PASCAL NOPPE

CATALOGUE 2025 - 2026

Novembre 2025 à Octobre 2026

4 place Omer Vallon
60500 Chantilly
Tel. 03 44 57 01 10
E. mail : p.noppe@orange.fr
www.pascalnoppe.com

Le parcours du Globe Trotter:

Dubaï , Seoul , Singapour , Kuala Lumpur , Tokyo , Bruxelles , Lyon , Jersey , Paris , Londres , Brewster (Massachussetts) , Montreux , Djakarta , Taipei , le Caire

Etre heureux, c'est aimer ce que l'on fait.

Année 2025-2026

La culture du goût et Le goût de la culture guident mes pas.
Derrière l'apparente sobriété d'une collection, la surprise n'est jamais loin.
L'élégance n'est pas sans amour et la légèreté m'est essentielle.
2025-2026, arrivent
Explorer le monde et réinventer ses classiques sont les bases de ma philosophie. Le beau rime avec l'utile, l'inventif se conjugue avec l'indispensable, la technologie s'allie à la tradition. Mon mode de vie à parcourir les pays se réinvente tous les jours et s'inscrit dans une nouvelle modernité.

Membre de l'Académie Culinaire de France 2004
Hospitality Award Asia Platinum 2003-2004, Best Pastry Chef

La carte de pâtisseries est réalisée pour 1'année, mais certains produits peuvent être suspendus et remplacés par d'autres - selon la saison et le marché,ou proposés à un certain moment de l'année.

Les Pains

Fabrication artisanale exclusivement avec de bonnes farines nobles de Grands Moulins.
Pains au levain, Pains spéciaux, craquants, irrésistibles, un goût et une acidité bien contrôlés, un arôme d'antan …, une grigne de main de Maître Boulanger.

Pains spéciaux 6.80€ Kg

La baguette tradition picarde
Label rouge, mie crème et alvéolée, **1.30**

La campaillette
Plus compacte **1.20**

Les pains spéciaux ….. **6.80€ / kg**
Pains écureuil / noisettes et comté
Pains aux lardons et comté / savoyard
Pains aux noix et raisins
Pains aux figues
Pains aux noix
Pains aux céréales

Le foccacia
Pain italien thym et basilic, façon Enrico **3.40**

La campagne
La boule de campagne avec sa croute épaisse et brune, un pain doux, à la saveur légèrement acidulé donné par les mélanges d'arômes de levain de seigle et de blé.

Les pains du week-end

Pain ciabatta aux tomates et olives
Pain italien aux tomates confites, une croute légère et moelleuse, une mie onctueuse et un bon gout de levain.

Pain campaillou
Le pavé rustique par excellence au goût bien prononcé.des aromes de levain de seigle et caramel sous une croute épaisse et craquante.

Pain campagne
Farine blanche, farine de seigle, levain de blé et de seigle

Le complet
Farine de seigle, mie moelleuse.

La baguette au maïs et boule de maïs
Farine de maïs, mie jaune et moelleuse, croute fine et dorée.

Pain D'épeautre
Farine d'épeautre, farine tradition, levain de seigle, sel de Guérande.

Un service traiteur pour les cocktails sucrés et salés
Sur demande
Buffet froid à votre demande

Nos plateaux cocktails

Côté salés:

Nos canapés 8 sortes et plus selon la saison …… **1,50 € pièce**
Minimum plateau de 24 pièces assortis **36.00 €**
Ou 54 pièces assortis …… **81.00 €**

- Saucisson et cornichon
- Saumon fumé
- Comté du Jura et croûtons de pain tradition
- Minestrone de légumes, et tomates confites.
- Tapenade d'olives noires, tomates confites
- Œuf mimosa
- Jambon de Parme, buffalo mozarella et pesto.
- Guacamole et poulet grillé.

