



BONBONS CHOCOLAT

PIERRE HERMÉ
PARIS

"Mon chocolat, je le veux vivant.
Il fait partie de ma vie. Chaque jour, la flamme
de la gourmandise ne cesse de me parcourir.
Avec le plaisir pour seul guide, j'élague, j'intègre,
je navigue. Au gré des récoltes, je poursuis
ma quête de chocolats de très grande qualité.
Au fil de mes découvertes, mes envies
évoluent pour m'amener dans
un "état chocolat" différent."

"I want my chocolate to come alive.
It is part of my life. Every day, the flame
of epicurean desire burns within me. With pleasure as
my only guide, I trim, build and navigate. Harvest after
harvest, I pursue my quest for cocoa beans
of the finest quality. With each of my discoveries,
my cravings evolve, bringing me to a different
state of chocolate bliss."

A handwritten signature in black ink, reading "Pierre Herme". The signature is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that extends to the right.

EXPÉRIENCE CHOCOLAT

Chocolate Experience



INFINIMENT CHOCOLAT PAINEIRAS

Ganache au chocolat noir Pure Origine Brésil,
Plantation Paineiras, enrobée de chocolat noir
Pure Origin Brazilian dark chocolate ganache,
Paineiras Plantation, enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T)



INFINIMENT CHOCOLAT AU LAIT

Ganache au chocolat au lait caramélisé,
enrobée de chocolat au lait
Caramelised milk chocolate ganache,
enrobed in milk chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T - 13^T)



INFINIMENT CHOCOLAT BÉLIZE

Ganache au chocolat noir Pure Origine Bêlize,
District de Cayo, Plantation Xibun, enrobée de chocolat noir
Pure Origin Belizean dark chocolate ganache,
Cayo District, Xibun Plantation, enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T)

CLASSIQUES

Chocolate Classics



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Praliné noisette fondant et croustillant,
enrobé de chocolat noir
Crunchy, melt - in - your - mouth hazelnut praline,
enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7^T - 8 - 11^T)



INFINIMENT VANILLE

Ganache au chocolat noir aux vanilles de Tahiti,
du Mexique et de Madagascar, enrobée de chocolat noir
Chocolate and vanilla ganache with vanillas from Tahiti,
Mexico and Madagascar, enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T)



INFINIMENT PRALINÉ PISTACHE

Praliné à la pistache, pistaches torréfiées,
enrobés de chocolat noir
Pistachio praline, roasted pistachios,
enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8 - 10^T - 11^T)



MAKASSAR

Ganache mousseuse au caramel
au beurre salé, enrobée de chocolat noir
Salted - butter caramel mousse ganache,
enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T)

CHOCOLATS AU MACARON

Macaron Chocolates



INFINIMENT PRALINÉ PISTACHE

Praliné pistache, pistaches torréfiées, 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
(1^T - 3 - 5^T - 6 - 7 - 8 - 10^T - 11^T)



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Praliné noisette fondant et croustillant, pâte d'amande fondante, enrobés de chocolat noir
Crunchy, melt - in - your - mouth hazelnut praline, smooth almond paste, enrobed in dark chocolate
(1^T - 3 - 5^T - 6 - 7^T - 8 - 11^T)



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 Passion fruit almond paste with macaron biscuit, enrobed in milk chocolate
(1^T - 3 - 5^T - 6 - 7 - 8 - 11^T)



AZUR

Ganache au yuzu, pâte d'amande fondante au yuzu et au biscuit macaron, enrobées de chocolat noir
Yuzu ganache, smooth yuzu almond paste with macaron biscuit, enrobed in dark chocolate
(1^T - 3 - 5^T - 6 - 7 - 8 - 11^T)

SIGNATURES

Chocolate Signatures



Nouveauté

FORTALEZA

Ganache au poivre long de Java
enrobée de chocolat noir
Javanese long pepper ganache,
enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T)



ACAJOU

Praliné croustillant à la noix de coco, pâte de fruits
au fruit de la Passion, enrobés de chocolat au lait
Crunchy coconut praline, Passion fruit fruit paste,
enrobed in milk chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8 - 11^T)



CHOC CHOCOLAT

Ganache au chocolat amer, nougatine
aux éclats de fèves de cacao, enrobées de chocolat noir
Bitter chocolate ganache, nougatine
with cocoa nibs, enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 9^T - 10^T - 11^T)



INFINIMENT PRALINÉ PIGNON DE CÈDRE

Praliné pignon de cèdre fondant et croustillant
enrobé de chocolat au lait
Crunchy, melt - in - your - mouth cedar
pine nut praline, enrobed in milk chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T)

