



PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ
PARIS

PÂTISSERIE

PÂTISSERIES / PASTRIES

SIGNATURES

Ispahan
Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et litchis
Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis

2000 Feuilles
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette
Flaky caramelized puff pastry crust, crispy praline with hazelnuts, praline mousseline cream

Plaisir Sucré
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait
Dacquoise biscuit with crunchy hazelnuts, hazelnut crisp, thin wafers of milk chocolate, milk chocolate ganache and milk chocolate Chantilly

Tarte Infiniment Vanille
Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Shortbread pastry, imbibed vanilla biscuit, Tahitian, Mexican, and Madagascan vanilla ganache

CRÉATIONS

Tarte Arya
Pâte sablée, crème à la pistache, pistaches torréfiées et praliné à la pistache et fleur d'oranger
Shortbread pastry, pistachio cream, roasted pistachios and pistachio and orange blossom praline

Cheesecake Satine
Pâte sablée, biscuit imbibé au jus de fruit de la Passion, cheesecake moelleux, marmelade d'orange et crème légère au cream cheese
Shortbread pastry, cake imbibed in passion fruit juice, fluffy cheesecake, orange marmalade and light cream cheese

Infiniment Praliné Noisette
Sablé noisette, praliné fondant à la noisette, biscuit aux noisettes, crème onctueuse et crème Chantilly à la noisette
Hazelnut shortbread pastry, melt-in-mouth hazelnut praline, hazelnut biscuit, hazelnut cream and Chantilly cream

GALETTE

Infiniment Amande
Pâte feuilletée, crème aux amandes grillées, éclats d'amandes torréfiées
Puff pastry, roasted almond cream, roasted almond slivers

MACARONS / MACARONS

Une fine enveloppe croustillante, une forme ronde, légèrement bombée, de belles couleurs chatoyantes et un cœur moelleux... seulement quelques grammes pour mettre nos sens en émoi.
A thin, crispy envelope, a round, slightly domed shape, beautiful shimmering colours and a soft heart... a few grams suffice to excite our senses.

Café & Gourmandises 9 €
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris
2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris

Thé & Gourmandises 11 €
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris
2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris

Un macaron par Gourmandise / *One macaron per Treat*
À choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris
To choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris

Signature 3,20 €
Association de saveurs
A combination of flavours

Infiniment 3,20 €
Une saveur sublimée
One star flavour

Prix en euros nets taxes et service compris.
Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.
*Prices in euros net of tax, service included.
If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request.*

PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ
PARIS