



ERHARD
PATISSIER GLACIER



L'art de créer à la française



la collection



Pâtisseries & Glaces

CATALOGUE DISTRIBUTION 2020



Les glaces

- 6 -

- 7 - Les pots
- 10 - Les bacs - Les artisanales
- 20 - L'index des bacs 1 litre
- 22 - Les bacs - Évasion des sens
- 24 - Les spécialités glacées
- 30 - Les spécialités glacées festives



Les pâtisseries

- 36 -

- 37 - Les entremets à partager
- 39 - Les entremets individuels
- 39 - Les chouquettes
- 40 - Les pâtisseries festives
- 41 - Les brioches
- 41 - Les gougères

Les informations logistiques

- 42 -





L'art de créer à la française



Qualité, savoir-faire, respect du consommateur et de l'environnement font la force de notre entreprise familiale depuis 1960.

Ces valeurs, je les partage jour après jour avec mes collaborateurs, tous animés d'une même passion : créer des desserts d'excellente qualité pour le plus grand plaisir de nos clients.

Sécurité des aliments, investissements réguliers et ambitieux, certification de tous nos ateliers de fabrication, engagement environnemental et social fort, ERHARD Pâtissier Glacier répond aux attentes des clients les plus exigeants.

Entreprise indépendante, forte, structurée, moderne et innovante, ERHARD Pâtissier Glacier est aujourd'hui un acteur européen majeur dans le monde du dessert, grâce au savoir-faire de nos pâtisseries, chocolatiers, biscuitiers ou encore glaciers répartis dans nos 4 ateliers de fabrication.

Cette réussite, j'en suis convaincu, découle de notre volonté de nous surpasser pour nous améliorer et avoir toujours de nouvelles idées, comme le démontrent les nombreuses nouveautés lancées chaque année.

L'excellence n'est jamais acquise et l'autosatisfaction ne fera jamais partie de notre culture.

DENIS ERHARD

Président



Des ingrédients de qualité

Une production made in France

Un savoir-faire artisanal



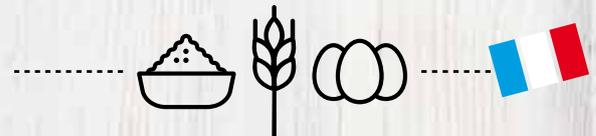
Tous nos produits sont fabriqués dans nos ateliers situés en FRANCE.



Les colorants et arômes indispensables utilisés dans nos glaces sont d'origine 100 % naturelle*. Les matières grasses végétales partiellement hydrogénées sont proscrites.



Nos glaces (bacs et pots) sont fabriquées exclusivement avec du lait produit par la ferme COURBOT, située en Franche-Comté et de la crème produite en FRANCE. Nos sorbets sont de qualité « plein fruit »*.



La farine, les œufs et le sucre utilisés dans nos pâtisseries sont produits exclusivement en FRANCE.



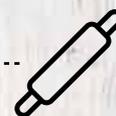
La maturation de nos glaces dure de 6 à 24 heures. Le foisonnement de nos crèmes glacées est supérieur à 560 grammes par litre, celui de nos sorbets est supérieur à 650 grammes*.



Nos biscuits sont fabriqués dans nos ateliers*. Nos crèmes sont montées au batteur, à l'ancienne.



Nos spécialités glacées sont moulées manuellement, sans extrusion, pour préserver la texture et le goût de la glace.



Nos brioches et pâtes à choux sont garanties pur beurre. Nos donuts et beignets sont garantis « friture sans huile de palme ».



Les glaces

L'IMPORTANT, C'EST CE QU'IL Y A... DANS LE BAC...

Toutes nos glaces ERHARD sont fabriquées avec la même exigence de qualité.

Des ingrédients sélectionnés rigoureusement,

avec un approvisionnement en lait entier réalisé exclusivement auprès de la ferme COURBOT, qui élève au cœur de la Franche-Comté les fameuses vaches Montbéliardes depuis trois générations, ou encore une crème fraîche produite en Bretagne.

Un procédé de fabrication qui respecte le produit,

avec une maturation lente pouvant durer jusqu'à 24 heures pour exhaler les parfums les plus subtils et un faible foisonnement, similaire à celui d'un artisan glacier.



Les glaces



Les pots

Les pots bio

- 8 -

Les pots de l'Atelier ERHARD

- 9 -



LES POTS ERHARD

Ils offrent ce qui se fait de mieux pour déguster une glace en amoureux ou en famille, dans le respect de l'environnement avec leurs crèmes glacées et sorbets BIO aux saveurs intenses et authentiques, et de nombreuses nouveautés à venir.

*Le secret
de notre vanille*

Une vanille comme on l'aime,
onctueuse à souhait et
délicatement parfumée

**CRÈME GLACÉE
VANILLE BIO**

Crème glacée à la vanille,
issue de l'agriculture biologique.

250 g • 500 ml
V320020 • Gencod 3428420002645



**CRÈME GLACÉE
CHOCOLAT BIO**

Crème glacée au chocolat noir,
issue de l'agriculture biologique.

250 g • 500 ml
V320021 • Gencod 3428420002652



**SORBET CITRON
JAUNE BIO**

Sorbet plein fruit au citron,
issue de l'agriculture biologique.
30 % de jus de citron.

325 g • 500 ml
V320023 • Gencod 3428420002676



SORBET FRAISE BIO

Sorbet à la fraise, issu
de l'agriculture biologique.
40 % de purée de fraise.

325 g • 500 ml
V320022 • Gencod 3428420002669



SORBET FRAMBOISE BIO

Sorbet à la framboise,
issu de l'agriculture biologique.
28 % de purée de framboise.

325 g • 500 ml
V320024 • Gencod 3428420003710



SORBET MANGUE BIO

Sorbet plein fruit à la mangue,
issu de l'agriculture biologique.
40 % de purée de mangue.

325 g • 500 ml
V320025 • Gencod 3428420003734



**Entreprise engagée
pour un développement
durable et responsable**

- Nous maîtrisons nos consommations (eau, électricité, gaz).
- Nous déployons nos structures en optimisant notre impact environnemental.
- Nous nous engageons dans des démarches associées au développement durable et à la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise.
- Nous maintenons un Esprit Qualité et solidifions les valeurs de notre entreprise familiale.
- Nous sommes engagés dans une démarche sécurité soutenue pour notre personnel.
- Nous favorisons l'accès à l'emploi pour toutes les catégories de salariés et limitons la précarisation.
- Nous sommes un acteur engagé dans le développement local et les projets sociétaux.



Les pots de l'Atelier ERHARD



CRÈME GLACÉE FAÇON FORÊT NOIRE

Crème glacée au chocolat avec inclusions de cerise infusée dans un concentré de jus de pomme, crème glacée au Kirsch d'Alsace 41,6% et préparation à la cerise.

285 g • 450 ml

V370014 • Gencod 3428420009286

*Un pot de glace
"à la française"*

Ultra gourmand et inédit au bon lait de Franche-Comté, garanti sans arômes artificiels, sans colorants artificiels.



CRÈME GLACÉE FAÇON TARTE FRAMBOISE

Crème glacée à la framboise, biscuit, compotée de framboise semi-confite et sauce à la framboise.

284 g • 450 ml

V370011 • Gencod 3428420021103



CRÈME GLACÉE FAÇON OPÉRA

Crème glacée au café de Colombie, sauce au chocolat, biscuit au cacao et copeaux en chocolat.

295 g • 450 ml

V370009 • Gencod 3428420021127



CRÈME GLACÉE FAÇON TARTE CITRON MERINGUÉE

Crème glacée au citron avec une préparation au citron, biscuit et meringue.

285 g • 450 ml

V370010 • Gencod 3428420021134



CRÈME GLACÉE FAÇON MONT BLANC

Crème glacée à la crème de marrons de l'Ardèche, sauce à la crème de marrons de l'Ardèche, brisure de marrons et meringue.

322 g • 450 ml

V370008 • Gencod 3428420021110



LES P'TITS SORBETS EN FORMAT MINI !