SIGNATURES

Chocolate Signatures



Nouveauté

ELSA

Ganache à la framboise et aux épices à pain d'épices,
enrobée de chocolat noir
Raspberry and gingerbread spices ganache,
enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T)



Nouveauté

INFINIMENT CLÉMENTINE

Pâte d'amande à la Clémentine de Corse,
enrobée de chocolat noir
Corsican clementine almond paste
enrobed in dark chocolate



MATHILDA

Praliné amande aux zestes de citron, éclats
d'amandes torréfiées, enrobés de chocolat au lait
Almond praline with lemon zest, roasted almonds slivers,
enrobed in milk chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8 - 11^T)



MOGADOR

Ganache au chocolat au lait et
au fruit de la Passion, enrobée de chocolat au lait
Passion fruit and milk chocolate ganache,
enrobed in milk chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T)

SIGNATURES

Chocolate Signatures



ISPAHAN

Ganache au chocolat et à la framboise, pâte de fruits
au litchi et à la rose, enrobées de chocolat noir
Chocolate and raspberry ganache, rose and litchi
fruit paste, enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T)



Nouveauté

FLEUR DE CASSIS

Ganache au chocolat noir, au cassis et au poivre de cassis,
baies de cassis séchées, enrobées de chocolat noir
Blackcurrant and blackcurrant pepper dark chocolate ganache,
dried blackcurrant berries, enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8^T - 11^T)



TSUKI

Praliné croustillant aux éclats de maïs grillé et salé,
pâte de fruits à l'orange, enrobés de chocolat noir
Crispy praline with bits of roasted and salted corn,
orange fruit paste, enrobed in dark chocolate
(1^T - 3^T - 5^T - 6 - 7 - 8 - 11^T)

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idéalement les bonbons chocolat doivent être conservés à une température comprise entre 15°C et 18°C à l'abri des odeurs et de l'humidité. Cependant, on peut aussi les conserver au réfrigérateur, en prenant soin d'envelopper chaque boîte d'un film plastique étirable de façon à protéger les chocolats des odeurs environnantes.

Dans ce cas, il est essentiel de laisser les chocolats revenir à température ambiante avant de les déguster.

Les saveurs du chocolat s'apprécient encore mieux dans le calme, une pointe d'appétit permet d'aiguiser les sens et d'en saisir toutes les nuances.

TASTING RECOMMENDATIONS

Ideally, chocolate bonbons should be kept between 15°C and 18°C, away from light, in a dry, odour - free place. However, they may also be kept in the refrigerator, taking care to wrap each box in plastic cling film to protect the chocolates from surrounding odours.

If keeping chocolates in the refrigerator, allow them to return to room temperature before tasting.

Chocolates tasting is best in a quiet place and a few pangs of hunger will help sharpen your senses and allow you to fully appreciate all of the nuances of flavour.

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Les chiffres présents à côté de chaque bonbon chocolat 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 : SO²* *SO²: Sulfites, dioxyde de soufre, en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l.

Tous nos chocolats contiennent du soja sous forme de lécithine et présentent des traces éventuelles de gluten, œuf, arachides, lait, fruits à coques, sésame, lupin, céleri, moutarde et SO²*.

INFORMATION ABOUT ALLERGENS

The figures noted next to each bonbon chocolat 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: SO²*

All our chocolates contains soya under the form of lecithin and may contain traces of gluten, egg, peanuts, milk, nuts, sesame seeds, lupin seeds, celery, mustard and SO²*. *Sulfites, sulfur dioxide, SO² concentration > 10 mg/kg of product.

À PROPOS DE PIERRE HERMÉ

Héritier de quatre générations de boulangers
pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière
à l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôte.

Célébré partout dans le monde, celui que Vogue a surnommé
"Picasso of Pastry" a apporté à la pâtisserie goût et modernité.

Avec "le plaisir pour seul guide", Pierre Hermé a inventé son propre univers de goûts,
de sensations et de plaisirs, une approche originale
du métier de pâtissier qui l'a conduit à révolutionner
les traditions les mieux établies.

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.

CADEAUX D'AFFAIRES & EVÈNEMENTS CORPORATE GIFTS & EVENTS

FR : 01 77 37 09 47
UK : + 44 (02)07 235 37 41

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



@pierrehermeofficial #pierreherme



Click & Collect

disponible dans nos boutiques parisiennes. Commandez sur
www.pierreherme.com

PIERRE HERMÉ
PARIS