



CATALOGUE PRINTEMPS-ÉTÉ 2012

PIERRE HERMÉ
PARIS

FÉVRIER
SEPTEMBRE
2012

Surprise	3
La Philosophie du Chocolat	4
Carrés de Chocolat	6
Croquants au Praliné	6
PH Cubes	7
Nougatines	7
Tartes Fines	8
Sujets Moulés	9
Chocolat au Macaron	10
Exubérante	11
Absolument Chocolat & Praliné	12
Tablettes de Chocolat	13
Chocolat Chaud	14
Fruits Enrobés	15
Mendiants	15
Glaces & Sorbets	16
Miss Gla'Gla	17
Gaufres	18
Émotion	19
Macarons	20
Confitures	24
Thés Rares & Parfumés	25
Entremets & Tartes	26
Fetish Baba	30
Fetish Ispahan	32
Fetish Tartes	33
Entre (émotions à partager)	34
Cakes & Gâteaux dits "de voyage"	35
Nougats	36
Caramels	36
Pâtes de Fruits	37
Calissons	37
Petits-Fours Secs Sucrés	38
Viennoiseries	39
Bougies Parfumées	40
Cadeaux & Réceptions	41
Livres de Recettes	42

SURPRISE

Une nouvelle façon de découvrir les saveurs fétiches de la Maison et de renouveler les sensations gourmandes. La "Surprise" recèle un cœur moelleux dans une meringue ou une fine coque de chocolat fondante et craquante. Un gâteau emballé comme un bonbon.

Jusqu'au 4 mars

SURPRISE ISPAHAN

Meringue croustillante, crème à la rose, letchis et compote de framboises

Du 6 mars au 3 juin

SURPRISE N°1

Meringue croustillante, crème mousseline à la vanille, biscuit aux éclats d'amandes grillées, marmelade de fraises et fruits exotiques

À partir du 5 juin

SURPRISE MONTEBELLO

Meringue croustillante à la pistache, compote de framboises, crème mousseline pistache aux éclats de framboises et dacquoise pistache

En taille individuelle 6,20 €



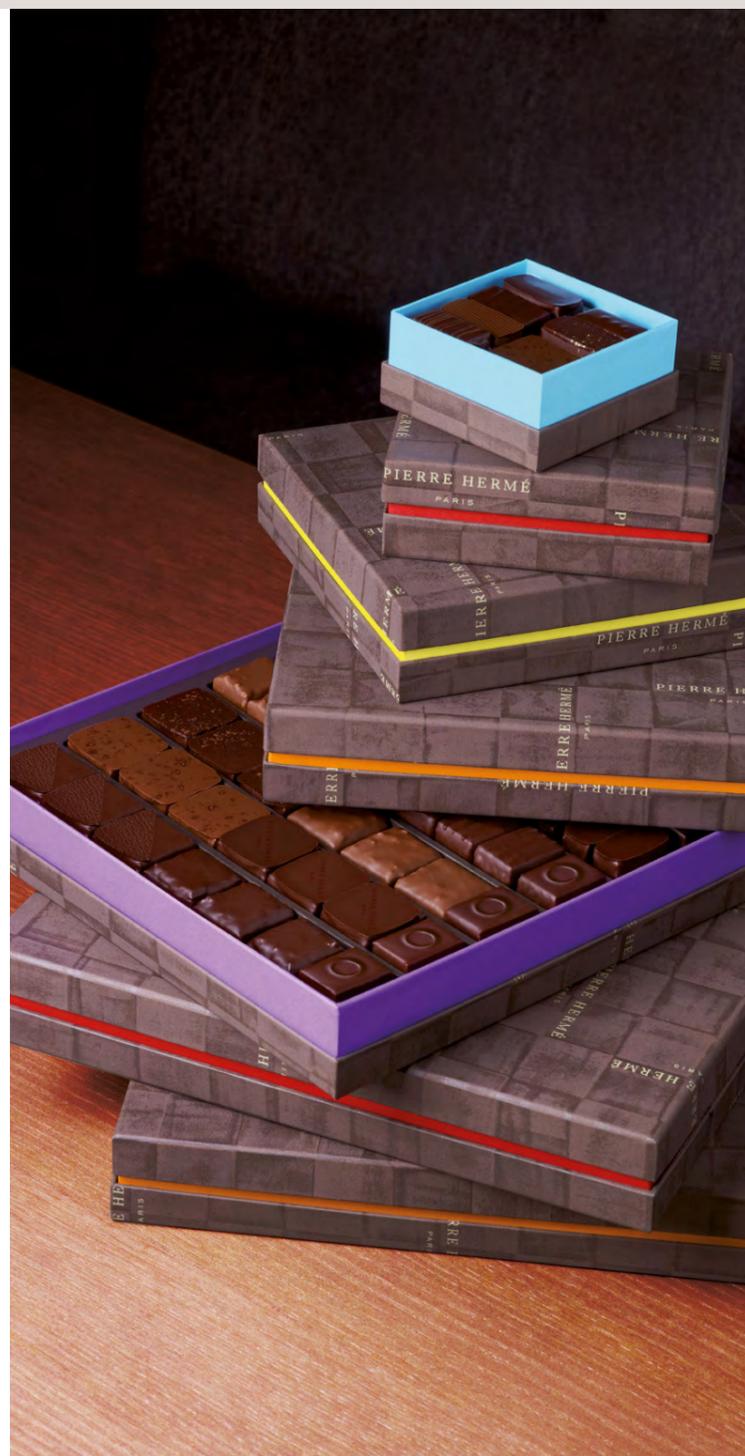
LA PHILOSOPHIE DU CHOCOLAT

“Pour moi, un bonbon de chocolat doit avoir un enrobage ni trop fin ni trop épais. Juste ce qu’il faut d’épaisseur pour éprouver le plaisir du contraste de textures entre l’enrobage et le moelleux des ganaches ou le croustillant ou l’onctuosité des pralinés. J’entretiens une relation particulière, à la fois physique et passionnelle avec le chocolat. C’est une matière qui ne se laisse pas apprivoiser facilement, un ingrédient particulièrement complexe et sensible. Maîtriser ses propriétés physiques demande une grande attention à la température et à l’hygrométrie.”

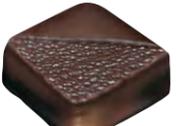
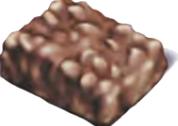
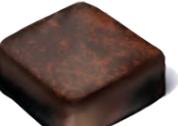
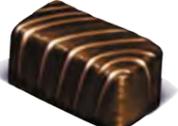
Heureux d’être parvenu au niveau de maîtrise technique auquel il aspirait, Pierre Hermé peut désormais laisser libre cours à son imagination afin de “poursuivre sa quête des mille et une façons d’explorer les plaisirs du chocolat”.

Telle une potion magique, le chocolat est une source de plaisirs intenses et inédits. Pour mieux en apprécier les qualités, il est recommandé de le déguster dans le calme, avec une pointe d’appétit pour aiguïser les sens. Le chocolat déploie tous ses arômes et dévoile sa texture idéale à une température proche de 21°C. 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. Un chocolat imprègne des sensations que le palais mémoriserait, cette longueur en bouche est signe d’un chocolat de caractère, elle prolonge le plaisir et invite à renouveler l’expérience...



Assortiment, en boîte de 60 g	10,00 €
Assortiment, en boîte de 120 g	18,00 €
Assortiment, en boîte de 210 g	28,00 €
Assortiment, en boîte de 350 g	43,00 €
Assortiment, en boîte de 500 g	53,00 €
Assortiment, en boîte de 750 g	81,00 €
Assortiment, en boîte de 900 g	95,00 €
Prix à la pièce	1,70 €

 <p>ISPAHAN Ganache au chocolat et à la framboise, pâte de fruits au letchi et à la rose, enrobées de chocolat noir</p>	 <p>LOU Ganache au chocolat au lait et au gingembre, gingembre confit, enrobés de chocolat noir</p>	 <p>TSUKI Praliné croustillant aux éclats de maïs grillé et salé, pâte de fruits à l'orange, enrobés de chocolat noir</p>
 <p>SATINE Ganache au chocolat amer et au fruit de la passion, pâte de fruits à l'orange, enrobées de chocolat noir</p>	 <p>CHUAO Ganache au chocolat noir Pure Origine Chuao et au cassis, baies de cassis, enrobées de chocolat noir</p>	 <p>INFINIMENT CITRON Pâte de fruits acidulée au citron jaune, ganache au zeste de citron jaune, enrobées de chocolat noir Nouveauté</p>
 <p>PIETRA Praliné noisette fondant et croustillant, enrobé de chocolat noir</p>	 <p>AZUR Ganache au chocolat noir, au yuzu et au citron vert, enrobée de chocolat noir</p>	 <p>MOGADOR Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion, enrobée de chocolat au lait</p>
 <p>INTENSE Ganache au chocolat amer et intense, enrobée de chocolat noir</p>	 <p>NUAGE Ganache chocolat mi-amère au beurre au sel fumé, enrobée de chocolat noir Nouveauté</p>	 <p>BALHAZAR Ganache au chocolat au lait à la cannelle caramélisée, enrobée de chocolat au lait</p>
 <p>CHOC CHOCOLAT Ganache au chocolat amer, nougatine aux éclats de fèves de cacao, enrobées de chocolat noir</p>	 <p>ALMERA Pâte d'amande à l'orange confite et au Grand-Marnier, enrobée de chocolat noir</p>	 <p>MATHILDA Praliné aux amandes aux zestes de citron et craquelin, enrobé de chocolat au lait aux amandes grillées</p>
 <p>INFINIMENT VANILLE Ganache au chocolat noir, aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar, enrobée de chocolat noir</p>	 <p>MAKASSAR Ganache mousseuse au caramel au beurre salé, enrobée de chocolat noir</p>	 <p>OUVRE-TOI Praliné au sésame, nougatine au sésame, enrobés de chocolat au lait</p>
	 <p>AMPA Ganache au chocolat amer pure origine Madagascar de la Plantation Millot, enrobée de chocolat noir Nouveauté</p>	