Nos Navettes 6 sortes et plus selon la saison …… **1,60€ pièce**
Minimum plateau de 15 pièces **24,00€**
Ou grand plateau de 35 pièces **56,00€**

- Rillettes
- Jambon, mozzarella
- Mousse de foie
- Chèvre et tomates
- Saucisson
- Comté
- Façon pita : guacamole et poulet grillé

Navettes foie gras et chutney de figues: **2.00 *€ pièce***
Navette foie gras et chutney d'oignons: **2.00 *€ pièce***

Nos pains surprise*……** ***50,00€
(38 parts environ, pours 10 pers)

- Saumon
- Roquefort et noix
- Jambon de Parme
- Saucisson et cornichon
- Rillettes et cornichon
- Mélange charcuterie

Les verrines salées

3.80 € / verrine cocktail
6.50 € / grande verrine

- Tartare de saumon, façon Pascal
- Tourteaux, guacamole
- Œufs mimosa aux confits de tomates

<u>Les salades folies</u> :

Salade **7.50 Euros part**

***Salade niçoise*:** salade mélangée, œuf, riz, thon, olives, pommes de terre, tomates, anchois.

Salade italienne: salade roquette, buffalo mozzarella, tomates cerise, parmesan, pesto, tomates confites.

Caesar salade: salade mélangée, croutons de pains, tomates cerises, poulets grillés, parmesan, tomates confites, sauce à césar salade.

Tortillas de saumon: 8,50€
Tortillas, saumon fume, tzatziki, choux et salade

Salade foie gras : 9,50€
Roquette salade, haricots verts, tomates confites, foie gras de canard, pain d'épices

******Se réalise aussi en grand saladier sur demande******

Les sandwiches à la baguette au levain sur demande à la minute **6.50 €**
<u>5mn d'attente environ</u>

-saucisson et comté, salade.
-jambon de Parme et comté, roquette salade.
-saumon, tzatziki, salade.

Les viennoiseries

Croissant
Pâte levée feuilletée **1.30**

Croissant aux amandes **1.90**
Pâte levée feuilletée avec une crème d'amandes maison

Pains chocolat amandes **1.90**

Le pain au chocolat
Pâte levée feuilletée et chocolat **1.40**

Le chausson aux pommes
Pâte feuilletée croustillante et compotée de pommes **1.80**

Le pain aux raisins
Pâte levée feuilletée, crème vanille et raisins moelleux **1.80**

Les muffins myrtille, chocolat, framboises **1.90**

Spécialité américaine très populaire maintenant, à vous faire découvrir

Le pain à la framboise
Pâte croissant, pâte de fruit framboise **1.80**

Les brioches feuilletées
Pâte à brioche, travaillé comme un feuilletage, avec du beurre encore,
Siroté à la sorti du four, un délice. **1.60**

Le Kouign-amann
Spécialité bretonne avec une pâte à pain, du beurre et du sucre,
Individuel **3.50**

Les grandes brioches feuilletées
Nature ou aux fruits confits ou pépite de chocolat et sucre **9.00**

Macaronnade ou Marrons glacés **11.00**

Les petites brioches feuilletées
Praline rose ou sucre **6.20**

Les Entremets

Tous nos entremets sont proposés en taille individuelle ainsi qu'en taille « standard » de 4 pers, 6 pers, 8 pers, 10 pers et 12 pers.

*****Et sur commande sous une semaine minimum avec décors spéciaux (pages 27, 28) 16 pers, 24 pers, 32 pers, 40 pers, 48 pers*****

**** *Certains entremets ne sont réalisables qu'avec des produits de saison* ****

4 pers : 27.50 €
6 pers : 37.50 €
8 pers : 47.50 €
10 pers : 55.50 €
12 pers : 63.50 €

Les favoris

Le Masai
Un croustillant de cacahuètes salées, un biscuit chocolat amande, une mousse au chocolat noir légère, une crème à la vanille de Bourbon, un glaçage neutre avec des feuilles d'or.

Sensation exotique
Dacquoise au chocolat, croquant de perle chocolat et amande, ganache Exotique (Mangue, coco, passion), biscuit chocolat amande, mousse chocolat noir, glacé chocolat noir.