SORBETS FRAISE D'ALSACE ET CASSIS DE FRANCE

Sorbets plein fruit

196 g • 300 ml

V370012 • Gencod 3428420007336



SORBETS POIRE WILLIAMS DES CÔTEAUX DU LYONNAIS ET MELON DE CAVILLON

Sorbets plein fruit

196 g • 300 ml

V370013 • Gencod 3428420007329

Les glaces



Les artisanales

Les inédites

- 11 -

Les régionales

- 12 -

Les saveurs
exotiques

- 14 -

Les italiennes

- 15 -

Les grands
classiques

- 16 -

Les gourmandes

- 18 -

Les alcoolisées

- 19 -



INVITATION AU VOYAGE...

avec les bacs artisanaux et leurs innombrables parfums, tour de France des régions, tour du monde ou retour aux grands classiques de la tradition française, à vous de choisir !



Retombez en enfance !

Vous avez en mémoire les délicieux bonbons à la réglisse de notre enfance ? Vous allez fondre de plaisir pour notre crème glacée à la réglisse, noble et authentique.

CRÈME GLACÉE RÉGLISSE

560 g

V330063 • Gencod 3428420009248



CRÈME GLACÉE SAVEUR CITRON MERINGUÉ

560 g

V330061 • Gencod 3428420011371



SORBET FRAÏSE VERVEINE

Sorbet plein fruit, 50 % de fraise Senga Sengana et arôme naturel de verveine.

650 g • V330096 • Gencod 3428420001655



CRÈME GLACÉE POP CORN

560 g

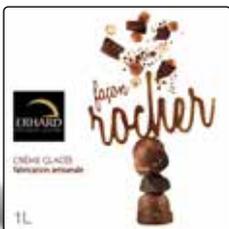
V330095 • Gencod 3428420001648



CRÈME GLACÉE SAVEUR COQUELICOT

560 g

V330093 • Gencod 3428420001624



CRÈME GLACÉE FAÇON ROCHER

560 g

V330020 • Gencod 3428420011265



CRÈME GLACÉE ROSE

560 g

V330058 • Gencod 3428420005196



CRÈME GLACÉE SPÉCULOOS AVEC MORCEAUX

560 g

V330066 • Gencod 3428420007909



CRÈME GLACÉE SAVEUR VIOLETTE

560 g

V330064 • Gencod 3428420004663

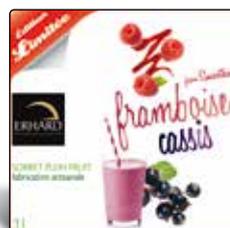


SORBET FRAÏSE BANANE FAÇON SMOOTHIE

Sorbet plein fruit à la fraise Senga Sengana et à la banane du Costa Rica. 37 % de fraise et 17 % de purée de banane.

650 g

V330098 • Gencod 3428420001945



SORBET FRAMBOISE CASSIS FAÇON SMOOTHIE

Sorbet plein fruit à la framboise et au cassis de France. 35 % de purée de framboise et 15 % de purée de cassis.

650 g

V330099 • Gencod 3428420001952



SORBET MANGUE PASSION FAÇON SMOOTHIE

Sorbet plein fruit à la mangue Alfonso d'Inde et au fruit de la passion de Colombie. 40 % de purée de mangue et 17 % de jus de fruit de la passion à base de concentré.

650 g

V330100 • Gencod 3428420001969

GRAND EST



*Mirabelles oui,
mais mirabelles
de Lorraine, les vraies !*

Avec 60% de ce fruit
d'exception pour notre
plus grand plaisir !

**SORBET
MIRABELLES
DE LORRAINE**

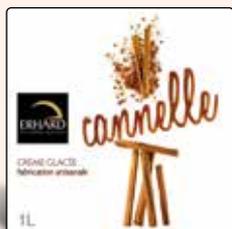
Plein fruit 60% de purée
de mirabelles de Lorraine.

650 g
V330038 • Gencod 3428420000498



**CRÈME GLACÉE
BISCUIT ROSE
DE REIMS**

560 g
V330005 • Gencod 3428420011241



**CRÈME GLACÉE
CANNELLE**

560 g
V330007 • Gencod 3428420004540



**SORBET
ÉGLANTINE BEYER**

Sorbet plein fruit à l'églantine
de Beyer avec 40% de pulpe
d'églantine sauvage.

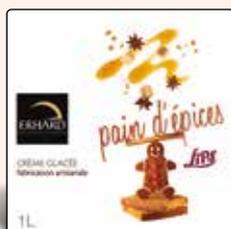
650 g
V330101 • Gencod 3428420002782



**SORBET
GRIOTTE**

Sorbet plein fruit,
45% de purée de griotte.

650 g
V330029 • Gencod 3428420004731



**CRÈME GLACÉE
PAIN D'ÉPICES
D'ALSACE LIPS**

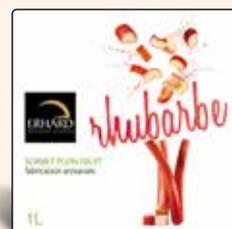
560 g
V330045 • Gencod 3428420004625



SORBET QUETSCHÉ

Sorbet plein fruit,
45% de quetsches.

650 g
V330055 • Gencod 3428420005165



SORBET RHUBARBE

Sorbet plein fruit,
67% de purée de rhubarbe.

650 g
V330056 • Gencod 3428420005158



SORBET **ABRICOT BERGERON DE LA VALLÉE DU RHÔNE**

Sorbet plein fruit, 65 % de purée d'abricot.

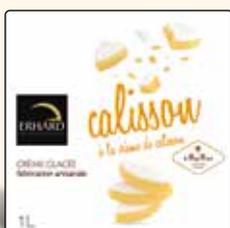
650 g
V330001 • Gencod 3428420003499



SORBET **MELON DE CAVAILLON**

Sorbet plein fruit, 56 % de purée de melon de Cavailon.

650 g
V330037 • Gencod 3428420003543



CRÈME GLACÉE **CALISSON**

à la crème de Calisson Roy René.

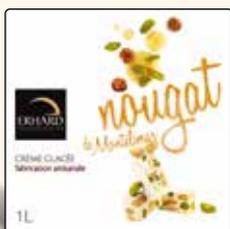
560 g
V330091 • Gencod 3428420001594



SORBET **PÊCHE DE VIGNE**

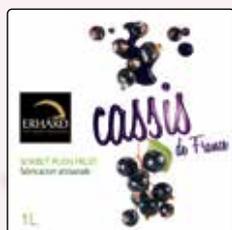
Sorbet plein fruit, 58 % de purée de pêche de vigne.

650 g
V330049 • Gencod 3428420003482



CRÈME GLACÉE **NOUGAT DE MONTÉLIMAR**

560 g
V330043 • Gencod 3428420003444



SORBET **CASSIS DE FRANCE**

Sorbet plein fruit, 46 % de purée de cassis de France.

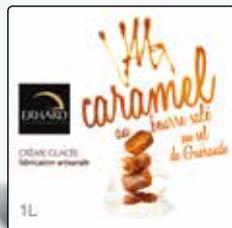
650 g • V330010 • Gencod 3428420003536



CRÈME GLACÉE **CRÈME D'ISIGNY**

30% de crème d'Isigny AOP.

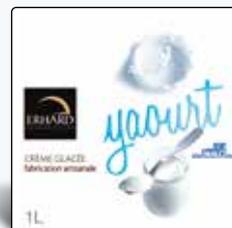
560 g • V330114 • Gencod 3428420009262



CRÈME GLACÉE **CARAMEL AU BEURRE SALÉ**

au sel de Guérande.

560 g
V330009 • Gencod 3428420007312



CRÈME GLACÉE **YAOURT DE LA LAITERIE DE SAINT-MALO**

560 g
V330073 • Gencod 3428420004670



CRÈME GLACÉE À LA **LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE**

560 g
V330019 • Gencod 3428420003451



CRÈME GLACÉE **MARRON À LA CRÈME DE MARRON D'ARDÈCHE CLÉMENT FAUGIER®**

560 g
V330092 • Gencod 3428420001600



SORBET **MYRTILLE**

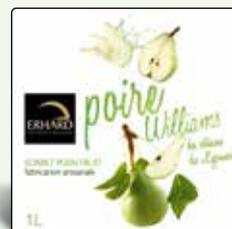
Sorbet plein fruit, 59 % de purée de myrtille.

650 g
V330039 • Gencod 3428420003550



CRÈME GLACÉE **NOIX AVEC MORCEAUX**

560 g
V330041 • Gencod 3428420004618



SORBET **POIRE WILLIAMS DES COTEAUX LYONNAIS**

Sorbet plein fruit, 67 % de purée de poire Williams des coteaux Lyonnais.

650 g
V330053 • Gencod 3428420003529

Les saveurs exotiques

1L



SORBET LITCHI
Sorbet plein fruit,
49 % de purée de litchi.