CARRÉS DE CHOCOLAT

MÉLISSA

Chocolat au lait à la fleur de sel

PORCELANA

Chocolat noir Pure Origine
Venezuela Porcelana

MADAGASCAR

Chocolat noir Pure Origine Madagascar

JAVA

Chocolat noir Pure Origine Java

En boîte de 120 g 19,00 €



CROQUANTS AU PRALINÉ

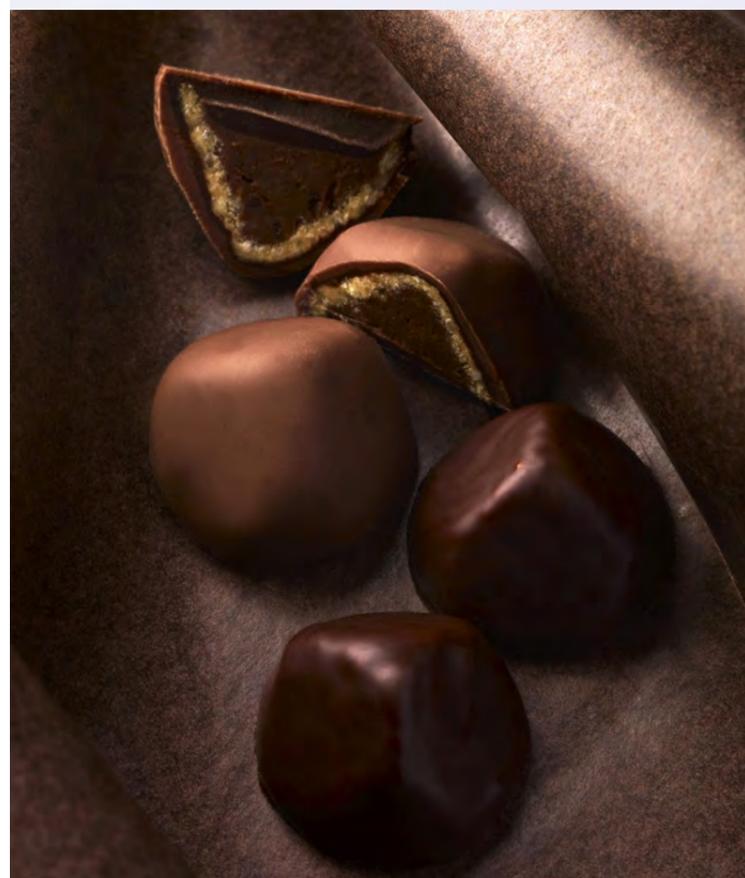
CHOCOLAT AU LAIT

Fine nougatine, praliné aux noisettes fondant
et croustillant, enrobés de chocolat au lait

CHOCOLAT NOIR

Fine nougatine, praliné aux noisettes fondant
et croustillant, enrobés de chocolat noir

Assortiment de 12 pièces 23,00 €



PH CUBES

CORSO

Gianduja à l'huile d'olive et à la fleur de sel,
éclats d'olives noires, enrobés de chocolat noir

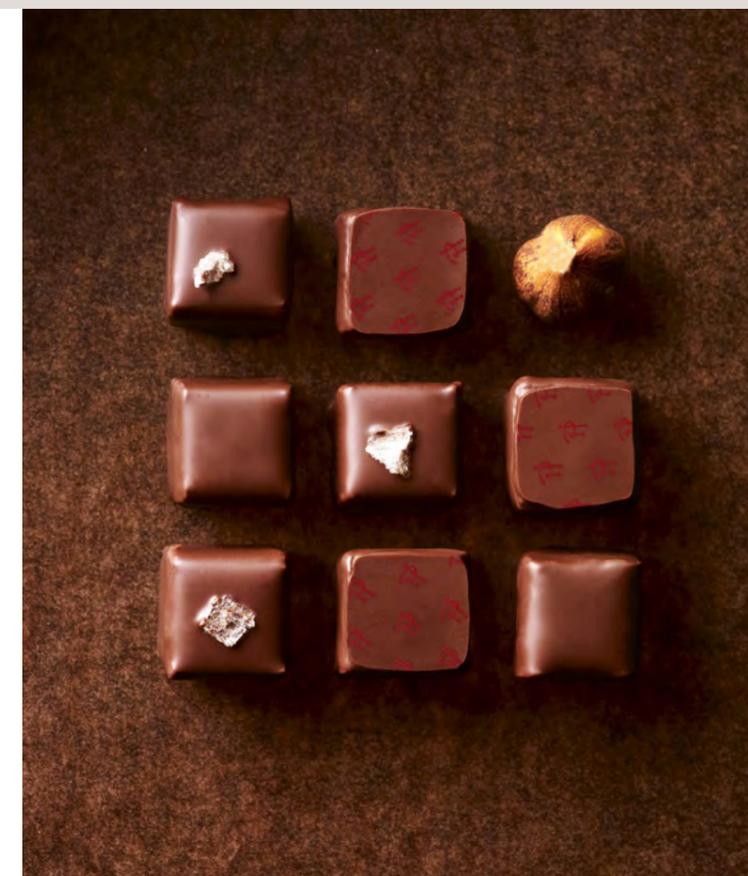
INTENSE

Ganache au chocolat amer et intense,
enrobée de chocolat noir

PIETRA

Praliné aux noisettes fondant et croustillant,
enrobé de chocolat noir

Assortiment de 36 pièces 27,00 €



NOUGATINES

ISPAHAN

Nougatine à la framboise et à la rose,
enrobée de chocolat noir

CARRÉMENT CHOCOLAT

Nougatine au chocolat,
enrobée de chocolat noir

MOGADOR

Nougatine au fruit de la passion,
enrobée de chocolat au lait

SATINE

Nougatine au fruit de la passion, à l'orange
et au yaourt, enrobée de chocolat noir

Assortiment de 20 pièces 25,00 €

Assortiment de 36 pièces 37,00 €



TARTES FINES

Délicat mélange de la tarte au chocolat et du sablé, cette création bouscule nos a priori sur les snacks chocolatés à emporter partout avec soi et à grignoter à tout moment. Dans son étui transparent, cette délicate part de tarte allie une pâte sablée à la semoule de maïs à une ganache au chocolat. Quelques bouchées suffisent à une escapade gourmande.

CHLOÉ

Pâte sablée à la semoule de maïs, éclats de framboises, ganache au chocolat, fine feuille de chocolat noir

PORCELANA PURE ORIGINE

Pâte sablée à la semoule de maïs, croustillant au chocolat noir, ganache au chocolat Pure Origine Porcelana, fine feuille de chocolat noir

La pièce 4,50 €



SUJETS MOULÉS



MASQUE DE DANSE MAGAR, NÉPAL

Masque en bois destiné aux cérémonies de purification et de fécondité des villages Magar de l'Himalaya.

Chocolat au lait, 45 % de cacao 67,00 €



STATUETTE PRÉCOLOMBIENNE CHANCAY, PÉROU

Sujet décoratif en bois (XI^e-XV^e siècle) surmontant un élément de hotte rituelle conservé dans des grottes de la partie désertique du Pérou.

Chocolat noir de Colombie, 75 % de cacao 67,00 €



STATUETTE SÉNOUFO, CÔTE D'IVOIRE

Détail de statuette originaire de la région de Korogo représentant un petit personnage féminin, utilisée dans les cultes domestiques.

Chocolat noir Pure Origine Ghana, 75 % de cacao 67,00 €



MASQUE DAN, CÔTE D'IVOIRE

Les yeux exorbités, les nombreux orifices sont à la fois repère pour les danseurs et symbole de double vie. La bouche, proéminente, représente l'importance de la parole.

Chocolat noir Pure Origine Ghana, 75 % de cacao 67,00 €



MASQUE KÉNYAH KAYAN, BORNÉO

Masque des peuples Kényah Kayan de l'île de Bornéo, utilisé lors des rituels pour assurer de bonnes récoltes au village.

Chocolat noir Pure Origine Java, 75 % de cacao 67,00 €

CHOCOLAT AU MACARON

De la rencontre entre le bonbon de chocolat et le macaron naît un instant d'émerveillement à l'état pur. Pas tout à fait chocolat... pas tout à fait macaron, c'est une gourmandise métisse, d'un genre nouveau, qui respecte intégralement la pureté du goût du chocolat tout en révélant le goût de l'amande... De la grande gourmandise.

INTENSE

Ganache au chocolat amer, biscuit macaron chocolat, pâte d'amande fondante au macaron chocolat, enrobés de chocolat noir

CHLOÉ

Ganache au chocolat et à la framboise, biscuit macaron framboise, pâte d'amande fondante au macaron framboise, enrobés de chocolat noir

MOGADOR

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

PIETRA

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

Assortiment de 12 pièces 22,00 €

Assortiment de 20 pièces 32,00 €

La pièce 1,90 €



EXUBÉRANTE

Mi-tablette, mi-gâteau, cette création bouscule nos sens et nos idées à propos du chocolat noir.

À la fois tablette pour son côté très chocolat et gâteau pour sa base en pâte sablée au maïs, Exubérante est une gourmandise d'un nouveau genre, à admirer et à partager, inspirée d'une sculpture de Béatrice Arthus-Bertrand.

"Quand Béatrice Arthus-Bertrand m'a dévoilé sa sculpture, j'ai tout de suite aimé la spontanéité exprimée par cette œuvre, la puissance qui s'en dégageait" déclare Pierre Hermé, qui admire le travail de l'artiste depuis longtemps. *"Cette création a une exactitude, une personnalité qui m'est apparue évidente. L'objet m'attirait énormément et il m'a inspiré une autre façon d'utiliser du chocolat noir."*

Dans sa composition, la puissante amertume du chocolat noir Pure Origine Venezuela est équilibrée par la souplesse sucrée du gianduja et ponctuée d'une note de caramel au beurre salé.

Dans son écrin bleu, Exubérante se laisse regarder avant d'être partagée.

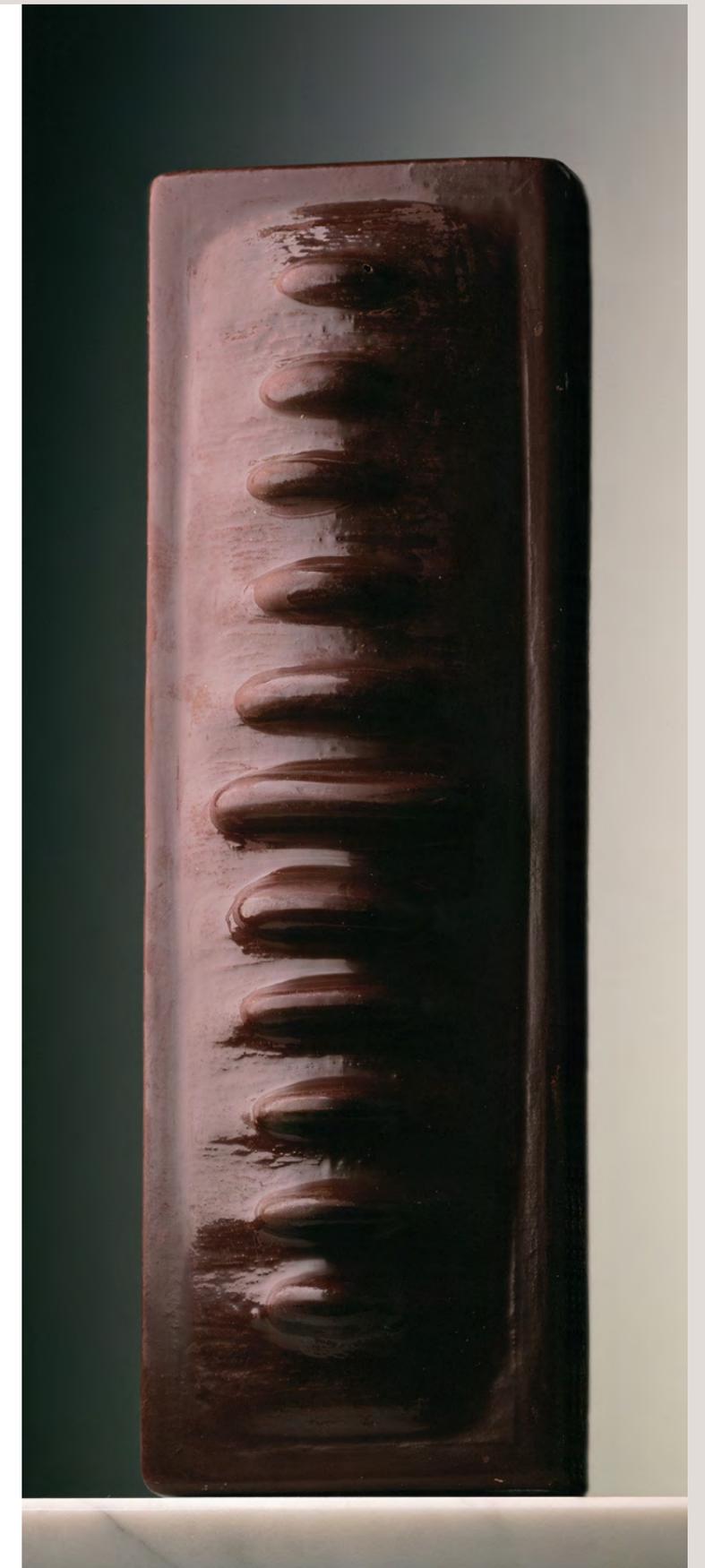
Il faut traverser la coque en chocolat pour atteindre le cœur moelleux, riche de textures et de goûts.