La Soleillade
Biscuit macaron, crème caramel au beurre salé, des pommes poêlées au beurre et tombées dans le rhum, des abricots pochés à la vanille et une crème chiboust au rhum, le tout caramélisé.

Le Macaron royal
Un macaron, de la crème pâtissière vanille, des fraises et de la crème de chantilly et un macaron, le tout bien monté, quelle merveille de légèreté et de simplicité,
le favoris de la maison.

Sensation rose et framboise
Biscuit macaron, crémeux framboise, framboises et litchis, crème légère à la rose, biscuit amande au sirop de rose et glacé chocolat rose.

Le deux chocolat
Biscuit amande chocolat, sirop cacao, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, glacé chocolat noir et marbré blanc.

Carrément caraïbe
Mousse chocolat blanc, crémeux mangue et passion, mangues poêlées et caramélisées, biscuit amande, sirop de coco, croustillant de coco et cacahuètes, glacé chocolat et éclat rouge

Sensation vanille
Crème vanille légère, cassis et myrtille pochées, biscuit amande, croustillant de coco et cacahuètes, glacé chocolat blanc coloré bleu.

Indulgent vanille
Crème brulée à la vanille, mousse chocolat noir au sabayon, biscuit macaron chocolat, glaçage chocolat blanc effet rougeâtre.

Origine Pérou
Biscuit chocolat fondant, crémeux chocolat noir et mousse chocolat noire légère, glacer chocolat noir, léger et agréable en bouche,

Intense fraise
Biscuit amande, compotée de fruits rouges, crème de semoule légère, croquant pistache, glaçage vert.

Les incontournables

La forêt noire
Génoise chocolat amande, sirop amaréna, crème chocolat noire à foret noire , cerise amaréna, crème chantilly et copaux chocolat noir.

Le moka
Génoise vanille, crème mousseline café, meringue, sirop de café, amandes pralin craquantes

Le mille feuille à la vanille / sur commande seulement
Pâte feuilletée bien caramélisée, crème pâtissière à la vanille, un délice.

Le fraisier ou framboisier
Génoise amande, sirop, des fraises et une crème mousseline à la vanille.

Les tartes

Prix au kilo : 29.00 euros

Les tartes de Pascal **: tartes de traditions et tartes nouvelles, un rappel des délices oubliés et d'un dessert familial pour chaque moment de la journée.**

En part individuelle, en tarte 4, 6 ou 8 personnes seulement ou plus sur demande.

*****Il est préférable de passer commande pour les grandes tartes*****

La Bourdaloue à la poire
Pâte feuilletée croustillante, une crème d'amandes, des poires.

La Bourdaloue aux abricots et amandes
Pâte feuilletée croustillante, une crème d'amandes, des abricots, et un glaçage à l'abricot.

La Bourdaloue aux pommes et fondant de beurre
Pâte feuilletée croustillante, une compote de pommes, des pommes et un appareil fondant au beurre, un glaçage aux abricots.

La tarte au citron
Pâte sablée, crème citron, zeste de citrons caramélisés et glacés.

La tarte chocolat
Pâte sablée, crémeux noir, un croquant, glaçage noir chocolat et mousse chocolat noir

La tarte aux fraises
Pâte feuilleté, crème d'amande, crème pâtissière vanille
et des fraises, et encore des fraises.

La tarte Tatin
Des pommes, du caramel, et une pate sablée brisée très spéciale.

La tarte myrtille nouvelle
Pâte sablée, crème d'amande et myrtilles, crème vanille.

La tarte caramel et chocolat
Pâte sablée, crème caramel brulée au beurre salé, mousse chocolat noir.

Tarte bretonne (*taille 4pers et 6pers uniquement*)
Pâte sablée, crème à tarte bretonne, pommes poêlées, caramel au beurre salé, croquant d'amandes.

Les Gâteaux Individuel

Un répertoire de traditions en taille unique, individuel, un régal de souvenirs.