650 g
V330032 • Gencod 3428420004748



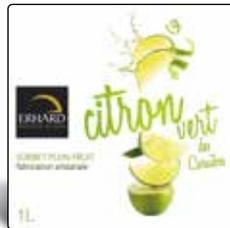
SORBET FRUIT DE LA PASSION
Sorbet plein fruit, 11 % de jus
de fruit de la passion.

650 g
V330027 • Gencod 3428420004724



SORBET CITRON
Sorbet plein fruit, 27 % de jus
de citron de Sicile.

650 g
V330014 • Gencod 3428420003505



SORBET CITRON VERT DES CARAÏBES
Sorbet plein fruit, 21 % de jus
de citron vert des Caraïbes.

650 g
V330015 • Gencod 3428420003741



SORBET CLÉMENTINE
Sorbet plein fruit, 70 % de jus
de clémentine d'Espagne.

650 g
V330016 • Gencod 3428420004984



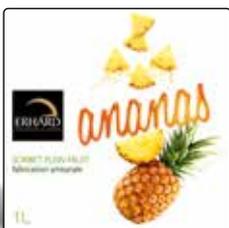
SORBET ORANGE SANGUINE
Sorbet plein fruit, 66 %
de jus d'orange sanguine.

650 g
V330044 • Gencod 3428420004762



SORBET PAMPLEMOUSSE ROSE
Sorbet plein fruit, 60 % de jus
de pamplemousse.

650 g
V330046 • Gencod 3428420004779



SORBET ANANAS
Sorbet plein fruit,
65 % de purée d'ananas.

650 g
V330002 • Gencod 3428420004687



SORBET BANANE
Sorbet plein fruit,
45 % de purée de banane.

650 g
V330003 • Gencod 3428420004694



CRÈME GLACÉE NOIX DE COCO

560 g
V330042 • Gencod 3428420003468



SORBET MANGUE
Sorbet plein fruit,
45 % de purée de mangue.

650 g
V330034 • Gencod 3428420003475

Osez la légèreté,
l'acidulé, le fruité, avec
ce sympathique duo idéal
pour accompagner
un dessert au chocolat
ou ensoleiller
une coupe estivale.

**SORBET
ORANGE SANGUINE
PAMPLEMOUSSE ROSE**
Sorbet plein fruit, 31,5 % de purée d'orange
sanguine de Sicile et 22,5 % de jus
de pamplemousse rose d'Espagne.

650 g • V330116 • Gencod 3428420009279



1L

Les italiennes



**CRÈME GLACÉE
CAPPUCCINO**

560 g

V330008 • Gencod 3428420004557



**CRÈME GLACÉE
MARBÉE AMARÉNA**

560 g

V330035 • Gencod 3428420011326

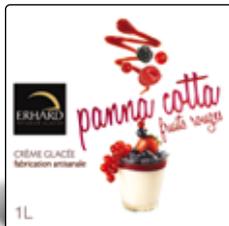


**CRÈME GLACÉE
MASCARPONE-
MYRTILLE**

Crèmes glacées au mascarpone
et à la myrtille,
sauce à la myrtille.

560 g

V330108 • Gencod 3428420020090



**CRÈME GLACÉE
PANNA COTTA-
FRUITS ROUGES**

560 g

V330047 • Gencod 3428420007343



**CRÈME GLACÉE
STRACCIATELLA**

560 g

V330067 • Gencod 3428420011395



**CRÈME GLACÉE
TIRAMISU**

560 g

V330068 • Gencod 3428420005189



**CRÈME
GLACÉE
MASCARPONE-
CERISE**

560 g

V330094 • Gencod 3428420001631

Avec notre crème
glacée mascarpone
cerise, on entend déjà
le bourdonnement
des Vespa et le joyeux rire
des belles italiennes!

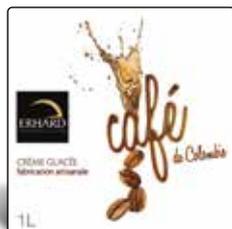
*En route pour
la Dolce Vita.*



Rhum raisins,
un grand classique
avec ses raisins blonds
gorgés de rhum
Saint James®!

**CRÈME GLACÉE
RHUM-RAISINS
AU RHUM
SAINT JAMES®**

560 g
V330057 • Gencod 3428420004656



**CRÈME GLACÉE
CAFÉ DE COLOMBIE**

560 g
V330006 • Gencod 3428420004533



**CRÈME GLACÉE
CHOCOLAT AU
CHOCOLAT NOIR
DE BELGIQUE**

560 g
V330011 • Gencod 3428420003420



**CRÈME GLACÉE
SAVEUR CRÈME BRÛLÉE**

560 g
V330062 • Gencod 3428420005004



**CRÈME GLACÉE
LIQUEUR D'ORANGE
ÉCORCES D'ORANGE
CONFITES**

560 g
V330028 • Gencod 3428420004595



**CRÈME GLACÉE
MARRON GLACÉ**

560 g
V330036 • Gencod 3428420003437



**CRÈME GLACÉE
NOIX DE COCO**

560 g
V330042 • Gencod 3428420003468



**CRÈME GLACÉE
PISTACHE**

560 g
V330050 • Gencod 3428420004632



**CRÈME GLACÉE
PLOMBIÈRES**

560 g
V330051 • Gencod 3428420000351

1 L

Les grands classiques



La plupart
des grands classiques
sont disponibles
en format
2,5 L



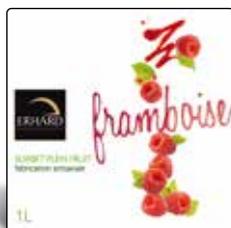
SORBET CITRON
Sorbet plein fruit, 29 % de jus
de citron de Sicile.

650 g
V330014 • Gencod 3428420003505



**SORBET FRAISE
SENGA SENGANA**
Sorbet plein fruit, 55 % de fraise
Senga Sengana.

650 g
V330023 • Gencod 3428420004717



**SORBET
FRAMBOISE**
Sorbet plein fruit, 50 %
de purée de framboise.

650 g
V330026 • Gencod 3428420003512



**SORBET
POMME VERTE**
Sorbet plein fruit, 64 % de purée
de pomme verte.

650 g
V330054 • Gencod 3428420004786



**CRÈME GLACÉE
VANILLE**

560 g
V330069 • Gencod 3428420003413

Erhard

répond à toutes les
demandes avec la vanille
Vegan et ses parfums sucrés
à l'extrait de stévia.

GLACE VANILLE VEGAN

Sans matière première
d'origine animale.

560 g
V330111 • Gencod 3428420020120



**SORBET CITRON À
L'EXTRAIT DE STÉVIA**
Sorbet plein fruit, édulcorant
d'origine naturelle.

650 g
V330112 • Gencod 3428420020137



**SORBET FRAISE SENG
SENGANA À L'EXTRAIT
DE STÉVIA**
Sorbet plein fruit, édulcorant
d'origine naturelle.

650 g
V330113 • Gencod 3428420020144





SORBET MANGUE-FRAMBOISE COCO

Sorbet plein fruit à la mangue Alphonso d'Inde, sauce framboise et coco râpée.

650 g

V330109 • Gencod 3428420020106



CRÈME GLACÉE VANILLE-CHOCOLAT-CARAMEL CACAHUËTES

Crèmes glacées vanille et chocolat, sauce caramel au beurre et cacahuètes grillées salées.

560 g

V330107 • Gencod 3428420020083



CRÈME GLACÉE BANANE-CHOCO

Crème glacée à la banane, sauce au chocolat, sauce à la banane et morceaux de bananes séchées.

560 g

V330104 • Gencod 3428420020052



CRÈME GLACÉE MASCARPONE-MYRILLE

Crèmes glacées au mascarpone et à la myrtille, sauce à la myrtille.

560 g

V330108 • Gencod 3428420020090



CRÈME GLACÉE NUTTY

Crème glacée à la noisette avec une pâte à tartiner aux noisettes.

560 g

V330106 • Gencod 3428420020076

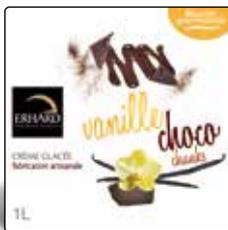


CRÈME GLACÉE YAOURT CITRON

Crème glacée au yaourt avec des morceaux de citron confit.

560 g

V330110 • Gencod 3428420020113



CRÈME GLACÉE VANILLE-CHOCO CHUNKS

Crème glacée à la vanille, sauce au chocolat et morceaux de chocolat.