Expression gourmande née d'une forme sensuelle et troublante, Exubérante conjugue les plaisirs du gâteau et de la tablette pour le plus grand plaisir des amateurs de chocolat.

EXUBÉRANTE

Ganache au chocolat Pure Origine Venezuela, gianduja à la pâte sablée au maïs, éclats de caramel au beurre salé, amandes grillées au sel et poivre, enrobés de chocolat noir

54,00 €



ABSOLUMENT

Des ganaches et des pralinés, au chocolat noir ou au lait, sous la forme de bâtonnets, variations sur le thème de combinaisons de saveurs fétiches de la Maison Pierre Hermé Paris et présentées dans des étuis transparents. "Avec Absolument, j'ai voulu aller plus loin dans l'exploration du côté ludique du chocolat. C'est une fantaisie, un plaisir différent. Le cérémonial du bonbon de chocolat est allégé grâce à cette forme de bâtonnet qui évoque plutôt des chocolats moins sophistiqués. Même si les recettes sont identiques à celles des bonbons de chocolat, on les mange d'une autre façon. J'aime à penser que ce sont des chocolats pour soi, que l'on peut transporter facilement et grignoter à tout moment."

ABSOLUMENT CHOCOLAT NOIR

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

PIETRA - Praliné feuilleté aux noisettes, enrobé de chocolat noir

ABSOLUMENT CHOCOLAT ASSORTIMENT

CARAMEL - Chocolat noir, éclats de caramel

FRAMBOISE - Chocolat noir, éclats de framboises

GINGEMBRE - Chocolat au lait, gingembre confit, filaments de noix de coco grillés

ABSOLUMENT CHOCOLAT AU LAIT

MOGADOR - Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion, enrobée de chocolat au lait

MATHILDA - Praliné aux amandes aux zestes de citron et craquelin, enrobé de chocolat au lait aux amandes grillées

ABSOLUMENT PRALINÉ

CHOCOLAT NOIR - Praliné aux amandes aux éclats de maïs grillé et salé, enrobé de chocolat noir

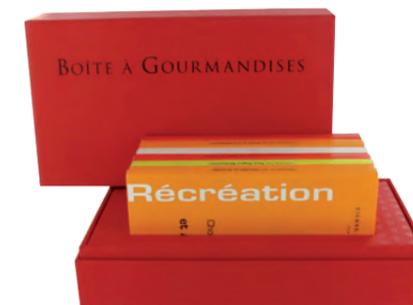
CHOCOLAT AU LAIT - Praliné aux amandes aux éclats de maïs grillé et salé, enrobé de chocolat au lait

En boîte de 120 g 13,20 €



TABLETTES DE CHOCOLAT

Des crus de chocolat issus des meilleures fèves, des fruits secs de grande qualité, des ingrédients soigneusement sélectionnés. Le meilleur du chocolat concentré sur quelques carrés de plaisir.



COFFRET 6 TABLETTES
Au choix dans les gammes Dégustation, Méditation, Fourrées
Coffret 6 tablettes 45,00 €

TABLETTES ORIGINE

Dans sa quête de grands crus de cacao rarissimes, Pierre Hermé crée les tablettes Origine. Elaborées à partir de fèves d'exception, les tablettes Origine dévoilent de nouvelles facettes du chocolat.



PORCELANA
Chocolat noir Pure Origine Porcelana (Venezuela)
En tablette de 80 g 12,00 €

CHUAO
Chocolat noir Pure Origine Chuao (Venezuela)
En tablette de 80 g 10,50 €

TABLETTES DE DÉGUSTATION

Les grandes tablettes classiques du répertoire chocolat portées au sommet de l'excellence.



CHOCOLAT AU LAIT
En tablette de 80 g 8,20 €
CHOCOLAT AU LAIT & NOISETTES GRILLÉES
En tablette de 100 g 8,20 €

CHOCOLAT NOIR & AMANDES GRILLÉES
En tablette de 100 g 8,20 €

TABLETTES DE RÉCRÉATION

La face ludique du chocolat. Une autre façon d'aller à la découverte du monde de goûts, de textures et de saveurs imaginé par Pierre Hermé.



MÉLISSA
Chocolat au lait à la fleur de sel
En tablette de 80 g 9,90 €

TABLETTES DE MÉDITATION

Les fèves de cacao de Pure Origine offrent une variété infinie de plaisirs et de sensations. Les goûts très typés de ces tablettes de Méditation diffèrent selon le climat, les producteurs et les méthodes de culture du cacao.



JAVA
Chocolat noir Pure Origine Java
En tablette de 80 g 8,70 €
SAO TOMÉ
Chocolat noir Pure Origine Sao Tomé à la fleur de sel
En tablette de 80 g 8,70 €

MADAGASCAR
Chocolat noir Pure Origine Madagascar
En tablette de 80 g 8,70 €

TABLETTES FOURRÉES

Une ganache fondante enfermée dans la coque d'une tablette de chocolat : ni tout à fait tablette, ni tout à fait bonbon mais vraie gourmandise !



CHLOÉ
Chocolat noir fourré ganache au chocolat et à la framboise, éclats de framboises
En tablette de 90 g 8,40 €

MATHILDA
Chocolat au lait fourré praliné aux amandes aux zestes de citron, éclats d'amandes grillées
En tablette de 90 g 8,40 €

MOGADOR
Chocolat au lait fourré ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion
En tablette de 90 g 8,40 €

CHOCOLAT CHAUD

Un chocolat chaud, épais et délicatement parfumé, une mousse onctueuse... Cinq invitations gourmandes à la relaxation. Pour vivre une expérience des plus délicieuses et obtenir un chocolat des plus onctueux et mousseux qui met en valeur la pureté des arômes du chocolat, Pierre Hermé vous conseille d'utiliser le mousoir d'une chocolatière.

INFINIMENT VANILLE

Chocolat Noir, Vanilles de Tahiti, du Mexique & de Madagascar
En boîte de 250 g 11,00 €

INFINIMENT CHOCOLAT PORCELANA

Chocolat Noir
En boîte de 250 g 11,00 €

CANNELLE DE CEYLAN

Chocolat Noir & Cannelle de Ceylan
En boîte de 250 g 11,00 €

MOGADOR

Chocolat Noir & Fruit de la Passion
En boîte de 250 g 11,00 €

CHLOÉ

Chocolat Noir & Framboise
En boîte de 250 g 11,00 €

COFFRET 2 TASSES À CHOCOLAT

Coffret Bernardaud comprenant deux tasses et deux soucoupes en porcelaine de Limoges
110,00 €



FRUITS ENROBÉS

ORANGES CONFITES
PARFUMÉES À LA FRAMBOISE,
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR

ABRICOTS MOELLEUX
PARFUMÉS À LA VIOLETTE,
ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR

GINGEMBRE CONFIT
PARFUMÉ À LA BANANE,
ENROBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT

Assortiment, en boîte de 180 g 28,00 €

AIGUILLETES
D'ÉCORCE D'ORANGE CONFITES,
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR

GINGEMBRE CONFIT,
ENROBÉ DE CHOCOLAT NOIR

En boîte de 180 g 28,00 €

MENDIANTS

MENDIANTS AU CHOCOLAT NOIR

MENDIANTS AU CHOCOLAT AU LAIT

En boîte de 200 g 22,00 €



GLACES & SORBETS

Toutes les glaces sont disponibles en pot de 1 litre et pourront être transportées dans un emballage isolant avec une cartouche réfrigérante permettant une conservation au froid pendant environ 45 minutes.

Nouveauté

À partir du 8 mai
MILENA

Glace à la menthe fraîche,
sorbet aux fruits rouges

INFINIMENT CARAMEL

Glace au caramel au beurre salé, éclats
de caramel croquant

SATINE

Glace au cream-cheese, coulis d'oranges,
sorbet au fruit de la passion, morceaux
de sablés croustillants

INFINIMENT CHOCOLAT

Glace au chocolat Pure Origine Madagascar,
nougatine aux éclats de fèves de cacao, fleur
de sel, poivre de Sarawak

MONTEBELLO

Glace à la pistache, sorbet à la fraise

SORBET ISPAHAN

Sorbet au letchi et à la rose,
sorbet à la framboise

Du 29 mai au 22 juillet

MOSAÏC

Glace à la pistache, griottes,
sorbet à la griotte

En pot de 140 ml 6,60 €
En pot de 1 litre 30,00 €



MISS GLA'GLA

Création originale de la Maison Pierre Hermé Paris, Miss Gla'Gla se déguste immédiatement, du bout des doigts. Cette gourmandise est une glace prise en sandwich entre deux biscuits macaron ou sablés croustillants. Le tout forme un accord où le croquant et le moelleux le disputent au délicieux.

