

CHOCOLAT AU MACARON

Trait d'union entre l'univers du macaron et celui du chocolat, les bonbons chocolats au macaron sont composés d'une couche de pâte d'amande fondante surmontée d'une ganache ou d'un praliné.

Link between the world of macarons and that of chocolate, bonbons chocolats au macaron consist of a layer of melting marzipan topped with a ganache or praline.



CHLOÉ

Ganache au chocolat noir et à la framboise, pâte d'amande aux éclats de biscuit macaron, Chocolat Noir

Raspberry & dark chocolate ganache, almond paste with macaron biscuit, Dark Chocolate



AZUR

Ganache au Yuzu, pâte d'amande aux éclats de biscuit macaron, Chocolat Noir

Yuzu & dark chocolate ganache, almond paste with macaron biscuit, Dark Chocolate



INFINIMENT PAINÉIRAS

Ganache Pure Origine Brésil, pâte d'amande aux éclats de biscuit macaron, Chocolat Noir

Pure Origin Brazil dark chocolate ganache, almond paste with macaron biscuit, Dark Chocolate



INFINIMENT JASMIN

Ganache au chocolat au lait et au jasmin, pâte d'amande aux éclats de biscuit macaron, Chocolat au Lait

Milk Chocolate & jasmine ganache, almond paste with macaron biscuit, Milk Chocolate



MOGADOR

Ganache au chocolat au lait et au fruit de la Passion, pâte d'amande aux éclats de biscuit macaron, Chocolat au Lait

Passion fruit & milk chocolate ganache, almond paste with macaron biscuit, Milk Chocolate



INFINIMENT PRALINÉ PIGNON DE CÈDRE

Praliné pignon de cèdre, pâte d'amande aux éclats de biscuit macaron, Chocolat au Lait

Cedar pine nut praline, almond paste with macaron biscuit, Milk Chocolate

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 Lenôtre. 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.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idealement 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.

TASTING SUGGESTION

Ideally, Chocolate Bonbons should be kept between 15° 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.

CADEAUX D'AFFAIRES ET ÉVÉNEMENTS

Corporate gifts & Events
01 77 37 09 47



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

📍 @pierrehermeofficial 📍 Pierre.Hermé.Paris 📍 @PierreHermé_FR 📍 @Pierre-Hermé-Paris



Click & Collect
Disponible dans nos boutiques parisiennes.
www.pierreherme.com

PIERRE HERMÉ
PARIS



© GROUPE PIERRE HERMÉ 2025. Tous droits réservés. Sous réserve de disponibilité. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE. All rights reserved. Upon stocks availability. DO NOT LITTER.

2025



PIERRE HERMÉ
PARIS

SIGNATURE

Expression des saveurs Fétish que seul Pierre Hermé sait imaginer, les Signatures offrent une dégustation à rebondissement.

An expression of the Fetish flavours that only Pierre Hermé can imagine, the Signatures offer a tasting experience with a twist.



ISPAHAN

Ganache à la framboise et pâte de fruits au litchi et à la rose, Chocolat Noir

Raspberry ganache and rose & litchi fruit paste, Dark Chocolate



DULCEZZA

Ganache au miel du Maquis Corse, Chocolat Noir

Maquis Shrubland Region of Corsica honey ganache, Dark Chocolate



INFINIMENT VANILLE

Ganache aux vanilles de Tahiti, Madagascar et Mexique, Chocolat Noir

Tahiti, Mexico and Madagascar vanilla ganache, Dark Chocolate



FLEUR DE CASSIS

Ganache au cassis et poivre de cassis, Chocolat Noir

Blackcurrant & blackcurrant pepper ganache, Dark Chocolate



ALGAE

Ganache à l'algue Nori et pâte de fruits au yuzu, Chocolat Noir

Nori seaweed ganache and yuzu fruit paste, Dark Chocolate



MAKASSAR

Ganache au caramel beurre salé, Chocolat Noir

Salted - butter caramel ganache, Dark Chocolate



INFINIMENT CAFÉ IAPAR

Ganache au café Iapar, Chocolat Noir

Iapar coffee ganache, Dark Chocolate



INFINIMENT CHOCOLAT AU LAIT

Ganache au lait caramélisée, Chocolat au Lait

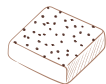
Caramelised milk chocolate ganache, Milk Chocolate