560 g

V330105 • Gencod 3428420020069



La folie du peanuts

nous vient tout droit des États-Unis, et pour la bonne cause ! Absolument addictive, avec sa composition généreuse, pour se marier avec bonheur par exemple avec un bon brownie au chocolat à peine tiedi !

CRÈME GLACÉE CACAHUËTES

Crème glacée à la pâte de cacahuète avec des cacahuètes grillées salées.

560 g

V330115 • Gencod 3428420009255



Notre atelier de production de glaces d'Étupes

À quelques kilomètres de MONTBELIARD, s'étend notre atelier flambant neuf de production de bacs et de pots de glaces. Moderne et lumineux, un lieu où nos collaborateurs se sentent bien et donnent le meilleur d'eux-mêmes.

Dans la cathédrale des glaces, tout est calme. Derrière les cuves de maturation lente des crèmes glacées, les doseurs imperturbables remplissent avec minutie les bacs et les pots, très vite refermés sur leur précieux contenu.

1L

Les alcoolisées



SORBET FAÇON COCKTAIL PIÑA COLADA

Sorbet à l'ananas, au rhum Saint James® et au lait de coco, avec des cubes d'ananas

650 g

V230006 • Gencod 3428420003857

Idéale

pour composer un trou normand ou accompagner avec talent une pâtisserie, avec son bon goût d'ananas et de coco délicatement relevé par le rhum!



SORBET CALVADOS

Sorbet eau de vie 6 % de Calvados AOC de la Maison Busnel.

650 g

V060009 • Gencod 3428420003871



CRÈME GLACÉE LIQUEUR D'ORANGE-ÉCORCES D'ORANGE CONFITES

560 g

V330028 • Gencod 3428420004595



SORBET FAÇON COCKTAIL MOJITO

Sorbet au rhum et à la menthe fraîche avec des morceaux de citron vert semi-confits.

650 g

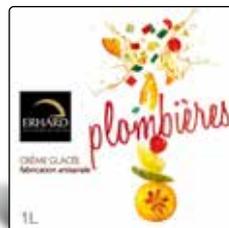
V230005 • Gencod 3428420003840



CRÈME GLACÉE À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE

560 g

V330019 • Gencod 3428420003451



CRÈME GLACÉE PLOMBIÈRES

560 g

V330051 • Gencod 3428420000351



SORBET MARC DE CHAMPAGNE

Sorbet eau de vie 5 % de marc de Champagne de la distillerie Jean Goyard.

650 g

V060010 • Gencod 3428420003888

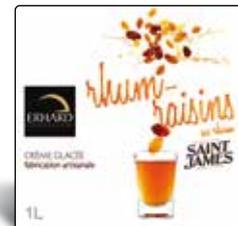


SORBET EAU DE VIE MIRABELLE DE LORRAINE

Sorbet eau de vie 6 % d'eau-de-vie de mirabelle de Lorraine Wolfberger.

650 g

V060011 • Gencod 3428420003895



CRÈME GLACÉE RHUM-RAISINS

au rhum Saint James®

560 g

V330057 • Gencod 3428420004656

Les glaces



L'index des bacs 1 litre

Retrouvez ici tous les bacs 1 litre ERHARD
et les pages correspondantes...

Les crèmes glacées et les glaces

- BANANE CHOCO** · V330104 - 18 -
- BISCUIT ROSE de Reims** · V330005 - 12 -
- CACAHUÈTE avec morceaux** · V330115 - 18 -
- CAFÉ** · V330006 - 16 -
- CALISSON** · V330091 - 13 -
- CANNELLE** · V330007 - 12 -
- CAPPUCCINO** · V330008 - 15 -
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ** · V330009 - 13 -
- CHOCOLAT NOIR de Belgique** · V330011 - 16 -
- CRÈME D'ISIGNY** · V330114 - 13 -
- Façon ROCHER** · V330020 - 11 -
- LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE** · V330019 - 13 - 19 -
- LIQUEUR D'ORANGE écorces d'orange confites** · V330028 - 16 - 19 -
- MARBRÉE AMARÉNA** · V330035 - 15 -
- MARRON à la crème de marron d'Ardèche Clément Faugier®** · V330092 - 13 -
- MARRON GLACÉ** · V330036 - 16 -
- MASCARPONE CERISE** · V330094 - 15 -
- MASCARPONE MYRTILLE** · V330108 - 15 - 18 -
- NOIX avec morceaux** · V330041 - 13 -
- NOIX DE COCO** · V330042 - 14 - 16 -
- NOUGAT DE MONTÉLIMAR** · V330043 - 13 -
- NUTTY** · V330106 - 18 -
- PAIN D'ÉPICES** · V330045 - 12 -
- PANNA COTTA FRUITS ROUGES** · V330047 - 15 -
- PISTACHE** · V330050 - 16 -
- PLOMBIÈRES** · V330051 - 16 - 19 -
- POP CORN** · V330095 - 11 -
- RÉGLISSE** · V330063 - 11 -
- RHUM-RAISINS au rhum Saint James®** · V330057 - 16 - 19 -
- ROSE** · V330058 - 11 -
- Saveur CITRON MERINGUÉ** · V330061 - 11 -
- Saveur COQUELICOT** · V330093 - 11 -
- Saveur CRÈME BRÛLÉE** · V330062 - 16 -
- Saveur VIOLETTE** · V330064 - 11 -
- SPÉCULOOS** · V330066 - 11 -
- STRACCIATELLA** · V330067 - 15 -
- TIRAMISU** · V330068 - 15 -
- VANILLE** · V330069 - 17 -
- VANILLE CHOCO CHUNKS** · V330105 - 18 -
- VANILLE CHOCOLAT CARAMEL CACAHUÈTES** · V330107 - 18 -
- VANILLE Végan** · V330111 - 17 -
- YAOURT CITRON** · V330110 - 18 -
- YAOURT DE LA LAITERIE DE SAINT-MALO** · V330073 - 13 -



Les sorbets

ABRICOT BERGERON de la Vallée du Rhône · V330001 - 13 -

ANANAS · V330002 - 14 -

BANANE · V330003 - 14 -

CALVADOS · V060009 - 19 -

CASSIS de France · V330010 - 13 -

CITRON · V330014 - 14 - 17 -

CITRON à l'extrait de stévia · V330112 - 17 -

CITRON VERT DES CARAÏBES · V330015 - 14 -

CLÉMENTINE · V330016 - 14 -

Eau-de-vie MIRABELLE DE LORRAINE · V060011 - 19 -

ÉGLANTINE BEYER · V330101 - 12 -

Façon COCKTAIL MOJITO · V230005 - 19 -

Façon COCKTAIL PIÑA COLADA · V230006 - 19 -

FRAISE SENG SENGANA · V330023 - 17 -

FRAISE SENG SENGANA à l'extrait de stévia · V330113 - 17 -

FRAISE BANANE façon smoothie · V330098 - 11 -

FRAISE VERVEINE · V330096 - 11 -

FRAMBOISE · V330026 - 17 -

FRAMBOISE CASSIS façon smoothie · V330099 - 11 -

FRUIT DE LA PASSION · V330027 - 14 -

GRIOTTE · V330029 - 12 -

LITCHI · V330032 - 14 -

MANGUE · V330034 - 14 -

MANGUE FRAMBOISE COCO · V330109 - 18 -

MANGUE PASSION façon smoothie · V330100 - 11 -

MARC DE CHAMPAGNE · V060010 - 19 -

MELON DE CAVAILLON · V330037 - 13 -

MIRABELLES DE LORRAINE · V330038 - 12 -

MYRTILLE · V330039 - 13 -

ORANGE SANGUINE · V330044 - 14 -

ORANGE SANGUINE PAMPLEMOUSSE ROSE · V330116 - 14 -

PAMPLEMOUSSE ROSE · V330046 - 14 -

PÊCHE DE VIGNE · V330049 - 13 -

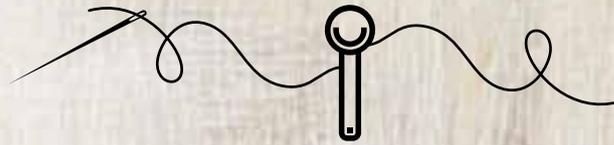
POIRE WILLIAMS DES COTEAUX LYONNAIS · V330053 - 13 -

POMME VERTE · V330054 - 17 -

QUETSCHÉ · V330055 - 12 -

RHUBARBE · V330056 - 12 -

Les glaces



Évasion des sens

Évasion des sens

- 23 -



ÉMOTION GOURMANDE GARANTIE!