À partir du 1^{er} mai

MISS GLA'GLA MONTEBELLO
Glace à la pistache, sorbet à la fraise,
deux biscuits macaron

À partir du 1^{er} mai

MISS GLA'GLA INFINIMENT CHOCOLAT
Glace au chocolat Pure Origine Madagascar,
nougatine aux éclats de fèves de cacao,
fleur de sel et poivre de Sarawak, deux biscuits
macaron chocolat

À partir du 1^{er} mai

MISS GLA'GLA INFINIMENT CARAMEL
Glace au caramel au beurre salé et éclats
de caramel croquant, deux biscuits sablés
croustillants

À partir du 1^{er} mai

MISS GLA'GLA ISPAHAN
Sorbet au letchi et à la rose, sorbet
à la framboise, deux biscuits macaron

À partir du 1^{er} mai

MISS GLA'GLA SATINE
Glace au cream-cheese, coulis d'oranges,
sorbet au fruit de la passion, deux biscuits
sablés croustillants

Nouveauté

À partir du 8 mai

MISS GLA'GLA MILENA
Glace à la menthe fraîche,
sorbet aux fruits rouges, biscuits macaron

Du 29 mai au 22 juillet

MISS GLA'GLA MOSAÏC
Glace à la pistache, griottes, sorbet à la griotte,
deux biscuits macaron

En taille individuelle 6,20 €



GAUFRES

La gaufre fait son entrée dans l'univers de goûts, de sensations et de plaisirs imaginé par Pierre Hermé.

Pierre Hermé a choisi de réinterpréter la gaufre de tradition lilloise, en utilisant les saveurs emblématiques de la Maison Pierre Hermé Paris.

ISPAHAN

Pâte à gaufres, crème à la rose, éclats de framboises

INFINIMENT VANILLE

Pâte à gaufres, crème aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar

PIETRA

Pâte à gaufres, crème au praliné noisette, éclats de noisettes caramélisées

À la pièce 2,80 €

En boîte de 5 gaufres 14,00 €



ÉMOTION

Les combinaisons de saveurs fétiches de la Maison Pierre Hermé Paris interprétées sous forme de desserts ou de gelées, et servies dans un verre transparent.

Vendu uniquement en boutiques pâtisseries.

Jusqu'au 25 mars

ÉMOTION ISPAHAN

Gelée de letchis et framboises fraîches, compote de framboises, crème onctueuse à la rose

Du 27 mars au 1^{er} juillet

ÉMOTION MAGNIFIQUE

Gelée de wasabi, crème de mascarpone au wasabi, fraises écrasées, pâte sucrée et gelée de fraises

Du 3 juillet au 2 septembre

ÉMOTION ENVIE

Compote de cassis et baies de cassis, crème prise à la violette, crème de mascarpone à la violette

Dessert individuel présenté dans un verre transparent 7,30 €



LE MACARON PAR PIERRE HERMÉ

“Vanille, café, framboise, chocolat sont les parfums traditionnels qui ont depuis toujours enchanté les gourmands. Je les aime aussi à la menthe fraîche, au caramel au beurre salé, à la rose, au thé Earl Grey, au chocolat au lait et fruit de la passion. Toutes ces saveurs évoquent de façon poétique et gourmande la promesse d'une bouchée de bonheur.”

Pierre Hermé



INITIATION CHAT CHOCOLAT
20 pièces 58,00 €



CHAT CHOCOLAT ROUX
16 pièces 37,00 €



CHAT CHOCOLAT BRUN
16 pièces 37,00 €



LES INCONTOURNABLES DE PARIS
7 pièces 17,00 €



LES JARDINS
7 pièces 17,00 €



LES JARDINS
7 pièces 17,00 €



BOÎTE RONDE
12 pièces 25,00 €



BOÎTE RONDE
20 pièces 38,00 €



TOUT LE MONDE EN PARLE
40 pièces 76,00 €



SIGNATURE
40 pièces 76,00 €



INITIATION
20 pièces 58,00 €



Nouveauté
Jusqu'au 19 février
ENVIE
VANILLE, VIOLETTE & BAIES DE CASSIS
En taille petit-four



Jusqu'au 25 mars
CARAQUILLO
CHOCOLAT, CAFÉ & ANIS
En taille petit-four



Jusqu'au 25 mars
AMERICANO PAMPLEMOUSSE
ORANGE, CAMPARI & PAMPLEMOUSSE CONFIT
En taille petit-four



Jusqu'au 25 mars
INFINIMENT CASSIS
CASSIS & BAIES DE CASSIS
En taille petit-four



Jusqu'au 25 mars
CRÈME BRÛLÉE
VANILLES & ÉCLATS DE CAMEL
En taille petit-four et en taille individuelle



Jusqu'au 25 mars
ISPAHAN
ROSE, LETCHI & FRAMBOISE
En taille petit-four



À partir du 26 mars
PLÉNITUDE
CHOCOLAT & CAMEL
En taille petit-four et en taille individuelle



À partir du 26 mars
INFINIMENT JASMIN
FLEUR DE JASMIN & THÉ AU JASMIN
En taille petit-four



À partir du 26 mars
INFINIMENT MENTHE FRAÎCHE
En taille petit-four



À partir du 26 mars
MÉTISSÉ
ORANGE & CAROTTE À LA CANNELLE DE CEYLAN
En taille petit-four



Jusqu'au 1^{er} avril
PIETRA
PRALINÉ NOISETTE
En taille petit-four et en taille individuelle



Jusqu'au 1^{er} avril
HUILE D'OLIVE À LA MANDARINE
HUILE D'OLIVE À LA MANDARINE
En taille petit-four et en taille individuelle



À partir du 2 avril
ÉDEN
PÊCHE, ABRICOT & SAFRAN
En taille petit-four



À partir du 2 avril
MOSAÏC
PISTACHE, CANNELLE DE CEYLAN & GRIOTTINE
En taille petit-four et en taille individuelle



Du 26 mars au 10 juin
INFINIMENT VANILLE
VANILLES DE TAHITI, DU MEXIQUE & DE MADAGASCAR
En taille petit-four et en taille individuelle



Du 11 juin au 2 septembre
MÉDÉLICE
CITRON & PRALINÉ FEUILLETÉ NOISETTE
En taille petit-four et en taille individuelle



INFINIMENT ROSE
ROSE & PÉTALE DE ROSE
En taille petit-four



INFINIMENT CHOCOLAT PORCELANA
CHOCOLAT PURE ORIGINE VENEZUELA PORCELANA
En taille petit-four et en taille individuelle



INFINIMENT CAMEL
CAMEL AU BEURRE SALÉ
En taille petit-four et en taille individuelle

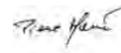


MOGADOR
CHOCOLAT AU LAIT & FRUIT DE LA PASSION
En taille petit-four et en taille individuelle

Prix à la pièce, en taille individuelle 4,50 €
Prix à la pièce, en taille petit-four 1,95 €
Prix au kilo, en taille petit-four 85,00 €

LES JARDINS

Depuis le 30 janvier et durant toute l'année 2012, le pâtissier Pierre Hermé vous invite à une promenade gourmande au long de ses dernières créations : une collection de macarons intitulée "Les Jardins". "Pour cette collection Les Jardins, j'ai abordé mon travail sur les associations de saveurs à la manière d'un parfumeur" commente Pierre Hermé ; "la thématique des Jardins est apparue comme une évidence, tant les fleurs, les épices, les végétaux étaient présents dans mes créations" ajoute-t-il. "C'est un fil d'Ariane que je poursuis, un ensemble de création, baptisé Sous le Signe de Nature et qui traduit peut-être le fait que nous avons tous besoin d'évasion, de rêve et de plaisir...".




Nouveauté
Jusqu'au 26 février
JARDIN ENCHANTÉ

CITRON VERT, FRAMBOISE & PIMENT D'ESPELETTE
En taille petit-four



Nouveauté
Du 4 juin au 1^{er} juillet
JARDIN DU PARADIS

ANIS & SAFRAN
En taille petit-four



Nouveauté
Du 27 février au 1^{er} avril
JARDIN MARIN

THÉ VERT, GIROLLE & CITRON
En taille petit-four



Nouveauté
Du 2 au 29 juillet
JARDIN D'ÉDEN

VANILLE & BASILIC
En taille petit-four



Nouveauté
Du 2 avril au 6 mai
JARDIN SECRET

ROSE, VANILLE & CLOU DE GIROFLE
En taille petit-four



Nouveauté
Du 30 juillet au 2 septembre
JARDIN D'ÉTÉ

CITRON & FENOUIL CARAMÉLISÉ
En taille petit-four



Nouveauté
Du 7 mai au 3 juin
JARDIN PARFUMÉ

ROSE & JASMIN
En taille petit-four

INFORMATIONS PRATIQUES

N'ATTENDEZ PLUS JAMAIS

Commandez sur le site Internet www.pierreherme.com et réglez avec votre carte bancaire. Vous pourrez ainsi retirer vos achats directement à la caisse de la boutique 185 rue de Vaugirard, Paris 15e. Le catalogue de la Maison Pierre Hermé Paris est disponible en version téléchargeable sur www.pierreherme.com

SERVICE VOITURIER EXPRESS

Un appel téléphonique 10 minutes avant votre arrivée et votre commande est mise à disposition à votre véhicule lors de votre passage devant la boutique Pierre Hermé Paris qui aura enregistré votre commande et votre règlement.

RÉCEPTIONS & COMMANDES SPÉCIALES

Cocktails, réceptions, événements, défilés, lancements presse à Paris ou à Tokyo, prenez contact avec notre service commercial au 01 77 37 09 47. L'atelier Commandes Spéciales est également en mesure de réaliser des pièces uniques pour les entreprises ou les particuliers.

E-GOURMANDISES

Les macarons, les chocolats, les fours secs et tous les plaisirs gourmands de la Maison Pierre Hermé Paris sont disponibles à la livraison en France et en Europe. www.pierreherme.com

SE FAIRE LIVRER

Livraison entre 10 h et 18 h, du lundi au dimanche, pour toute commande passée et réglée la veille, ou au plus tard le jour même avant 12 h.

TARIF POUR LES LIVRAISONS EN SEMAINE	Prix TTC €
Paris intra-muros	25,00
Départements 92, 93, 94	35,00
Départements 77, 78, 91, 95	55,00

Les livraisons sont majorées tous les jours après 18h ainsi que le dimanche et les jours fériés.

Pour les livraisons en France métropolitaine et en Europe, prendre contact avec le Service Cadeaux d'Affaires & Réceptions au 01 77 37 09 47.

CADEAUX D'ENTREPRISE

À tout moment de l'année, notre service commercial propose une sélection de produits saisonniers disponibles en emballage cadeau : chocolats, biscuits, pâtes de fruits... Une gamme complète de gourmandises signées Pierre Hermé Paris dans une présentation de qualité.