BALTHAZAR

Ganache à la cannelle, Chocolat au Lait

Cinnamon ganache, Milk Chocolate



MOGADOR

Ganache au chocolat au lait et fruit de la Passion, Chocolat au Lait

Milk chocolate & Passion fruit ganache, Milk Chocolate

PURE ORIGINE

Pierre Hermé s'attache à sélectionner les meilleurs cacao's jusqu'à trouver ceux faisant écho à son imaginaire. Les ganaches Pures Origines en sont le reflet.

Pierre Hermé selects the best cacao's until he finds those that echo his imagination. The Pure Origins ganaches reflect this.



INFINIMENT HACIENDA ELEONOR

Ganache Pure Origine Équateur, Chocolat Noir

Pure Origin Equateur ganache, Dark Chocolate



CHOC-CHOCOLAT

Ganache au chocolat amer et nougatine aux éclats de fèves de cacao, Chocolat Noir

Bitter chocolate ganache and nougatine with cocoa nibs, Dark Chocolate



INFINIMENT BÉLIZE

Ganache Pure Origine Bélice, Chocolat Noir

Pure Origin Belize ganache, Dark Chocolate



INFINIMENT PAINEIRAS

Ganache Pure Origine Brésil, Chocolat Noir

Pure Origin Brazil ganache, Dark Chocolate

PH CUBE

Saveurs explosives, parfois inattendues, les PH Cubes ne se domptent pas, ils nous possèdent !

Explosive flavours, sometimes unexpected, PH Cubes can't be tamed, they possess us!



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Praliné noisette, Chocolat Noir

Hazelnut praline, Dark Chocolate



AMPA

Ganache Pure Origine Madagascar, Chocolat Noir

Pure Origin Madagascar ganache, Dark Chocolate



CORSO

Gianduja, huile d'olive et éclats d'olives noires, Chocolat Noir

Gianduja, olive oil & bits of black olives, Dark Chocolate



AMBRE

Ganache au whisky Laphroig 10 ans d'âge, Chocolat Noir

Aged 10 years Laphroig whisky ganache, Dark Chocolate



INFINIMENT CHOCOLAT AU LAIT

Ganache au chocolat au lait caramélisée, Chocolat au Lait

Caramelised milk chocolate ganache, Milk Chocolate



ARYA

Praliné pistache à la fleur d'oranger, Chocolat au Lait

Pistachio & orange blossom praline, Milk Chocolate

PRALINÉ

Entre le craquant d'un enrobage dont l'épaisseur est volontairement accentuée et la texture d'une garniture fondante, les pralinés invitent aux sensations fortes.

Between the crunchiness of a deliberately thick coating and the texture of a melt-in-the-mouth filling, pralines are an invitation to strong sensations.



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Praliné noisette, Chocolat Noir

Hazelnut praline, Dark Chocolate



INFINIMENT PRALINÉ PISTACHE

Praliné pistache, Chocolat Noir

Pistachio praline, Dark Chocolate



SENSATION

Praliné amande et crêpe dentelle, Chocolat Noir

Almond praline & crêpe dentelle, Dark Chocolate



ACAJOU

Praliné noix de coco et pâte de fruits au fruit de la Passion, Chocolat au Lait

Coconut praline & Passion fruit fruit paste, Milk Chocolate



MATHILDA

Praliné amande et zeste de citron, Chocolat au Lait

Almond praline & lemon zest, Milk Chocolate



INFINIMENT PRALINÉ AMANDE

Praliné amande, Chocolat au Lait

Almond praline, Milk Chocolate