Il est possible de les réaliser en grande taille sur demande*

Millefeuille à la vanille
Pâte feuilletée caramélisée, crème de vanille ; **4.90€**

Tentation tatin
Biscuit sablé reconstitué, crémeux de pommes verte et poêlées de pommes **5.60€**

L'éclair chocolat noir craquant
Une pâte à choux, une crème chocolat noir **4.00€**

Macaron royal aux framboises
Un macaron, une crème pâtissière à la vanille, des framboises, de la crème Chantilly **5.60€**

La polonaise
Brioche trempée dans un sirop au rhum, une crème légère à la vanille, avec des raisins, des fruits confits, et une meringue italienne. **4.90€**

Choux chantilly
Une pâte à choux, crème vanille, de la crème chantilly, des fraises et de la Nougatine. **5.40€**

Savarin Chantilly
Pate à baba trempé dans un sirop léger au rhum, crème chantilly **5.00€**

Religieuse Café ou Chocolat **4,50€**
Crème pâtissière café ou chocolat, pâte à choux.

Paris Brest **4,80€**
Pâte à choux, crème mousseline au praliné et palet de praliné

Suprême mangue et coco **5,60€**
Biscuit amande, ganache coco, mangues confites, crème chantilly mangue.

Suprême de cassis et vanille **5,60€**
Biscuit amande, ganache cassis, pommes poêlées, crème chantilly vanille.

Les Intenses

Mangue-passion, chocolat blanc **6,50€**
Crémeux à la mangue et passion, mousse chocolat blanc, sablé breton reconstitué.

Tartelette spéculos framboise **5,60€**
Fond de sablé, ganache au spéculos, crémeux framboise et framboises.

Plaisir **5,60€**
Fond de sablé, crème brulée à la pistache, crémeux à la fraise et fraise confites.

Tarte yuzu abricot **6,50€**
Sablé breton, crémeux abricot, crème de yuzu.

Provence **6,50€**
Pistou de basilic aux amandes, compotée de fraises, crème mascarpone à la saveur de citron vert léger

Les finger food 5.60€

La douceur noisette
Dacquoise noisette, crémeux chocolat au lait Papouasie, crème chantilly chocolat au lait Papouasie, et plaquette de couverture chocolat au lait.

Opéra chocolat
Biscuit Sacher chocolat, ganache chocolat noir, sirop au grand-marnier, glaçage chocolat noir.

Citron praliné
Sablé breton, crème citron, crème au praliné amandes maison

Opéra praliné
Biscuit sacher chocolat, crème au beurre praliné, sirop kirsch.

Les macarons 85,00€ /kg

Vanille
Crème mousseline à la vanille de Madagascar et amandes

Caramel à la fleur de sel
Crème au caramel au beurre et sel de Guérande

Cassis
Ganache chocolat blanc au cassis et crème de cassis

Fraise
Ganache chocolat blanc à la fraise des bois et fraises et liqueur de fraises

Mangue
Ganache chocolat blanc à la mangue

Praliné et Nutella
Ganache au chocolat noir et Nutella et avec du praliné amande

Poire
Ganache chocolat blanc à la poire et liqueur de poire William avec une coque de macaron au chocolat

<u>Les favoris :</u>
Vanille, pistache, café, chocolat, caramel au beurre salé, framboise, rose, citron, myrtille, praliné,

<u>Les salés:</u>
Foie gras, saumon, tapenade

Et autres parfums selon la saison :

Tiramisu – crème cheese et poppyseed – pêche – menthe – pomme verte et cannelle – passion et couverture lait – praliné – framboise – myrtille – violette – rose
Citron – abricot – crème brulée – citron vert basilic - tagada –