CONFITURES



COFFRET DEUX CONFITURES
Deux confitures au choix
20,00 €



RECETTES
DE PIERRE HERMÉ

CÉLESTE
Fraises, rhubarbe et fruits de la passion
En pot de 220 g 9,70 €

ÉDEN
Pêches au safran et morceaux
d'abricots moelleux
En pot de 220 g 9,70 €

ENVIE
Poires à la violette et cassis
En pot de 220 g 9,70 €

ISPAHAN
Letchis, framboises et roses
En pot de 220 g 9,70 €

RECETTES
DE CHRISTINE
FERBER

ABRICOTS À LA VANILLE
En pot de 220 g 9,70 €

FRAISES MARA DES BOIS
En pot de 220 g 9,70 €

FRAMBOISES À LA VIOLETTE
En pot de 220 g 9,70 €

MOGADOR
Oranges, abricots et ananas
En pot de 220 g 9,70 €

MONTEBELLO
Fraises et pistaches
En pot de 220 g 9,70 €

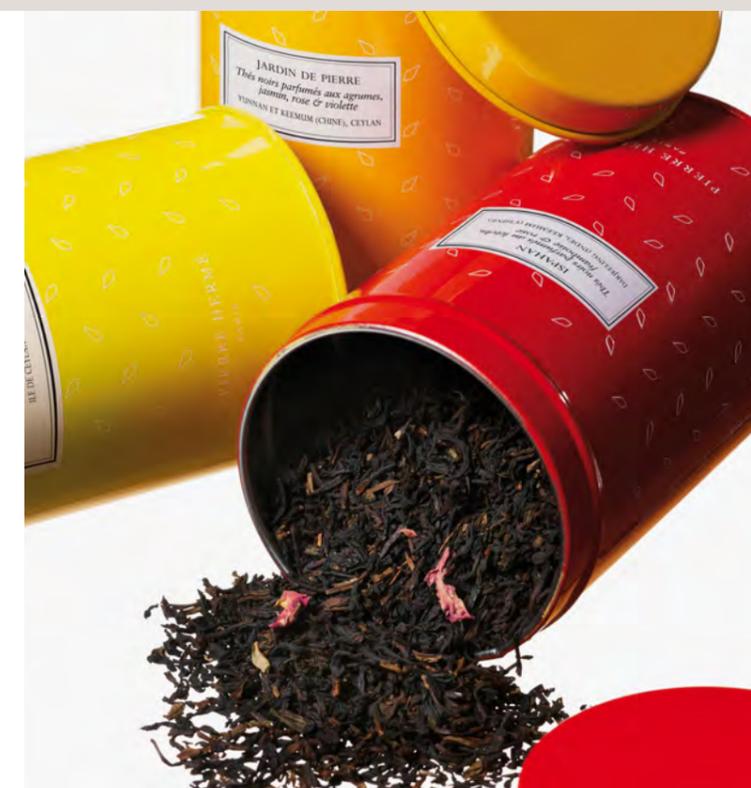
SATINE
Oranges, fruits de la passion et mangues
En pot de 220 g 9,70 €

MYRTILLES DES BOIS
En pot de 220 g 9,70 €

ORANGES AMÈRES
En pot de 220 g 9,70 €

THÉS RARES
& PARFUMÉS

Boisson idéale pour accompagner les pâtisseries, les cakes, les gâteaux de voyage, les fours secs et les fours moelleux, le thé de la Maison Pierre Hermé Paris est le fruit d'un patient travail de sélection et de composition de saveurs. *"Le thé, produit noble, accompagne les mets sucrés tout autant que salés. J'aime accompagner mes pâtisseries de thé, car cette association développe des équilibres gustatifs. Sa légère amertume permet d'atténuer le goût sucré tout en le valorisant. C'est pourquoi j'ai composé des mélanges et sélectionné des thés qui s'accordent parfaitement avec mes créations."*



JARDIN DE PIERRE
Thés parfumés aux agrumes, jasmin, rose et violette
En boîte de 80 g 11,20 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

ENVIE
Thés noirs parfumés au cassis et à la violette
En boîte de 80 g 11,20 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

YU
Thés noirs parfumés au yuzu, agrumes et pomme
En boîte de 80 g 11,20 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

SATINE
Thés noirs parfumés au fruit de la passion et à l'orange
En boîte de 80 g 11,20 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

EARL GREY FLEURS BLEUES
Thés noirs parfumés à la bergamote
En boîte de 80 g 11,20 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

ISPAHAN
Thés noirs parfumés au letchi, framboise et rose
En boîte de 80 g 11,20 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

DARJEELING FIRST FLUSH RÉCOLTE DE PRINTEMPS
En boîte de 80 g 19,00 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 25,00 €

CÉRÉMONIE
Thé vert sencha parfumé à l'amande, cardamome et jasmin
En boîte de 80 g 11,20 €
La boîte de 20 sachets individuels de 2 g 19,00 €

ENTREMETS
& TARTES

“Je considère la pâtisserie comme un Art avec un grand A en ce sens qu'elle est un véritable mode d'expression de la sensibilité au même titre que la musique, la peinture, la sculpture. Contrairement à la cuisine, dont on a toujours reconnu la dimension artistique, la pâtisserie a longtemps été présentée comme une science exacte où tout est pesé, mesuré, ne laissant la place ni à l'expression personnelle ni à la création. Souvent, les seules fantaisies étaient les architectures et compositions en sucre tiré, soufflé, pastillage et autres pièces d'apparat dites “artistiques”. Aujourd'hui, nombre de professionnels ont délaissé le faste des pièces en sucre pour s'intéresser davantage à ce que l'on mange, ouvrant la voie à une véritable pâtisserie d'auteur. Avant même de les confectionner, j'imagine les gâteaux, desserts, bonbons de chocolat et glaces d'abord dans ma tête. Je compose les goûts, les textures, nuances et sensations que je veux exprimer. Par exemple, une crème au chocolat moelleuse, onctueuse, froide avec une pâte croustillante, fondante, sucrée, des fruits acides, un jus amer. Et l'on retrouve un dessert contrasté, véritable architecture du goût qu'une recette ne suffit, à elle seule, à retranscrire. Mes recettes sont la traduction de mon esprit, de ma sensibilité. Elles ne sont qu'un code permettant la transmission et la reproduction des fruits de mon imagination comme les partitions le sont pour la musique. Cette écriture est importante, elle permet de fixer des bases pour mieux laisser libre cours à la création. Ainsi, mes créations évoluent sans cesse au fil du temps, de mes rencontres, de mes découvertes, des saisons et de mon inspiration. Un même accord gourmand n'est jamais figé et peut donner lieu à des interprétations très différentes.”



CARRÉMENT CHOCOLAT

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

Individuel 6,90 €
4/6 personnes 38,00 €

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

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

6/8 personnes 85,00 €

PLAISIRS SUCRÉS

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

Individuel 6,50 €

2000 FEUILLES

Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté, crème mousseline au praliné

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

DÉSIRÉ

Pâte à sablé breton, crème au citron, compote de fraises et bananes, biscuit moelleux au citron, décor de fraises, fraises des bois ou framboises selon la saison

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

PLÉNITUDE

Biscuit macaron au chocolat, chocolat à la fleur de sel, mousse au chocolat et ganache au chocolat amer, caramel croquant

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

ISPAHAN

Biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de roses, framboises fraîches, letchis

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

TARTE INFINIMENT CITRON

Pâte sablée, crème au citron, zestes de citron confits, morceaux de chair de citron

Individuel 5,50 €
3/4 personnes 23,00 €
6/8 personnes 41,00 €
10/12 personnes 58,00 €

TARTE INFINIMENT CAFÉ

Pâte sablée, biscuit cuillère imbibé au café, ganache et chantilly au café mélange Pierre Hermé

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

TARTE INFINIMENT VANILLE

Pâte sablée, ganache au chocolat blanc et à la vanille, biscuit imbibé au jus de vanille, crème de mascarpone à la vanille

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Sur commande

MILLEFEUILLE INFINIMENT VANILLE

Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone à la vanille

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Du 14 février au 4 avril

DÉPAYSÉ

Biscuit macaron, crème au thé vert matcha, compote d'azukis assaisonnée aux zestes de citron vert et gingembre

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Jusqu'au 4 mars

CARRÉ BLANC

Biscuit moelleux aux éclats d'amandes, marmelade de poires et d'airelles, crème de mascarpone au sirop d'érable

Individuel 6,50 €
6/8 personnes 56,00 €

Jusqu'au 4 mars

TARTE AUX POMMES & À L'ORANGE

Pâte sablée, pommes confites à l'orange, streusel au pavot

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Jusqu'au 4 mars

CHEESE-CAKE ISPAHAN

Pâte sablée, cheese-cake moelleux à la rose et à la framboise, compote de framboises et letchis, crème légère au cream-cheese à la rose

Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Jusqu'au 4 mars

MILLEFEUILLE ISPAHAN

Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone à la rose, compote de framboises et letchis

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Jusqu'au 4 mars

TARTE ISPAHAN

Pâte sablée, crème d'amande à la rose et letchis, framboises fraîches, gelée de letchis, macaron à la rose

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Jusqu'au 4 mars

PARIS-BREST ISPAHAN

Pâte à choux aux éclats d'amandes grillées, crème de mascarpone à la rose, letchis et framboises

Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Du 6 mars au 29 avril

BABA CLASSIQUE

Pâte briochée imbibée au sirop au vieux rhum brun agricole et crème chantilly

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Du 6 mars au 29 avril

BABA ISPAHAN

Pâte briochée imbibée au sirop à la framboise et à l'eau-de-vie de framboise sauvage, letchis, framboises et crème de mascarpone à la rose

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Du 6 mars au 29 avril

BABA MOGADOR

Pâte briochée imbibée au sirop au fruit de la passion et au rhum blanc agricole, ananas rôti caramélisé, crème chantilly au chocolat au lait et au fruit de la passion

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Du 6 mars au 29 avril

BABA SATINE

Pâte briochée imbibée au sirop au fruit de la passion et au rhum blanc agricole, compote d'oranges et de fruits de la passion, crème de mascarpone au cream-cheese, pâte sablée et oranges

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Du 6 mars au 29 avril

BABA INFINIMENT VANILLE

Pâte briochée imbibée au sirop Infiniment Vanille et au vieux rhum brun agricole, crème de mascarpone à la vanille et sablés Diamant Vanille

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Du 6 mars au 29 avril

BABA CHUAO

Pâte briochée imbibée au sirop au cassis, baies de cassis, crème chantilly au chocolat Chuao et pâte à sablé au chocolat Chuao

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Du 6 mars au 29 avril

BABA CARRÉMENT CHOCOLAT

Pâte briochée imbibée au sirop au vieux rhum brun agricole, praliné feuilleté au chocolat noir et crème chantilly au chocolat

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Du 6 mars au 29 avril

BABA MONTEBELLO

Pâte briochée imbibée au sirop au vieux kirsch et à la pistache, fraises et crème chantilly à la pistache

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Jusqu'au 8 avril

FLAN DES AMATEURS

Pâte brisée, flan nature

Individuel 5,00 €
3/4 personnes 18,00 €
6/8 personnes 28,00 €

À partir du 10 avril

MONTEBELLO

Biscuit dacquoise aux pistaches, crème mousseline à la pistache, fraises ou framboises fraîches

Individuel 6,50 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Du 10 avril au 1^{er} juillet

GOURMANDISE CONSTELLATION

Pâte à choux aux éclats d'amandes grillées et de sucre en grains, crème pâtissière allégée, marmelade d'oranges, fraises, crème de mascarpone à la cardamome