Évasion des Sens, la subtilité et le plaisir sont au programme avec nos petits bacs 350 ml à déguster en cachette pour être sûr de ne pas devoir les partager avec le reste de la famille!

Nos Glaciers ont mis tout leur cœur et leur amour des beaux produits pour sélectionner les meilleurs ingrédients, sourcer les plus belles origines dans le monde entier avec un objectif, un seul, atteindre cet absolu, cette générosité des textures qui se conjugue avec l'intensité et la noblesse des saveurs pour notre plus grand bonheur.



**CRÈME
GLACÉE
VANILLE
TAHITENSIS**

196 g • 350 ml
V260009 • Gencod 3428420003765

*Cultivée
en Nouvelle Guinée*

dans des régions difficiles d'accès, cette vanille très subtile destinée aux amateurs de vanille d'exception offre une palette aromatique très riche, composée de notes florales et de pain d'épices. Un véritable must!



**CRÈME GLACÉE
CAFÉ DE COLOMBIE**

196 g • 350 ml
V260010 • Gencod 3428420003772



**CRÈME GLACÉE CARAMEL
AU SEL DE CAMARGUE**

196 g • 350 ml
V260012 • Gencod 3428420003796



**SORBET CHOCOLAT
DE SAINT DOMINGUE**

avec 15 % de chocolat noir et 72 % de cacao.

228 g • 350 ml
V260013 • Gencod 3428420003802



**CRÈME GLACÉE
CHOCOLAT BLANC
DE SUISSE**

196 g • 350 ml
V260011 • Gencod 3428420003789



**SORBET CITRON
DE SICILE**

avec 27 % de jus de citron, sorbet plein fruit.

228 g • 350 ml
V260016 • Gencod 3428420003833



SORBET FRAISE SENGA SENGANA

avec 55 % de fraise et 8 % de morceaux, sorbet plein fruit.

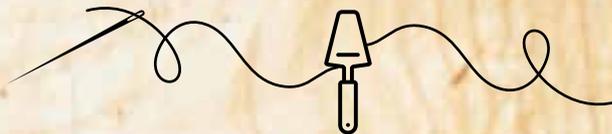
228 g • 350 ml
V260014 • Gencod 3428420003819



SORBET MELON DE CAVILLON

avec 56 % de purée de melon, sorbet plein fruit.

228 g • 350 ml
V260015 • Gencod 3428420003826



Les spécialités glacées

Les spécialités
de l'Atelier ERHARD

- 25 -

Les spécialités
à partager

- 26 -

Les spécialités
individuelles

- 28 -



ARTISAN

ARTISAN-GLACIER, UN LABEL DE QUALITÉ !

La preuve avec la fabrication de nos vacherins ! Ici, surprise, pas d'extrudeur en ligne, pas de vacherins aussi ternes que leur meringue ! Chez ERHARD, on moule, on n'extrude pas ! Parce qu'un bon vacherin, c'est d'abord une crème glacée ou un sorbet plein fruit de grande qualité, avec une richesse d'ingrédients, un taux de matière grasse généreux et un faible foisonnement.

Vous l'avez compris, les recettes ERHARD sont riches, et comme chez tout artisan glacier qui a le sens du beau produit, on monte chaque vacherin avec ses meringues aussi croquantes à l'extérieur que fondantes à l'intérieur, on décore la crème chantilly à la poche, des petites différences qui font la différence.



**SENSATION
VANILLE-
FRAMBOISE**

Crème glacée vanille,
sorbet plein fruit framboise
et crème chantilly.

500 g • 890 ml • 6/8 parts
V120089 • Gencod 3428420021196

Résolument premium
Absolument irrésistible,
le Sensation est un hymne
à la gourmandise
avec sa palette de saveurs
multiples !



**TENTATION
VANILLE-CARAMEL**

Crèmes glacées vanille et caramel
au beurre salé de Guérande
et crème chantilly.

500 g • 890 ml • 6/8 parts
V120088 • Gencod 3428420021189



**VACHERIN GLACÉ
CARAMEL AU BEURRE SALÉ-
CHOCOLAT DE SAINT DOMINGUE**

Crèmes glacées caramel au beurre salé
de Guérande et chocolat de Saint Domingue,
meringue et crème chantilly.

510 g • 1 000 ml • 6/8 parts
V120090 • Gencod 3428420021165



**VACHERIN GLACÉ
FRAISE-VANILLE**

Sorbet plein fruit fraise, crème glacée
vanille, meringue et crème chantilly.

510 g • 1 000 ml • 6/8 parts
V120091 • Gencod 3428420021172



**SÉDUCTION FRAMBOISE-
CASSIS FAÇON CHEESECAKE**

Crème glacée façon cheesecake, sorbet
plein fruit framboise-cassis et biscuit
madeleine au citron.

460 g • 730 ml • 6/8 parts
V120086 • Gencod 3428420021141



**PASSION MANGUE-PASSION
FAÇON CHEESECAKE**

Crème glacée façon cheesecake, sorbet
plein fruit mangue-passion et biscuit
madeleine au citron.

460 g • 730 ml • 6/8 parts
V120087 • Gencod 3428420021158



**5 atouts pour mettre
nos 5 sens en éveil :**

- Des crèmes glacées et sorbets
plein fruits faiblement foisonnés.
- Le bon lait de Franche-Comté
de la ferme COURBOT.
- Une fabrication artisanale,
des ingrédients naturels.
- Un visuel moderne et raffiné.
- Un packaging chic et impactant.

Marc de Gewurztraminer

Plongée au cœur de l'Alsace avec cet authentique kouglof délicatement parfumé.

KOUGLOF MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée marc de Gewurztraminer avec raisins macérés. Vendu dans un moule avec couvercle et un sachet de cacao en poudre.

750 g • 1500 ml • 10/12 parts
V120018 • Gencod 3428420002034



Les KOUGLOFS sont également disponibles en format individuel en page 29.



KOUGLOF RHUM-RAISINS

Crème glacée rhum avec raisins macérés. Vendu dans un moule avec couvercle et un sachet de cacao en poudre.

750 g • 1500 ml • 10/12 parts
V120016 • Gencod 3428420002812



DÔME GLACÉ CHOCOLAT-CRÈME BRÛLÉE

Crème glacées au chocolat et saveur crème brûlée avec des éclats de caramel aromatique au beurre et à la crème, velours noir et décors.

450 g • 850 ml • 6/8 parts
V120093 • Gencod 3428420007169



OMELETTE NORVÉGIENNE LIQUEUR D'ORANGE

Crème glacée à la liqueur d'orange, meringue flambée, biscuit imbibé d'un sirop à l'alcoolat naturel d'orange.

770 g • 1500 ml • 12 parts
V160085 • Gencod 3428420011517



OMELETTE NORVÉGIENNE VANILLE

Glace vanille, biscuit imbibé de sirop au rhum, meringue flambée.

900 g • 2000 ml • 16/18 parts
V120047 • Gencod 3428420008821



DÔME GLACÉ VANILLE-FRAISE

Sorbet fraise, crème glacée vanille, amandes caramélisées et macaron.

530 g • 850 ml • 6/8 parts
V120092 • Gencod 3428420007138



**VACHERIN GLACÉ
VANILLE-FRAMBOISE**

Sorbet framboise, crème glacée vanille, meringue.
Décor : crème fouettée sucrée, enrobage framboise, meringues avec éclats d'amande, framboise, groseille et macarons.

700 g • 1500 ml • 10/12 parts
V120036 • Gencod 3428420007244

*Un authentique
vacherin*

Comme on l'adore, avec sa meringue croquante, son sorbet framboise intense, sa crème glacée vanille onctueuse !



Les VACHERINS sont également disponibles en format individuel en page 28.



**VACHERIN GLACÉ
VANILLE FRAMBOISE**

Sorbet framboise, crème glacée vanille, fond de meringue, crème fouettée sucrée et éclats d'amandes caramélisées.

600 g • 1100 ml • 6/8 parts
V120080 • Gencod 3428420000177



**MILLEFEUILLE GLACÉ
STRACCIATELLA**

Glace stracciatella, nougatine, biscuit amande-cacao et parfait saveur vanille.

