
Mendant Chocolat Noir  
28g - 2,37€ HT



Mini Tablette  
Chocolat Lait  
25g - 2,08€ HT



Mini Tablette  
Chocolat Noir  
Pure Origine Sao Tomé  
25g - 2,37€ HT



Mini Tablette  
Chocolat Blond  
25g - 2,08€ HT



Irrésistibles  
ISPAHAN  
100g - 10,90€ HT



Irrésistibles  
INFINIMENT VANILLE  
100g - 10,90€ HT



Irrésistibles  
PLAISIR SUCRÉ  
& PLAISIR INTENSE  
100g - 9,58€ HT

## TABLETTES DE CHOCOLAT

### CHOCOLAT NOIR



Mendant Noir  
100g - 10,43€ HT

Pure Origine Madagascar,  
Plantation Millot,  
au gingembre confit  
80g - 9,95€ HT

Pure Origine Brésil, Plantation Paineiras  
80g - 9,95€ HT

Pure Origine Java  
80g - 9€ HT

Pure Origine Madagascar, Plantation Millot  
80g - 9,95€ HT

Pure Origine Bêlize, District de Cayo,  
Plantation Xibun  
80g - 9,95€ HT

Pure Origine Sao Tomé à la Fleur de Sel  
80g - 9€ HT



### CHOCOLAT AU LAIT



Mendant Lait  
100g - 9,17€ HT

Chocolat au Lait  
80g - 8,25€ HT

Lait & Noisettes Grillées  
100g - 8,25€ HT

Lait à la Fleur de Sel  
80g - 8,25€ HT

### CHOCOLAT BLOND



Mendant Lait  
100g - 9,17€ HT

Chocolat au lait Pierre Hermé  
80g - 8,25€ HT

Lait & Noisettes Grillées  
100g - 8,25€ HT

Lait à la Fleur de Sel  
80g - 8,25€ HT



## CAKES

Bombé, moelleux ou assagi, notes fruitées, cacaotées ou inspirées des saveurs Fetish de la Maison, le "gâteau de voyage" nous entraîne sur les chemins de la gourmandise avec une irrésistible touche de Pierre Hermé.



### ISPAHAN

*Biscuit à la rose,  
Framboises & Letchis  
360g - 26,54€ HT*



### ORPHEO

*Biscuit au chocolat, praliné feuilleté  
aux noisettes, enrobés de chocolat noir  
aux amandes grillées  
360g - 26,54€ HT*



### INFINIMENT CITRON

*Biscuit aux zestes de citron  
et citron confit  
360g - 26,54€ HT*



### MOGADOR

*Biscuit au fruit de la Passion,  
éclats de chocolat au lait à la fleur de sel,  
ganache au chocolat au lait  
et au fruit de la Passion  
360g - 26,54€ HT*



### INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

*Biscuit à la noisette,  
praliné noisette fondant et croustillant,  
crème au praliné noisette,  
noisettes caramélisées  
360g - 26,54€ HT*



## COFFRETS CADEAUX

Pour découvrir ou faire découvrir l'univers de Pierre Hermé Paris, la Maison a imaginé des coffrets cadeaux aux assortiments savoureux.

### 3 ASSORTIMENTS INCONTOURNABLES

#### Mosaic T1

Tablette Mendant Chocolat Noir, Coffret Bonbons de chocolat T0, Coffret 4 macarons, Croquants Lait & Noir, Thé sachet Jardin de Pierre  
70,00€ HT

#### Mosaic T2

Bonbons de chocolat T1, Nougatines, Absolutement Noir, Croquants Pralinés, Tablette Mendant Chocolat au Lait, Thé sachet Cérémonie  
110,00€ HT

#### Monts & Merveilles

Monts & Merveilles T2, Absolutement Lait, Orangettes, Mendants Noir, Bonbons de chocolat au Macaron 20 pièces, Reglette 8 Macarons (Boîte Métal), Coffret Bonbons de chocolat T0, Cake Ispahan, Confiture Ispahan, Thé sachet Ispahan  
260,00€ HT

photographies non contractuelles



# PERSONNALISATION

## COFFRETS

Composition sur mesure ou marquage personnalisé, laissez libre cours à votre imagination pour offrir un cadeau sur mesure.



## LES FOURREAUX & BANDEAUX

Papier texture mat, soft touch, embossage, marquage à chaud brillant... Réalisez vos fourreaux au gré de vos envies.