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €

Nouveauté

Du 1^{er} mai au 2 septembre

TARTE MIRAFLORES

Pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone au poivre rouge du Pérou, fraises et mangues fraîches

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Du 1^{er} mai au 1^{er} juillet

TARTE ROSE & JASMIN

Pâte sablée, ganache au jasmin, crème de mascarpone à la rose

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Du 1^{er} mai au 1^{er} juillet

TARTE MOSAÏC

Pâte brisée, crème d'amande à la pistache, griottes et cerises noires, crumble à la cardamome

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Du 1^{er} mai au 1^{er} juillet

TARTE TANGO

Pâte sablée au sésame, compote de framboises, crème au parmesan Reggiano et poivron rouge, framboises fraîches

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Du 12 juin au 2 septembre

TARTE PÊCHE, ROSE & CUMIN

Pâte sablée, crème d'amande à la rose, pêches fraîches, sucre au cumin

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

Exclusivité d'été

Du 3 juillet au 2 septembre

YASAMINE

Biscuit macaron, crème au thé jasmin, compote de mangues, pamplemousse confit maison

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Jusqu'au 22 juillet

OMBRE ET LUMIÈRE

Biscuit moelleux au chocolat, biscuit et mousse au chocolat Pure Origine Madagascar, Plantation Millot, éclats de chocolat noir

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

À partir du 21 août

TARTE GARANCE

Tarte aux figes et framboises à la cannelle caramélisée

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €

Nouveauté

À partir du 21 août

PLAISIR INTENSE

Biscuit moelleux aux amandes, praliné feuilleté au chocolat noir, ganache et chantilly au chocolat Pure Origine Madagascar, Plantation Millot, fines feuilles de chocolat

Individuel 6,90 €
3/4 personnes 32,00 €
6/8 personnes 56,00 €
10/12 personnes 79,00 €



FETISH BABA

du 6 mars au 29 avril

Pâtisserie emblématique de la fête et de l'opulence, le fameux baba au rhum avait peu à peu disparu des vitrines et des salons pour ne subsister que dans certains restaurants. Pour le plus grand bonheur des amateurs, Pierre Hermé, qui avoue "se régaler de ce grand classique de

la pâtisserie française", en proposera 8 versions durant 8 semaines dans ses boutiques parisiennes. Une opportunité exceptionnelle de savourer un baba classique réalisé à la perfection et 7 réinterprétations imaginées par le pâtissier.



FETISH ISPAHAN

du 24 janvier au 4 mars

L'association de la Rose, de la Framboise et du Litchi est certainement la saveur fétiche des fans de Pierre Hermé. Cette combinaison de goûts est aussi l'une de ses plus envoûtantes créations, un équilibre permanent entre le capiteux et l'acidulé. Avec Fetish Ispahan, la Maison Pierre Hermé Paris livre aux amateurs un mois exceptionnel, placé sous le signe de la couleur Rose.



PARIS-BREST



MACARON



TARTE



ÉMOTION



ENTREMETS



SURPRISE



MILLEFEUILLE



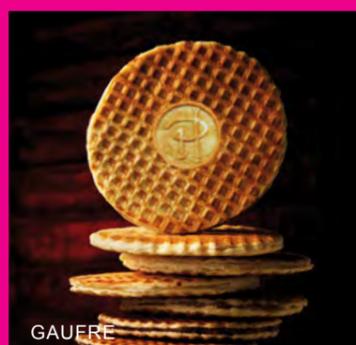
BONBON DE CHOCOLAT



CAKE



CHEESE-CAKE



GAUFRE



CARAMEL

FETISH TARTES

du 1^{er} mai au 1^{er} juillet

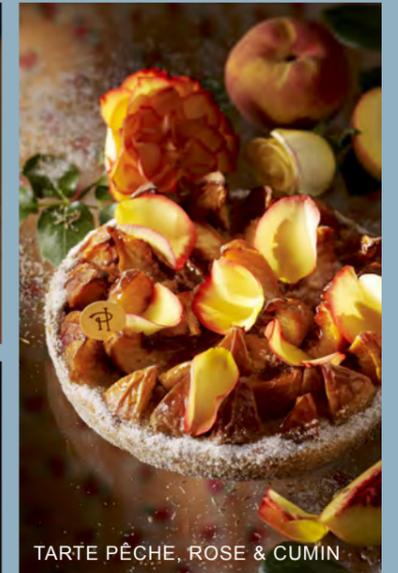
Pierre Hermé revisite la traditionnelle tarte et célèbre les contrastes de textures. Onctuosité de la crème mascarpone, chantilly ou de la ganache au gré de ses envies. Légèreté et croquant de la pâte sablée. Dans un premier opus, Pierre Hermé magnifie un goût, un ingrédient : le Café, la Vanille, le Caramel ou le Chocolat. Puis viennent des tartes qui jouent sur les associations de goûts, très audacieuses pour certaines. Rêve de contrastes, saveurs sublimes, insolites et surprenantes.



TARTE CROUSTILLANTE PISTACHE & GRIOTTE



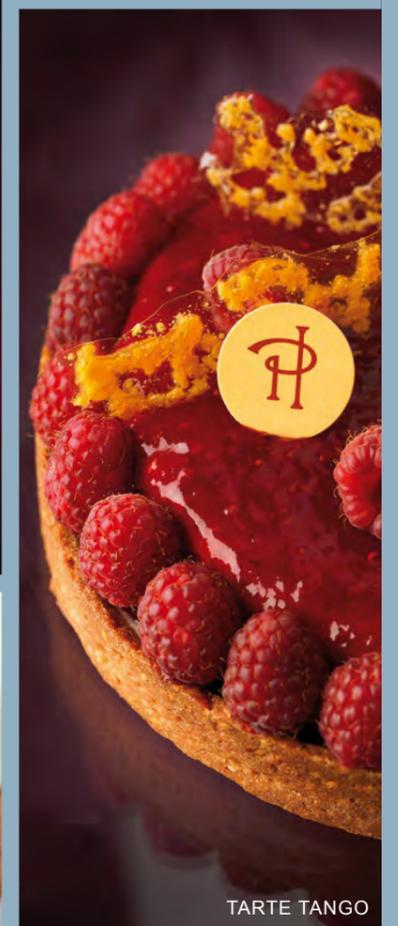
TARTE INFINIMENT CAFÉ



TARTE PÊCHE, ROSE & CUMIN



TARTE MIRAFLORES



TARTE TANGO



TARTE INFINIMENT VANILLE

ENTRE (ÉMOTIONS À PARTAGER)

Le célèbre pâtissier livre un épisode audacieux de sa quête d'absolu gourmand. Un pari plutôt osé puisque la présentation de ses créations se veut très sobre, voire minimaliste, tandis que les intitulés de ses compositions ne cèdent en rien à la facilité.

Des recettes exceptionnelles.

C'est donc à un exercice de "haute pâtisserie" que nous convie le créateur. Un parcours initiatique. Celui-là même que cet insatiable gourmand aime à arpenter sans cesse. "Pour inventer de

nouvelles gourmandises chaque année, il me faut puiser au plus profond de mes envies et de mes émotions.

C'est cela que j'ai voulu partager. Je livre ces compositions avec la forme la moins présente possible. Depuis toujours je cherche à m'affranchir du "décor" car ma recherche va essentiellement vers le goût et le plaisir.

À propos du thème "Entre", il ajoute : "L'homophonie des mots "Antre" et "Entre" est une façon de raconter tout cela. C'est un travail d'introspection, littéralement une descente dans l'"Antre" de mes émotions. Ces compositions ouvrent la porte à une autre interprétation des plaisirs que la gourmandise peut nous offrir. On ne parle plus de gâteau, ni de dessert. Ces créations sont faites pour nous propulser encore plus loin entre soi et son plaisir.

Cette nouvelle voie, ce nouveau passage, c'est aussi l'idée que traduit l'"Entre". Enfin, en les présentant dans des formats à partager, j'invite les amateurs à échanger entre eux leurs émotions, leurs sensations. "Entre" est aussi une invitation au partage, à une fête des sens, à un renouvellement des plaisirs.



À partir du 5 juin

RÉVÉLATION

Pâte feuilletée à la tomate, crème de mascarpone à l'huile d'olive et morceaux d'olives noires, compote de tomates et fraises

Dessert à partager, pour 6 à 8 convives.
Uniquement sur commande le week-end
132 €



Jusqu'au 4 mars

INFINI

Biscuit macaron caramel, crème de mascarpone au caramel à l'ambre, compote de cassis

Dessert à partager, pour 6 à 8 convives.
Uniquement sur commande le week-end
132 €

Du 6 mars au 3 juin

EXTASE

Pâte sablée au gingembre, biscuit amande au pamplemousse et gingembre confit, gelée de pamplemousse, fraises fraîches

Dessert à partager, pour 6 à 8 convives.
Uniquement sur commande le week-end
132 €

CAKES & GÂTEAUX DITS "DE VOYAGE"

Jusqu'au 22 avril

CAKE PAIN D'ÉPICES & ORANGE

Biscuit pain d'épices, marmelade d'oranges
Petit modèle

Nouveauté

Du 24 avril au 22 juillet

CAKE MÉDÉLICE

Pâte de cake au zeste de citron et praliné feuilleté noisette
Petit modèle

Nouveauté

À partir du 24 juillet

CAKE PAIN D'ÉPICES & FRAMBOISE

Biscuit pain d'épices et confiture de framboises-pépin
Petit modèle

CAKE CHOCOLAT & PRALINÉ

Biscuit au chocolat, praliné feuilleté aux noisettes, enrobés de chocolat noir aux amandes grillées
Petit et grand modèles

CAKE AUX FRUITS

Biscuit aux fruits secs et confits, aromatisé au vieux rhum brun agricole
Petit et grand modèles