610 g • 1000 ml • 6/8 parts
V120039 • Gencod 3428420007121

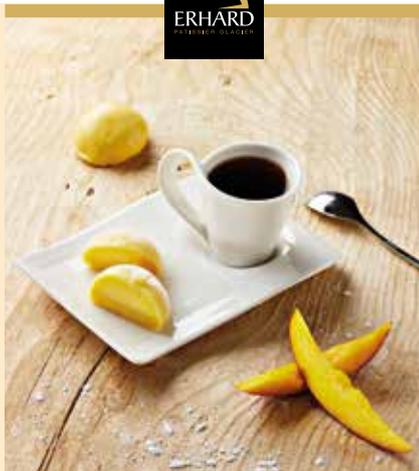


**MILLEFEUILLE GLACÉ
FRUITS ROUGES**

Sorbets framboise, fraise et cassis, nougatine, biscuit amande saveur pistache et parfait saveur vanille.

610 g • 1000 ml • 6/8 parts
V120034 • Gencod 3428420007107

Les spécialités individuelles



Les mochis,

gourmandise japonaise fourrée à la farine de haricot rouge ont été revisités par nos glacières, en collaboration avec Koichi IWATA, expert japonais es-mochi. Nos atouts ? une authentique pâte de riz très fine, respectueuse de la tradition japonaise conjuguée avec nos crèmes glacées et sorbets aux parfums exotiques ou plus classiques pour vous offrir un dessert original, idéal pour accompagner un thé ou réaliser une assiette gourmande.



8 MOCHIS GLACÉS ASSORTIMENT CLASSIQUE CAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, FRAISE & VANILLE

Crèmes glacées au caramel au beurre, salé au sel de Guérande, au chocolat noir de Belgique, à la fraise ou à la vanille entourées de pâte de riz sucrée cuite.

280 g

V100115 • Gencod 3428420004014



8 MOCHIS GLACÉS ASSORTIMENT EXOTIQUE MANGUE, NOIX DE COCO, SAKURA & THÉ VERT MATCHA

Sorbet mangue Alphonso des Indes, crèmes glacées noix de coco, saveur fleur de cerisier et thé vert Matcha du Japon entourées de pâte de riz sucrée cuite.

280 g

V100116 • Gencod 3428420004021



4 FLÛTES CITRON

Sorbet plein fruit au citron de Sicile.

240 g • 360 ml

V100112 • Gencod 3428420002683



2 MANGOS

Sorbet mangue et glace noix de coco, meringue, décor framboise et kiwi.

188 g • 300 ml

V100007 • Gencod 3428420002751

Les VACHERINS sont également disponibles en format multiporions en page 27.



2 VACHERINS GLACÉS

Sorbet fraise, crème glacée vanille, meringue, noisettes caramélisées, chantilly et amandes effilées.

190 g • 330 ml

V100069 • Gencod 3428420011159



2 CORBEILLES DE FRUITS

Crème glacée vanille, sorbet fruits rouges, nappage framboise, couvercle en chocolat, framboise et cerise.

180 g • 300 ml

V100011 • Gencod 3428420000900



4 OMELETTES NORVÉGIENNES

Crème glacée vanille, génoise punchée au rhum, meringue flambée à l'italienne, en pot carton.

320 g • 600 ml

V100064 • Gencod 3428420010497



4 CROQUANTINS CAFÉ

Glace café, cœur de meringue, éclats de noisette et amande caramélisés.

312 g • 540 ml

V100100 • Gencod 3428420014198



4 CROQUANTINS CHOCOLAT

Glace chocolat, cœur de meringue, enrobage chocolat noir avec éclats de noisette et amande caramélisés.

252 g • 540 ml

V100099 • Gencod 3428420014204



4 CROQUANTINS SPÉCULOOS

Glace spéculoos avec morceaux de spéculoos, cœur de meringue, enrobage chocolat au lait avec brisures de spéculoos.

272 g • 540 ml

V100102 • Gencod 3428420014211



4 CROQUANTINS VANILLE

Glace vanille, cœur de meringue, éclats de noisette et amande caramélisés.

312 g • 540 ml

V100101 • Gencod 3428420014228



Les KOUGLOFS sont également disponibles en format multiporions en page 26.

4 KOUGLOFS MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée marc de Gewurztraminer avec raisins macérés.

300 g • 580 ml

V100041 • Gencod 3428420007176



4 KOUGLOFS RHUM-RAISINS

Crème glacée rhum Saint James® avec raisins macérés.

300 g • 580 ml

V100015 • Gencod 3428420002621



4 SUNDAYS CARAMEL

Glace vanille marbrée sauce caramel.

240 g • 480 ml

V100085 • Gencod 3428420013122



4 SUNDAYS FRAISE

Glace vanille marbrée sauce fraise.

240 g • 480 ml

V100086 • Gencod 3428420013139



2 NOUGATS GLACÉS

Crèmes glacée au nougat avec morceaux de fruits secs caramélisés et de fruits au sirop de sucre, décor.

180 g • 300 ml

V100008 • Gencod 3428420002768



2 DÔMES GLACÉS CARAMEL-CHOCOLAT

Crèmes glacées au caramel beurre salé au sel de Guérande et au chocolat avec des copeaux de chocolat, enrobage au caramel.

110 g • 200 ml

V100120 • Gencod 3428420007237



6 TIMBALES FRAMBOISE- MANGUE-CITRON

Timbales de sorbet plein fruit : 2 framboise, 2 mangue & 2 citron.

240 g • 420 ml

V100044 • Gencod 3428420007688



2 ENTREMETS GLACÉS VANILLE-FRAISE **BIO**

Crème glacée à la vanille, sorbet à la fraise et flocage au chocolat blanc. Produit issu de l'agriculture biologique.

140 g • 250 ml

V100125 • Gencod 3428420007275



2 ENTREMETS GLACÉS CHOCOLAT-CARAMEL **BIO**

Crème glacée au chocolat noir, crème glacée au caramel, salée avec éclats de caramel à la crème et au beurre, flocage au chocolat noir et préparation au caramel. Produit issu de l'agriculture biologique.

130 g • 230 ml

V100124 • Gencod 3428420007282





Les spécialités glacées festives

Les bûches glacées
Atelier ERHARD

- 31 -

Les bûches glacées
artisanales

- 31 -

Les bûches glacées
façon millefeuilles

- 32 -

Les bûches glacées
tradition

- 33 -

Les entremets glacés
de Noël

- 34 -

Les desserts glacés
de Pâques

- 35 -



L'AMOUR DES BEAUX PRODUITS

Recette tendance ou intemporelle, nos glaciéristes pâtisseries concoctent avec la même patience et le même sens du détail des desserts festifs, dignes des meilleurs artisans.

Leur savoir-faire sur la nougatine, leur connaissance des meilleures origines pour la sélection de nos ingrédients sont le secret de la qualité de nos desserts évènementiels.

Les bûches glacées Atelier ERHARD



BÛCHE GLACÉE 3 CHOCOLATS

Crème glacée au chocolat noir origine Saint-Domingue, au chocolat au lait origine Papouasie-Nouvelle-Guinée, au chocolat blanc avec copeaux de chocolat et biscuit façon brownie avec des éclats de cacao caramélisés.

400 g • 640 ml

V160160 • Gencod 3428420004328



BÛCHE GLACÉE VANILLE-CITRON VERT-FRAMBOISE

Crème glacée à la vanille Bourbon, sorbets plein fruits au citron vert et à la framboise et biscuit façon macaron avec des brisures de framboise.

400 g • 650 ml

V160161 • Gencod 3428420004335

*Ultrapremium,
ultragourmande,*

une bûche digne des meilleurs
artisans pâtisseries glaciers

Les bûches glacées artisanales

Des BÛCHES
PÂTISSIÈRES
sont également
disponibles
en page 40.



BÛCHE ARTISANALE CHOCOLAT-CLÉMENTINE

Sorbet chocolat du Pérou et sorbet plein fruit clémentine.

600 g • 850 ml • 6/8 parts

V160152 • Gencod 3428420003925



BÛCHE ARTISANALE **ALSACIENNE**

Crème glacée au marc d'Alsace Gewurztraminer avec raisins macérés et sorbet plein fruit framboise.

480 g • 800 ml • 6/8 parts

V160147 • Gencod 3428420003901



BÛCHE ARTISANALE PASSION-FRAISE

Sorbets plein fruit fraise Senga Sengana et passion d'Équateur.

550 g • 800 ml • 6/8 parts

V160149 • Gencod 3428420003932



BÛCHE ARTISANALE MASCARPONE-MYRTILLE

Crèmes glacées mascarpone et myrtille.