Les petits fours secs sucrés 54,00€/kg

Fabrication maison au beurre
En plateau ou en petite boite

Sablés vanille
Pâte sablée enrobée de cristaux de sucre

Sablés caramel
Pâte sablée caramel enrobée de cristaux de sucre

Tuiles aux amandes
Amandes effilées à la vanille en tuile

Sablés chocolat
Pâte sablée au chocolat et enrobée de cristaux de sucre

Miélina
Pâte sablée, appareil à florentins au miel et amandes

Sablée enrobé au chocolat
Garni de caramel fudge

<u>Sable Nantais</u>
Pate sablée vanille au sel de Guérande

Cakes et gâteaux de voyage

Facile à transporter, facile à déguster pour le goûter à 16 heures.
Proposés en deux tailles 4 pers ou 6 pers, il est conseillé de les garder dans votre réfrigérateur dans leur emballage, se conservent quelques jours.

Cake (taille unique)		**18.00 €**
Gâteaux rond:	**Petite taille**	**21.00 €**
	Grande taille	**26.00 €**

Cake aux fruits
Cake aux fruits confits et raisins tradition

Cake marbré
Gâteau tradition à la vanille et au chocolat en marbré, rappel le « Papy Brossard » de notre jeunesse.

Le Brownies
Gâteau américain, moelleux et très chocolat avec des noix

Cake au chocolat Aztec
Chocolat noir avec oranges confites, raisins.

Ispahan
Pâte à cake à l'eau de rose, avec des pralines roses et pâte de fruits framboise.

Cake au citron
Pâte à cake au citron, pâte de fruit framboise et imbibé de jus de citron à la sortie du four, glaçage croquant.

Le fondant du château
Biscuit au chocolat et beurre salé fondant, ou avec du caramel,
Se déguste tiède ou froid, à servir avec une glace à la vanille, un délice **25.00 €**

Thé Vert Matcha
Pâte sablée, biscuit au thé vert, Matcha, brisures de marrons glacés, pâte de fruits, cuit au four, ganache chocolat blanc coloré vert chocolat. **20,00€**

Le moelleux à la rose et praline rose **23.00 €**
Comme un financier avec un glaçage croquant au chocolat

Le moelleux à la noisette **23.00 €**
Comme un financier à la noisette avec morceaux de noisettes et un glaçage croquant au chocolat

Glaces, sorbets & entremets glacés

4 pers :	**32.00 €**
6 pers :	**42.00 €**
8 pers :	**53.00 €**

Glace ou sorbet **½ litre 10.50€**
1 litre 19.00€

Les parfums disponibles:

Sorbet fraise
Sorbet framboise,
Sorbet cassis
Sorbet citron vert
Glace chocolat
Glace vanille
Glace pistache

Infinity **Rubis**

Nos entremets glacés

Les entremets glacés sont produits en fonction des produits et de la demande, on ne peut les faire tous en même temps.

Le Merveilleux: sorbet framboise, glace au spéculos, coulis de mangue.

Le Balthazar: sorbet fraise, glace vanille, coulis de framboise**.**

Piémontais : glace pistache, sorbet fraise, coulis framboise.

L'équinoxe: biscuit macaron, glace caramel au beurre sale, sorbet mangue, coulis de framboise.

La symphonie: brownies, glace au baileys, sorbet chocolat noir, glaçage chocolat noir.

Le macaron royal: glace vanille, sorbet framboise, sorbet mangue, crème Chantilly et macaron, servi avec un pot de coulis framboise ou jus de fraise confite.

Le rubis: sorbet framboise, coulis de fraise, sorbet mascarpone avec des fraises des bois.

Tentation tatin: glace vanille, des pommes poêlées, du caramel au beurre salé et du crumble.

L'étonnante: sorbet abricot, glace au praliné noisette et des abricots pochés dans la vanille

Le rose framboise: glace à l'eau de rose, coulis de framboise et litchi et sorbet framboise.

Infinity : Glace chocolat, glace vanille, caramel fudge, biscuit fondant.