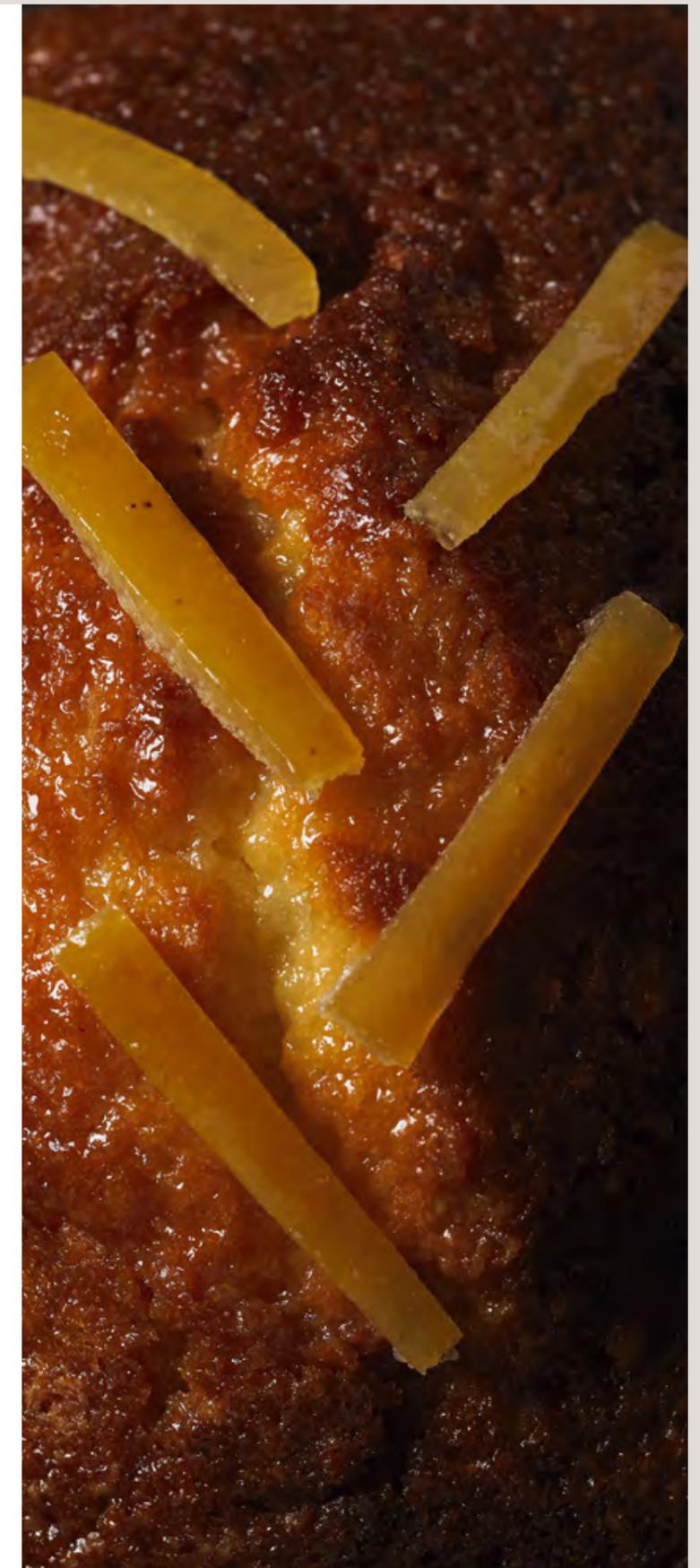
CAKE INFINIMENT CITRON

Biscuit aux zestes de citron
Petit et grand modèles

Petit modèle 18,50 €
Grand modèle 25,00 €

CAKE ISPAHAN

Biscuit aux amandes à la rose et éclats de framboises, gelée de framboises
Taille unique 19,00 €



NOUGATS

NOUGATS ISPAHAN

Nougat à la rose, éclats de framboises

En boîte de 235 g 23,00 €

ASSORTIMENT DE NOUGATS

ISPAHAN, MONTEBELLO

Nougat à la rose, éclats de framboises

Nougat à la pistache, éclats de framboises

En boîte de 235 g 23,00 €



CARAMELS

CARAMELS AU BEURRE SALÉ

CARAMELS ISPAHAN

Rose & Framboise

CARAMELS PLÉNITUDE

Chocolat Amer

CARAMELS MAHOGANY

Mangue

En boîte de 170 g 19,00 €



PÂTES DE FRUITS

OASIS

Pâte de fruits au citron vert, pâte de fruits à la fraise et au basilic

En boîte de 240 g 14,20 €

CONSTELLATION

Pâte de fruits à l'orange à la cardamome, pâte de fruits à la fraise

En boîte de 240 g 14,20 €

ISPAHAN

Pâte de fruits au letchi et à la rose, pâte de fruits à la framboise

En boîte de 240 g 14,20 €

VICTORIA

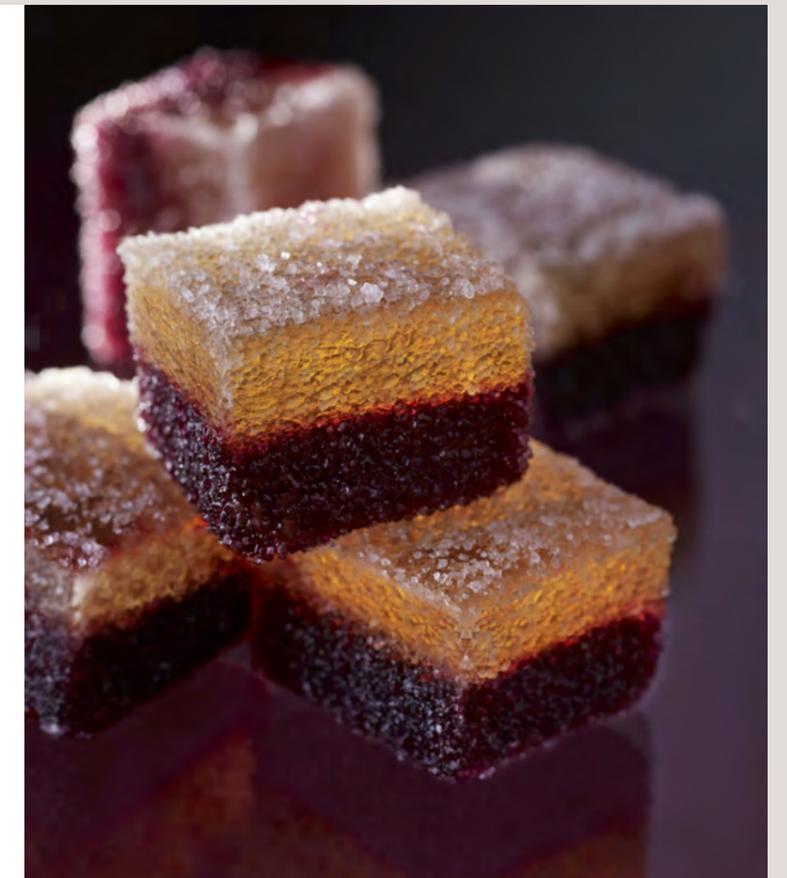
Pâte de fruits à l'ananas et au citron vert, pâte de fruits à la noix de coco

En boîte de 240 g 14,20 €

ASSORTIMENT

ISPAHAN, CONSTELLATION, OASIS

En boîte de 240 g 14,20 €



CALISSONS

CALISSONS

Pâte d'amande au melon et à l'orange confite, croûte de sucre légère

En réglette de 175 g 19,00 €



PETITS-FOURS
SECS SUCRÉS



Jusqu'au 19 février
LECKERLIS ENROBÉS DE CHOCOLAT
Biscuit aux épices,
enrobé de chocolat au lait
En boîte de 180 g 15,00 €

Jusqu'au 19 février
SABLÉS MOGADOR
Pâte sablée chocolat noir à la fleur de sel
et au fruit de la passion
En boîte de 135 g 12,00 €

Du 21 février au 20 mai
SABLÉS CHOCOLAT & BANANE
Pâte sablée à la banane,
enrobée de chocolat noir
En boîte de 200 g 12,00 €

Nouveauté
À partir du 22 mai
TUILES YU
Pomme verte et yuzu
160 g 12,00 €

SACRISTAINS
Pâte feuilletée caramélisée
En boîte de 50 g 8,00 €

SABLÉS INFINIMENT CHOCOLAT
Pâte sablée au chocolat aux éclats
de chocolat et à la fleur de sel
En boîte de 135 g 12,00 €

SABLÉS DIAMANT VANILLE
Pâte sablée à la vanille, sucre cristallisé
En boîte de 135 g 12,00 €

SABLÉS FLORENTINS
Pâte sablée, amandes caramélisées au miel
et à l'orange
En boîte de 200 g 15,00 €

TUILES AUX AMANDES
Petit-four sec aux amandes effilées
En boîte de 100 g 8,00 €

TUILES PRALINÉ & NOISETTES
Pâte à tuiles au praliné
et éclats de noisettes grillées
En boîte de 70 g 8,00 €



COFFRET OFFERT
pour l'achat de 4 boîtes
de petits-fours secs sucrés

VIENNOISERIES



LES SIGNATURES

CROISSANT ISPAHAN
Pâte levée feuilletée, pâte d'amande à la
rose, compote de framboises et de litchis
Taille unique 1,80 €

PAIN AU CHOCOLAT & GIANDUJA
Pâte levée feuilletée, bâtons de chocolat
et gianduja
Taille unique 1,80 €

Jusqu'au 2 juillet
CHAUSSON À L'ORANGE
Pâte feuilletée, crème d'amande
à l'orange confite, fine couche de meringue
aux amandes, amandes caramélisées
Taille unique 2,70 €

LES CLASSIQUES

CANNELÉ
Taille unique 2,00 €

CROISSANT
Pâte levée feuilletée
Taille unique 1,50 €

KOUGLOF
Pâte briochée aux raisins
Petit modèle 2,40 €
Grand modèle 16,00 €

KOUGIN-AMANN
Une recette traditionnelle de Bretagne.
Pâte levée feuilletée au beurre
et sucre caramélisé
Taille unique 2,70 €

À partir du 21 août
BRIOCHE SATINE
Pâte briochée, pâte sablée
au fruit de la passion, crème mousseline
au fruit de la passion et à l'orange
Taille unique 2,70 €

À PARTAGER

À partir du 28 février
PANETTONE
Pâte briochée, écorces d'oranges confites
et raisins blonds
Taille unique 26,00 €

BOUGIES PARFUMÉES

Célébré pour ses entremets et ses macarons, le pâtissier innove avec la création de deux bougies parfumées.

“Un prolongement naturel de mon travail sur le goût” résume-t-il. Ces dernières années, Pierre Hermé a collaboré avec des grands noms de la parfumerie, réinterprétant leurs créations olfactives en plaisirs gourmands. Avec ses bougies parfumées, Pierre Hermé se livre à l'exercice inverse. Puisant dans son répertoire gourmand imaginaire, il a inventé des atmosphères parfumées. Le pâtissier s'avoue volontiers passionné par le travail des parfumeurs ; il y voit *“une évidente similitude entre le métier de parfumeur et de pâtissier : le goût et l'odorat se complètent.”* Hédoniste averti, il ajoute : *“Les saveurs d'une pâtisserie évoluent en bouche comme le parfum sur la peau...”*



BOUGIE PARFUMÉE SUCRE DE BOIS

Créée avec la collaboration d'Olivia Giacobetti, “Sucre de Bois” est une bougie aux accents gourmands. Elle évoque un sucre fondu aux parfums de muscovado, d'érable, de vanille Bourbon et de fruit de la passion.

BOUGIE PARFUMÉE HERBE D'AMANDES

Créée avec la collaboration de Jean-Michel Duriez, “Herbe d'Amandes” est un nom qui, à la manière d'un haïku, fait jaillir dans l'imaginaire un accord sophistiqué entre la puissance envoûtante de la fève tonka du Mexique et le maté vert aux accents herbacés et toniques.