480 g • 850 ml • 6/8 parts

V160151 • Gencod 3428420003918



BÛCHE ARTISANALE POIRE-CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Sorbet plein fruit à la poire Williams avec éclats de caramel au beurre et à la crème, crème glacée au caramel au beurre, salé au sel de Guérande, sauce caramel au beurre.

500 g • 800 ml • 6/8 parts

V160148 • Gencod 3428420003956



BÛCHE ARTISANALE VANILLE-MARRON

Crèmes glacées vanille Bourbon de Madagascar et crème de marron de l'Ardèche Clément Faugier®.

420 g • 750 ml • 6/8 parts

V160150 • Gencod 3428420003949

Les bûches glacées façon millefeuille

Une valeur sûre

représentative du savoir-faire distinctif de ERHARD Pâtissier Glacier, avec le travail complexe de la nougatine, qui apporte un croquant très apprécié à ce dessert qui, cerise sur le gâteau, reste néanmoins très facile à portionner.

BÛCHE GLACÉE FAÇON MILLEFEUILLE VANILLE- FRAMBOISE

Crème glacée vanille, sorbet framboise, nougatine et brisures de framboise.

620 g • 950 ml • 6/8 parts
V160127 • Gencod 3428420000382



BÛCHE GLACÉE FAÇON MILLEFEUILLE CARAMEL BEURRE SALÉ CRÈME BRÛLÉE

Crèmes glacées caramel au beurre salé, et saveur crème brûlée, nougatine et éclats de praliné.

580 g • 950 ml • 6/8 parts
V160128 • Gencod 3428420000368



BÛCHE GLACÉE FAÇON MILLEFEUILLE POIRE-CHOCOLAT

Sorbet poire, cubes de pomme caramélisés, glace chocolat et nougatine.

620 g • 900 ml • 6/8 parts
V160129 • Gencod 3428420000375

Des BÛCHES
PÂTISSIÈRES
sont également
disponibles
en page 40.



BÛCHE GLACÉE FAÇON MILLEFEUILLE SENSATION FRUITÉE

Sorbets mangue, framboise et poire.

550 g • 800 ml • 6/8 parts
V160051 • Gencod 3428420000166



BÛCHE GLACÉE FAÇON MILLEFEUILLE TOUT CHOCOLAT

Sorbet chocolat, crèmes glacées chocolat noir et chocolat blanc, biscuit amande-cacao, feuille de chocolat noir.

480 g • 900 ml • 6/8 parts
V160045 • Gencod 3428420000801



Notre atelier de production de Masevaux

Dans notre atelier de MASEVAUX, situé au pied du Ballon d'Alsace, nos Glaciers fabriquent des recettes très sophistiquées nécessitant une main d'œuvre très expérimentée, un lieu où les convoyeurs de ligne et autres automates n'ont pas droit de cité !

MASEVAUX c'est aussi le temple de la nougatine, un savoir-faire très spécifique à ERHARD Pâtissier Glacier, et le lieu de fabrication des fameux mochis japonais garnis de crème glacée.



La tradition a du bon

avec cette bûche glacée intemporelle qui associe avec talent le croquant d'un cœur de meringue et l'onctuosité d'une crème glacée vanille Bourbon de Madagascar et d'une crème glacée chocolat.

BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE-CHOCOLAT

Crèmes glacées vanille Bourbon de Madagascar et chocolat, cœur meringue, pochage crème chantilly.

750 g • 1 400 ml • 8/10 parts
V160153 • Gencod 3428420003970



Des BÛCHES PÂTISSIÈRES sont également disponibles en page 40.



BÛCHE GLACÉE TRADITION NORVÉGIENNE

Crème glacée au rhum Saint James® avec raisins macérés, crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, génoise imbibée de sirop au rhum Saint James® et meringue flambée.

700 g • 1 150 ml • 8/10 parts
V160156 • Gencod 3428420004007



BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE-FRAISE

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar et sorbet plein fruit fraise Senga Sengana, cœur meringue, pochage crème chantilly.

750 g • 1 400 ml • 8/10 parts
V160155 • Gencod 3428420003994



BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE-NOISETTE

Crèmes glacées vanille Bourbon de Madagascar et noisette, cœur meringue, pochage crème chantilly.

750 g • 1 400 ml • 8/10 parts
V160154 • Gencod 3428420003987

Les entremets glacés de Noël

Un dessert ludique

qui résiste à toutes les modes et nous raconte la belle histoire de Noël pour le plus grand plaisir des petits et des grands.

IGLOO VANILLE-FRAISE

Crème glacée à la vanille, sorbet plein fruit à la fraise avec morceaux de fraises semi-confites aromatisées et meringue.

430 g • 780 ml
V160164 • Gencod 3428420004366



2 ÉTOILES DE NOËL VANILLE-FRAMBOISE-CASSIS

Crème glacée à la vanille, sorbet plein fruit à la framboise et au cassis.

130 g • 220 ml
V160162 • Gencod 3428420004342



2 ÉTOILES DE NOËL CHOCOLAT-CARAMEL

Crèmes glacées au chocolat noir et caramel au beurre, salé avec des éclats de caramel enrobés de beurre de cacao.

130 g • 220 ml
V160163 • Gencod 3428420004359



LE BONNET DU PÈRE NOËL

Sorbet fraise, crème glacée saveur vanille.

710 g • 1000 ml • 8/10 parts
V160136 • Gencod 3428420001365



LA LIMOUSINE DU PÈRE NOËL

Crème glacée vanille et crème glacée chocolat, flocage chocolat.

750 g • 1400 ml • 10/12 parts
V160006 • Gencod 3428420002973



LE BONHOMME DE NEIGE

Crèmes glacées chocolat et saveur vanille, décor pâte d'amande et chocolat.

570 g • 1060 ml • 6/8 parts
V160002 • Gencod 3428420002928



TRAÎNEAU 3 CHOCOLATS

Glace chocolat, crèmes glacées chocolat noisette et chocolat blanc, nougatine, noix de coco, chantilly.

1050 g • 1550 ml • 10/12 parts
V160082 • Gencod 3428420011180



TRAÎNEAU VANILLE-FRAISE

Crème glacée vanille, sorbet fraise et glace fraise, nougatine, noix de coco, chantilly.

1100 g • 1550 ml • 10/12 parts
V160083 • Gencod 3428420011173



TRAÎNEAU DU PÈRE NOËL

Sorbet fraise et crème glacée vanille, nougatine, enrobage à la framboise.

850 g • 1320 ml • 8/10 parts
V160019 • Gencod 3428420005110



Les desserts glacés de Pâques



DÉLICE DE PÂQUES

Crème glacée chocolat, crème glacée caramel au beurre, salé au sel de Guérande avec éclats de noix de pécan caramélisées, enrobage au chocolat noir et crème montée.

500 g • 750 ml • 6 parts
V120100 • Gencod 342842000987

Une finesse unique!

Crème glacée chocolat et caramel au beurre salé, éclats de noix de pécan, biscuit macaron, des saveurs intenses et équilibrées pour ce dessert glacé tout en finesse créé pour les gourmands.

Découvrez également nos pâtisseries de Pâques en page 40.



L'ŒUF DE PÂQUES

Crème glacée noisette, sauce chocolat, biscuit macaron au cacao et billes de céréales enrobées de chocolat.

400 g • 750 ml • 6 parts
V120101 • Gencod 3428420009156



LES 4 P'TITS NIDS GLACÉS

- 2 nids crème glacée framboise, crème montée, enrobage framboise et préparation fruits rouges.
- 2 nids crème glacée pâte de cacahuète et chocolat noir, crème montée, glaçage chocolat, préparation caramel au beurre.

220 g • 360 ml
V100126 • Gencod 342842000963



LES 4 P'TITS ŒUFS COCOTTES

Crème glacée à la vanille dans des œufs en chocolat au lait, sauce mangue.

220 g • 160 ml
V100127 • Gencod 342842000970

1^{re} collection



Les entremets
à partager

- 37 -

Les entremets
individuels

- 39 -

Les chouquettes

- 39 -

Pâtisseries
de festives

- 40 -

Les brioches

- 41 -

Les gougères

- 41 -



Les pâtisseries

UN SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER TRÈS COMPLET

Entremets ronds, carrés, individuels, bûches pâtisseries, ERHARD Pâtissier Glacier possède un savoir-faire inégalé sur la fabrication de gâteaux traditionnels. Forêt noire, recettes à base de crème au beurre, bûches roulées côtoient sur les lignes de production des entremets au visuel très tendance. Viennoiseries et beignets complètent cet assortiment.