Vacherins glacés

**** Vanille-fraise**
**** Vanille-chocolat**
**** Vanille framboise**
**** Lait d'amande-framboise**

Nos plateaux cocktails

Petits fours sucrés, salés et secs

Une déclinaison de nos entremets et tartes vous est proposée en taille petits fours,
Sur commande, la veille, il vous sera proposé un plateau d'assortiment de petits fours frais spécialement préparés pour Vous.
Il est conseillé de les déguster dans la journée.
Plateaux deux tailles au choix : Grand & Petit + barquettes

Dans la même ligne il vous sera proposé également en plateau

Nos macarons	**85.00 / kg**
Nos minis bandes de tartes 5 parfums (pomme, abricot, pêche, poire, quetsche)	**42.00 / kg**
Nos petit fours salés (10 sortes)	**54.00 / kg**
Nos petits fours secs (sable vanille, caramel et chocolat)	**54.00 / kg**
Nos pâtes de fruits maison	**49.00 / kg**
Nos fours frais (1.50€ /pc environ)	**54.00/ kg**

Pour vos cocktails et réceptions à la maison, une simplicité, un plus pour vos amis, Poser la boite plateau sur la table et l'ouvrir au moment désiré.

Nos truffes et chocolats maison

9.00 € / 100G

Des truffes maison réalisées avec des couvertures chocolat de grands crus dans la plus grande tradition pâtissière.
Dans un emballage simple et magique.

Framboise
Ganache chocolat noir à la framboise, enrobé couverture noire, fruité …

Le pina colada
Ganache à l'ananas et coco, saveur des iles, enrobé couverture lait.

Le N° 5
Ganache au chocolat noir et citron vert et zeste de citron vert

Ganache caramel au beurre salé
Ganache de couverture noir et caramel décuit au beurre demi-sel

Le Nougat feuilleté
Spécialité, comme un feuilletage de praline et caramel, croquant à souhait et unique

Le cassis violette
Ganache au chocolat lait et cassis et liqueur de violette

Coco
Ganache à la noix de coco et chocolat blanc, un peu de Malibu et de coconut grillé, enrobé chocolat noir

L'irlandais
Ganache au bailey's et chocolat noir.

Le rosa
Ganache chocolat noir à l'eau de rose, sensation étonnante.

Et bien d'autres délices passion, mangues, rochers, orange basilic..

Ballotins de
280g
405g
500g
800g
1000g

Les coin coin

Côté fêtes

La st-valentin

Et ses cœurs de macarons pour 2

Pâques

Des œufs, des lapins, des poissons en noir, en lait, en blanc, en caramel

La fête des Mères

Des fraisiers en cœur, des macarons royaux

Noël et mes bûches

Détails des bûches de Noël dès début Décembre

Les galettes

45.00 Euros / kg

Amande – chocolat - pomme
Attention à la taille nos galettes sont fourrées normal et non pas comme un pithiviers,
Elles sont au beurre avec une délicieuse crème d'amande maison
Comme les galettes sont assez plates,
Une galette de 4 pers ressemblera plus à une taille de 6 personnes
Un détour incontournable

Les galettes sont vendues au poids donc une galette de 12 pers peut s'avérer un peu onéreuse,
A vos papilles

Chevalier Fouetteur

La Chantilly, un art de vivre à Chantilly, le Macaron royal en vedette tous les Jours à la boutique Pascal Noppe

La semaine du goût, une occasion de déguster de la crème Chantilly réalisé par les Chevaliers Fouetteurs membre de la confrérie

Côté pièce de prestige

Les pièces montées classique

Jusqu'à 30 pers

Minimum 12 pers

3 choux / pers / 7.20 €
4 choux / pers / 8.00 €

Les pièces montées à 2 étages

8.20 € / pers

De 35 à 50 pers maximums
4 choux par pers
Etage en nougatine

Pour des raisons de climat, en Juillet et Août, il peut-être difficile de réaliser des pièces montée en choux de 2 étages.
Il y aura des tours simples de 80 choux maximum avec nougatine.