Petit modèle (75 g) 20,00 €
Grand modèle (190 g) 38,00 €
Duo petits modèles (2 x 75 g) 36,00 €

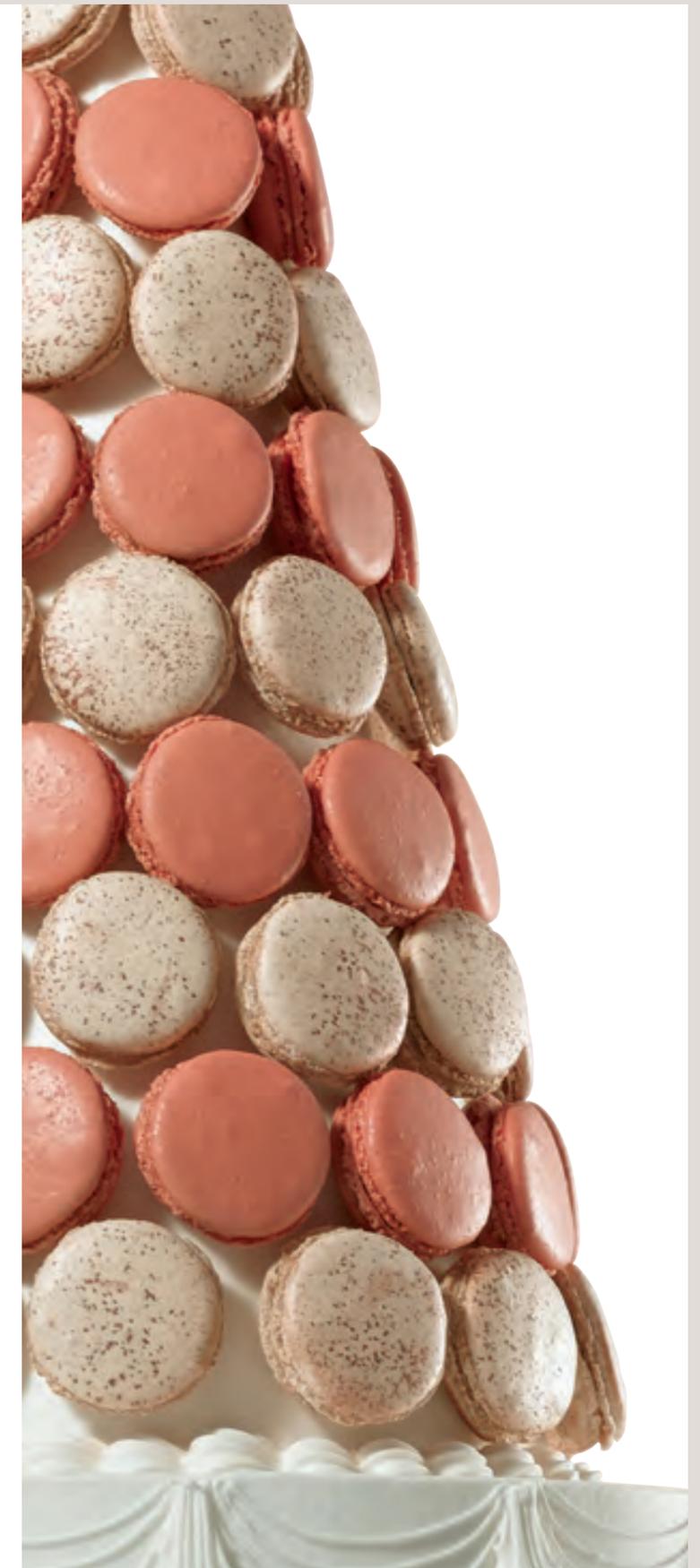
CADEAUX & RÉCEPTIONS

Des produits exceptionnels pour des soirées et des cadeaux d'exception, le service commercial de la Maison Pierre Hermé Paris se tient à votre disposition pour réaliser le projet correspondant à vos envies.

Chaque occasion est unique et doit être célébrée comme telle : nous développons avec vous un cadeau original et personnalisé.

Et pour vos cadeaux d'exception... offrez un macaron à votre image. Pierre Hermé propose aux amateurs éclairés la possibilité de créer une recette originale de macaron qui leur est exclusivement réservée.

Prenez contact avec notre équipe commerciale au 01 77 37 09 47, du lundi au vendredi de 9 h à 18 h ou par e-mail : servicecommercial@pierreherme.com



LIVRES DE RECETTES

Sur demande, Pierre Hermé personnalisera votre livre avec une dédicace. Lors de votre passage en boutique ou de la prise de commande par téléphone, l'équipe de vente vous renseignera.

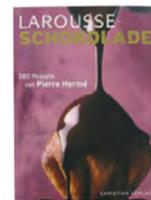
Nouveauté
PASTRIES
 (Version anglaise de "Rêves de pâtissier")
 Stewart, Tabori & Chang 42,00 €



BEST OF
 Alain Ducasse Édition
 12,00 €



LAROUSSE DU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ
 Larousse
 29,90 €



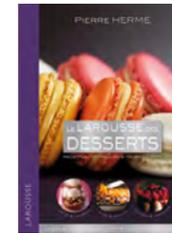
LAROUSSE SCHOKOLADE
 (en allemand)
 Larousse
 31,50 €



PLAISIRS SUCRÉS
 Hachette
 31,50 €
 (petit format)
 9,90 €



LA PÂTISSERIE DE PIERRE HERMÉ
 Montagud Editores
 120,00 €



LAROUSSE DES DESSERTS DE PIERRE HERMÉ
 Larousse
 34,90 €



CONFIDENCES SUCRÉES
 Pierre Hermé et Julie Andrieu
 Agnès Viénot Éditions
 28,90 €



SECRETS GOURMANDS
 Agnès Viénot Éditions
 29,90 €



DESSERTS FACILES
 Par Relais Desserts
 Agnès Viénot Éditions
 25,00 €



DESSERTS FACILES AU CHOCOLAT
 Agnès Viénot Éditions
 28,00 €



CARRÉMENT CHOCOLAT
 Agnès Viénot Éditions
 19,90 €



COMME UN CHEF
 Larousse
 34,50 €



INFINIMENT
 Agnès Viénot Éditions
 49,00 €



MACARON
 (versions française et anglaise)
 Agnès Viénot Éditions
 29,90 €
 Grub Street Publishing 29,90 €



RÊVES DE PÂTISSIER
 Éditions de La Martinière
 42,00 €

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TARIFS

Les prix figurant au présent tarif s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC) et sont libellés en euros (€). Le présent tarif est applicable à partir du 1^{er} février 2012. Les prix sont mentionnés à titre indicatif et peuvent être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.

PRISE DE COMMANDE

Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone, par télécopie ou en boutique. De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 48 heures à l'avance. Pour les commandes importantes, nous vous recommandons de passer commande au moins 72 heures à l'avance.

Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 150 € TTC.

MODIFICATION/ANNULATION

– Par le client : Toute annulation à moins de 24 heures de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison).

– Par la Maison Pierre Hermé Paris : Toute annulation de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de tout autre indemnité.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Toute commande enlevée dans une boutique Pierre Hermé Paris est payable au comptant. Les modalités de paiement particulières relatives aux commandes spéciales sont indiquées sur le bon de commande dûment approuvé. Les ventes ne sont fermes et définitives qu'après règlement total de la facture. Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira, de plein droit, et après mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajouteront les frais inhérents à ce retard.

LIVRAISON

Les commandes sont livrées à l'adresse et à l'heure convenues lors de la prise de commande. La commande sera remise au client contre signature du bon de livraison, mention de l'heure de livraison et règlement de la facture, sauf autre accord. En cas de retard de plus de 2 heures sur l'horaire de livraison prévu à la commande, les frais de livraison ne seront pas facturés, sauf en cas d'absence, d'adresse incomplète ou erronée.

RÉCLAMATIONS

Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison/réception et mentionner ses éventuelles réclamations sur le bon de livraison. Pour être prise en compte, toute contestation relative à la facturation devra être signalée dans un délai maximum de 8 jours après la date de facturation.

FORCE MAJEURE

La responsabilité de la société Pierre Hermé Paris ne pourra être engagée si des perturbations de ses services de livraison sont consécutives à des cas de force majeure et notamment manifestations, grève des transports, blocages ou difficultés de circulation à caractère inhabituel.

LITIGES

À défaut de règlement amiable, tout litige sera de la seule compétence des Tribunaux de Paris. Toute commande auprès de la société Pierre Hermé Paris suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

© Absolument Chocolat, Carrément Chocolat, e-Gourmandises, Fetish, Ispahan, Pierre Hermé Paris, Plaisirs Sucrés, Satine, 2000 Feuilles, Envie de Pierre Hermé, Méditation, Miss Gl'a'Gla, sont des marques déposées de PH SAS.

Pierre Hermé Paris. RCS Paris B 434 851 952. 10/11. © PH SAS. Tous droits réservés. Document non contractuel. Sous réserve des disponibilités. Les productions de la Maison Pierre Hermé Paris sont susceptibles d'être modifiées dans préavis.

NOS BOUTIQUES

PARIS

72 rue Bonaparte Paris 6^e
185 rue de Vaugirard Paris 15^e
Publicisdrugstore
133 avenue des Champs-Élysées Paris 8^e
Galeries Lafayette
40 boulevard Haussmann Paris 9^e
Espace Souliers (Sous-sol)
Espace Luxe (1^{er} étage)
58 avenue Paul Doumer Paris 16^e
4 rue Cambon Paris 1^{er}
39 avenue de l'Opéra Paris 2^e
Printemps Parly II
avenue Charles-de-Gaulle Le Chesnay (78)

STRASBOURG

Galeries Lafayette
34 rue du 22 Novembre Strasbourg (67)

NANTES

Galeries Lafayette
2 rue de la Marne Nantes (44)

TOKYO

The New Otani
4-1 Kioi-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 102
La Porte Aoyama
5-51-8 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150
Isetan Shinjuku
B1F3 14-1 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 160
Nihonbashi Mitsukoshi
B1F Honkan 1-4-1
Nihonbashimuromachi, Chuo-ku, Tokyo 103
Shibuya Seibu
Bat A B1F 21-1 Udagawa-cho,
Shibuya-ku, Tokyo 150
Daimaru Tokyo New Store
1F 1-9-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo 100
Ikebukuro Seibu
B1 F, 1-28-1 Minami-ikebukuro,
Toshima-ku, Tokyo 171
Futako Tamagawa Tokyu Foodshow
Tamagawa Setagaya-ki, Tokyo 158
Shibuya Hikarie ShinQs
B2F, 2-21 Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo

OSAKA

JR Osaka Mitsukoshi Isetan
Kita-ku, Osaka-shi, Osaka-fu 530

KOBE

Daimaru Kobe
B1F, 40 Akashi-cho, Chuo-ku, Kobe-shi

LONDRES

Selfridges 400 Oxford Street London W1A
13 Lowndes Street London SW1X

DUBAI

Galeries Lafayette, Dubai Mall
Dubai, United Arab Emirates