## LES MACARONS ET BONBONS DE CHOCOLATS

Offrez des macarons ou des bonbons de chocolat à l'image de votre entreprise. Couleurs, saveurs ou impression d'un logo, nous réalisons pour vous des gourmandises qui vous ressemblent présentées dans des coffrets Pierre Hermé Paris ou personnalisés.



## SERVICES ENTREPRISES

Du cadeau d'affaires personnalisé à la mise en scène de vos événements en passant par la création de recettes Haute-Couture, notre équipe commerciale.



### RÉFÉRENCIEMENT HÔTEL & RESTAURATION

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

### HAUTE-COUTURE

Tout commence par un entretien confidentiel avec Pierre Hermé. Analyse gourmande durant laquelle chaque client est invité à se livrer, à évoquer en toute liberté ses souvenirs, ses préférences, ses envies... Une gourmandise, dont la recette est unique et qui demeure à jamais votre propriété exclusive.



### ÉVÉNEMENTS

Une soirée clients ? Un anniversaire d'entreprise ?  
Un lancement presse ? Une Masterclass ou l'organisation de mariages ?  
Nous vous conseillons à chaque étape de vos projets. Marquez les esprits et offrez à vos convives, une expérience gourmande inoubliable.

CARTE CADEAU  
DIGITALE

PIERRE HERMÉ  
PARIS

CARTE CADEAU

30€, 50€, 100€, 150€

# TARIFS & DÉTAILS

RÉF.	ARTICLE	PRIX HT	PRIX TTC	POIDS (grammes)	DIMENSIONS (mm)	À CONSOMMER DANS LES...*	TVA
<b>MACARONS</b>							
<b>SIGNATURE</b>							
57982	Coffret 4 Macarons	13,74€	14,50€	60	102 x 77 x 57	4 à 5 jours	5,5%
58304	Coffret 7 Macarons	21,05€	22,21€	122	200 x 50 x 50	4 à 5 jours	5,5%
57974	Coffret 8 Macarons	24,64€	26,00€	137	228 x 50 x 50	4 à 5 jours	5,5%
57976	Coffret 12 Macarons	36,97€	39,00€	180	181 x 116 x 50	4 à 5 jours	5,5%
57977	Coffret 18 Macarons	53,08€	56,00€	270	180 x 171 x 54	4 à 5 jours	5,5%
57978	Coffret 24 Macarons	72,04€	76,00€	360	218 x 218 x 50	4 à 5 jours	5,5%
58520	Coffret 40 Macarons	115,64€	122,00€	600	288 x 288 x 50	4 à 5 jours	5,5%
57980	Coffret Initiation 20 Macarons	62,56€	66,00€	300	260 x 45 x 50	4 à 5 jours	5,5%
<b>ASSORTIMENTS BONBONS DE CHOCOLAT</b>							
30987	BBC T0	13,27€	14,00€	50	83 x 83 x 40	1 mois	5,5%
30988	BBC T1	22,75€	24,00€	120	128 x 128 x 40	1 mois	5,5%
30989	BBC T2	32,23€	34,00€	210	164 x 164 x 40	1 mois	5,5%
30990	BBC T3	51,18€	53,99€	350	210 x 210 x 40	1 mois	5,5%
30991	BBC T4	70,14€	74,00€	500	245 x 245 x 40	1 mois	5,5%
45617	BBC Macarons T1	23,70€	25,00€	140	128 x 128 x 40	1 mois	5,5%
45618	BBC Macarons T2	35,07€	37,00€	240	164 x 164 x 40	1 mois	5,5%
45132	PH Cubes	26,54€	28,00€	100	128 x 128 x 40	1 mois	5,5%
<b>GOURMANDISES AU CHOCOLAT</b>							
<b>SNACKING &amp; AMENITIES</b>							
56920	Orangettes Enrobées	13,27€	14,00€	120	100 x 100 x 25	1 mois	5,5%
59511	Absolument Lait	11,67€	14,00€	110	147 x 90 x 25	1 mois	20%
59513	Absolument Noir	13,27€	14,00€	110	147 x 90 x 25	1 mois	5,5%
59510	Croquants Pralinés	13,27€	14,00€	130	147 x 90 x 25	1 mois	5,5%
54417	Mendiants Noir	13,27€	14,00€	135	147 x 90 x 25	1 mois	5,5%
54416	Mendiants Lait	11,67€	14,00€	135	147 x 90 x 25	1 mois	20%
54418	Nougatines	9,58€	11,50€	134	100 x 100 x 25	1 mois	20%
51961	Mini Tablette Chocolat Noir						
	Pure Origine Sao Tomé	2,37€	2,50€	25	127 x 25 x 28	1 mois	5,5%
51964	Mini Tablette Mendiante Chocolat Noir	2,37€	2,50€	28	127 x 25 x 28	1 mois	5,5%
51962	Mini Tablette Chocolat Lait	2,08€	2,50€	25	127 x 25 x 28	1 mois	20%
51963	Mini Tablette Chocolat Blond	2,08€	2,50€	25	127 x 25 x 28	1 mois	20%
55157	Irrésistibles Ispahan	10,90€	11,50€	100	120 x 25 x 120	45 jours	5,5%
55155	Irrésistibles Plaisir Sucré & Plaisir Intense	9,58€	11,50€	100	120 x 25 x 120	45 jours	20%
55158	Irrésistibles Infiniment Vanille	10,90€	11,50€	100	120 x 25 x 120	45 jours	5,5%
<b>TABLETTES AU CHOCOLAT</b>							
<b>CHOCOLAT NOIR</b>							
53929	Tablette Mendiante Chocolat Noir	10,43€	11,00€	100	157 x 8 x 18	45 jours	5,5%
54166	Tablette Pure Origine Madagascar au Gingembre Confit	9,95€	10,50€	80	157 x 8 x 18	45 jours	5,5%
54164	Tablette Pure Origine Brésil Plantation Paineiras	9,95€	10,50€	80	157 x 8 x 13	45 jours	5,5%
53927	Tablette Pure Origine Java	9,00€	9,50€	80	157 x 8 x 13	45 jours	5,5%
54165	Tablette Pure Origine Madagascar	9,95€	10,50€	80	157 x 8 x 13	45 jours	5,5%
54158	Tablette Pure Origine Bélice	9,95€	10,50€	80	157 x 8 x 13	45 jours	5,5%
54162	Tablette Pure Origine Sao Tomé à la Fleur de Sel	9,00€	9,50€	80	157 x 8 x 13	45 jours	5,5%