Réalisation de pièce montée en choux et nougatine, forme spéciale

CHAPELLE, BERCEAU, ETC.
8,80 € / pers / 3 choux

****Taille ou nombre de personnes à confirmer selon modèle demander ou difficulté à réaliser****

Pièce de prestige
Entremets et croquembouche 2 étages
Sur socle de présentation en Cascadine
9.00 Euros / pers

La connétable 8.20 € / pers pour la pièce montée
Association de pièce montée et tour de Macarons
Minimum 50 pers
Pièce montée en Tour
4 choux / pers
Tour de Macarons
Minimum tour de 80 macarons à plus

****Frais de livraison 30.00 Euros****
(Supplément si la distance est importante)
et Après 22h00 un supplément sera demandé

Tour de Macarons

Tour simple

65pc Macarons	**145.00 €**
90pc Macarons	**195.00 €**
110pc Macarons	**235.00 €**
130pc Macarons	**270.00 €**

Tour de 2 étages et +
Voir 3 – 4 étages + décor artistique
A partir de 2.40 € / pièce de macarons

Gâteau de Mariage style Américain
Ou Gâteau anniversaire style américain

7.40€ / pers

Gâteaux d'anniversaire de notre carte entremets

16 pers 97.00 € (18x36cm)
20 pers 127.00€ (22x36cm)
24 pers 142.00 € (27x36cm)
32 pers 185.00 € (36x36cm)
40 pers 235.00 € (45x36cm)
48 pers 285.00 € (54x36cm)

Gâteaux d'anniversaire personnalisé
Réalisé à la main, style américain ou à la carte

7.40€ / pers

16 pers 118.40 € (18x36cm)
24 pers 177.60 € (27x36cm)
32 pers 236.80 € (36x36cm)
40 pers 296.00 € (45x36cm)
48 pers 355.20 € (54x36cm)

Il est toujours plus facile d'apporter une photo pour des réalisations bien spéciales.
Un délai de fabrication est à respecter selon la difficulté du décor et des temps de séchage du travail du sucre d'art.

Les pâtes de fruits réalisées maison

Cassis, framboise, citron, mangue, fraise, pomme verte, coconut, etc.

Les Confitures maison

Réalisées à base de purée fruit associé à un fruit entier.
6.50 € Le pot

**Pomme verte et fraise
**Framboise fraise
**Abricot et vanille
**Myrtille et poire
**Mirabelles vanille

Simplicité
Élégance
Accueil

N’hésitez pas à commander à la boutique,
Un temps d’attente de fabrication sera nécessaire si besoin,
Pour plus de renseignements adressez vous à la boutique

PASCAL NOPPE

MEMBRE DE L’ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE

Simplement différent

Le moment ou vous dégustez une Pâtisserie et plus particulièrement un Macaron Royal, est le dénouement d’une longue histoire écrite par une équipe qui envisage son métier avec passion.
Chaque étape de fabrication est liée a un métier qui nécessite une expertise et un savoir faire par excellence, car le monde du sucré est d’une grande subtilité. Ceux qui imaginent, mélangent goûtent sont à l’œuvre dans un seul but : vous offrir des sensations intenses et variées, peu sucrées, juste ce qu’il faut.
Au moment de la dégustation votre plaisir sera infini et inoubliable.

Un métier bien appris, vaut mieux qu'un gros héritage, car la maitrise du métier, reste le meilleur des biens

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

TARIFS

Les prix figurant au présent tarif s'entendent toutes taxes comprises (TTC) et sont libellés en €.

Le présent tarif est applicable à partir du 1er Novembre 2025.
Les prix sont mentionnés à titre indicatif et peuvent être modifiés à tout moment.

Seuls les prix figurants sur le bon de commande dûment accepté seront fermes et définitifs.

PRISE DE COMMANDE

Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone ou en boutique.
Ou sur internet avec confirmation en retour.

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 1 semaine à l'avance.

Pour toute commande demandant un travail artistique en sucré ou autre, un délai de 2 à 4 semaines est recommandé, spécialement pour les gâteaux de mariage,
Pièces montées, buffet traiteur, etc.

Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande.

PASCAL NOPPE