RÉF.	ARTICLE	PRIX HT	PRIX TTC	POIDS (grammes)	DIMENSIONS (mm)	À CONSOMMER DANS LES...*	TVA
<b>CHOCOLAT BLOND</b>							
53939	Tablette Mendiante Chocolat Blond	9,17€	11,00€	100	157 x 8 x 18	45 jours	20%
53928	Tablette de Chocolat Blond caramélisé à la Fleur de Sel	8,25€	9,90€	80	157 x 8 x 13	45 jours	20%
<b>CHOCOLAT AU LAIT</b>							
54168	Tablette de Chocolat au Lait & Noisettes Grillées	8,25€	9,90€	100	157 x 8 x 18	45 jours	20%
53940	Tablette de Chocolat au Lait	8,25€	9,90€	80	157 x 8 x 13	45 jours	20%
53938	Tablette Mendiante Chocolat au Lait	9,17€	11,00€	100	157 x 8 x 18	45 jours	20%
54167	Tablette de Chocolat au Lait à la Fleur de Sel	8,25€	9,90€	80	157 x 8 x 13	45 jours	20%
<b>CAKES</b>							
52338	Cake Ispahan	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	15 jours	5,5%
30399	Cake Orphéo	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	15 jours	5,5%
30395	Cake Infiniment Citron	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	15 jours	5,5%
30399	Cake Orphéo	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	15 jours	5,5%
30389	Cake Mogador	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	15 jours	5,5%
49849	Cake Infiniment Praliné Noisette	26,54€	28,00€	360	160 x 105 x 102	15 jours	5,5%
<b>COFFRETS CADEAUX</b>							
59904	Mosaic Signature T1	70,00€	73,85€	-	224 x 224 x 145	4 à 45 jours	5,5%
59905	Mosaic Signature T2	110,00€	116,05€	-	270 x 270 x 170	30 à 45 jours	5,5%
59906	Monts & Merveilles Signature	260,00€	274,30€	-	350 x 350 x 250	4 à 30 jours	5,5%

\* Sous réserve du respect des conditions de conservation







Une équipe dédiée pour vous accompagner  
à chaque étape de vos projets.

DÉPARTEMENT BTOB PIERRE HERMÉ PARIS  
servicecommercial@pierreherme.com  
01 77 37 09 47

REJOIGNEZ L'UNIVERS PIERRE HERMÉ PARIS  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)



@pierrehermeofficial



@Pierre.Herme.Paris



@Pierre.Herme\_FR



@Pierre-Hermé-Paris

PIERRE HERMÉ  
PARIS