LA FORÊT NOIRE

Crème montée au kirsch, mousse au chocolat noir avec des copeaux de chocolat, biscuit au cacao imbibé de sirop de cerise alcoolisé, griottes alcoolisées. Surgelée.

720 g • 8 parts

V141005 • Gencod 3760086159524

Forêt Noire

Toute la légèreté de notre crème fouettée montée au kirsch dans cette authentique Forêt Noire



LE FRAMBOISIER

Mousse à la framboise, mousse à la vanille, biscuit rose, gelée de framboise, inclusions de framboise, enrobage à la framboise. Surgelée.

720 g • 8 parts

V141006 • Gencod 3760086159555



L'OPÉRA

Biscuit joconde amande imbibé d'un sirop au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat et café. Surgelée.

520 g • 6 parts

V141003 • Gencod 3760086159548



CROUSTILLANT CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, croustillant au chocolat au lait et à la noisette, biscuit aux amandes. Décor : flocage velours au chocolat noir. Surgelée.

500 g • 6 parts

V141002 • Gencod 3760086159531



ENTREMETS POIRE-CHOCOLAT BIO

Mousse au chocolat noir, gélifié à la poire, mousse à la poire et biscuit au cacao. Produit issu de l'agriculture biologique. Surgelée.

430 g • 6 parts

V041067 • Gencod 3428420053609



ENTREMETS FRAMBOISE BIO

Mousse à la framboise, biscuit, compotée à la framboise et de framboises. Produit issu de l'agriculture biologique. Surgelée.

430 g • 6 parts

V041066 • Gencod 3428420053616

Erhard Pâtissier Glacier

illustre sa capacité d'innovation avec cet entremets gourmand et BIO. Son généreux gélifié de poires lui donne une fraîcheur appréciable en bouche.



Nouveauté.



Le moelleux des vacances

Une recette qui sent
bon les vacances
avec son biscuit aérien
et sa crème moelleuse
à souhait.

LA TROPÉZIENNE Prémium

Crème montée et crème
pâtissière à l'eau de fleur
d'oranger et brioche parsemée
de sucre décor. Surgelée.

500 g • 6/8 parts
V501050 • Gencod 3428420057959



LA TROPÉZIENNE

Brioche composée
d'une crème mousseline
et décorée de sucre.
Surgelée.

500 g • 6/8 parts
V501037 • Gencod 3428420054781



L'innovation produit, pierre angulaire du savoir-faire ERHARD.

*Au plus près des unités de production,
8 à 10 collaborateurs s'investissent avec
passion pour développer de nouvelles
recettes, créer les desserts de demain,
grâce à leur expertise de la pâtisserie,
une science exacte, qui ne permet pas
la moindre approximation!*

*Cette équipe échange régulièrement
avec de grands chefs pâtisseries
partenaires d'ERHARD Pâtissier
Glacier pour actualiser en permanence
nos assortiments, en fonction des
grandes tendances de la gastronomie.*



FORÊT NOIRE

Mousse façon chantilly, ganache
chocolat noir, biscuit cacao imbibé
de sirop vanille, inclusions d'amarena.
Surgelée.

750 g • 8 parts
V102139 • Gencod 3760086158473

Les entremets individuels



4 BABAS AU RHUM

Biscuit savarin imbibé de sirop au rhum Saint James®, crème montée vanille. Surgelés.

608 g

V061004 • Gencod 3760122885332

Pour les amateurs de baba au rhum,

voire de rhum au baba, ERHARD propose cette pâtisserie généreuse, légère et imbibée à souhait. Pensez à l'accompagner d'une boule de crème glacée rhum raisin !



2 TROPÉZIENNES

Brioche composée d'une crème mousseline et décorée de sucre. Surgelée.

160 g

V501025

Gencod 3428420054804



4 ÉCLAIRS CHOCOLAT

Pâte à choux fourrée d'une crème pâtissière au chocolat UTZ.

240 g • 4 pièces

V061150

Gencod 3428420055542



4 MOKAS CAFÉ

Crème au beurre parfum café, génoise imbibée de sirop parfum café. Surgelés.

380 g

V061066

Gencod 3760122885288



4 ÉCLAIRS CAFÉ

Pâte à choux fourrée d'une crème pâtissière au café.

240 g • 4 pièces

V061149

Gencod 3428420055535

Les chouquettes



18 CHOUQUETTES

Pâte à choux parsemée de sucre grain.

150 g • 18 pièces

V531001 • Gencod 3428420055436

Le secret d'une bonne chouquette,

c'est le choix des ingrédients. Une pâte à choux au lait, des œufs de poules élevées en plein air, pas moins de 11 % de beurre, la qualité est là !



Les pâtisseries festives

Les bûches patisrières



BÛCHE PÂTISSIÈRE ARTISANALE ROULÉE CHOCOLAT PRALINÉ

Mousse chocolat, crème praliné, biscuit à la noisette, inclusions de noisette et décor. Surgelée.

550 g • 6 parts

V081206 • Gencod 3428420052688



BÛCHE PÂTISSIÈRE ARTISANALE ROULÉE FRUITS ROUGES

Mousse framboise et grenade, crème à l'extrait de vanille tahitensis, biscuit noisette, gélifié fruits rouges. Surgelée.

550 g • 6 parts

V081202 • Gencod 3428420052695

Découvrez également nos desserts glacés de Pâques en page 35.

Voilà une bûche bien roulée,

avec sa crème au beurre parfum chocolat et sa génoise imbibée de sirop qui lui donne une belle légèreté appréciable après un repas copieux.

BÛCHE CRÈME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT

Crème au beurre parfum chocolat, génoise imbibée de sirop et décor. Surgelée.

450 g • 8 parts

V081064 • Gencod 3760122884236



Disponible toute l'année



Les pâtisseries de Pâques

Nouveauté



Raffiné et subtil

Découvrez ce nouvel entremet à consommer pour Pâques et à tout moment de l'année, avec sa forme de fleur très originale. Mousse citron, préparation à la framboise et gélifié abricot, un triptyque aussi léger que raffiné.

FLEUR DE PRINTEMPS

Mousse au citron, préparation à la framboise, gélifié à l'abricot et biscuit. Surgelé.

700 g • 6/8 parts

V071099 • Gencod 3428420057188



Les brioches



BRIOCHE DES ROIS MAGES

Brioche pur beurre, fruits confits,
grains de sucre. Surgelée.

380 g • 6 parts

V121001 • Gencod 3760122881051

*Mie moelleuse
& fondante*

au bon goût de beurre, belle
couleur dorée, nos brioches
n'ont rien à envier aux
brioches fraîches!



1 BRIOCHE PUR BEURRE

280 g

V121005 • Gencod 3760122881945



3 BRIOCHE PUR BEURRE

840 g

31000 • Gencod 3760122887060



Les gougères



60 GOUGÈRES AU COMTÉ AOP

430 g • 60 pièces

V521011 • Gencod 3428420057003



20 GOUGÈRES SAVEUR TRUFFE

Gougères au Comté et saveur truffe.

150 g • 20 pièces

V521008 • Gencod 3428420055573



30 GOUGÈRES AU MUNSTER AOP

Gougères au Munster et au Comté.

225 g • 30 pièces

V521009 • Gencod 3428420055566



30 GOUGÈRES AU COMTÉ AOP

225 g • 30 pièces

V521010 • Gencod 3428420055559

*Une spécialité
fabriquée dans le village
de Tailly,
au cœur de la Bourgogne.*

Comté AOP, fidèle à la tradition,
munster ou saveur truffe,
à chacun sa région,
à chacun sa gougère!



LES INFORMATIONS LOGISTIQUES

CODE VIF	DÉNOMINATION	POIDS NET (g)	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
			UV LxlxH	Carton LxlxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
LES GLACES								
LES POTS								
LES POTS DE L'ATELIER ERHARD								
	Les Crèmes glacées		93x93x97	197x197x204	8	24	9	1 728
LES RECETTES BIO 500 ML								
	Les Crèmes glacées	250	99x99x115	301x206x235	12	12	8	1 152
	Les Sorbets	325	99x99x115	301x206x235	12	12	8	1 152
LES BACS - GLACES ARTISANALES 1 L								
	Les Crèmes glacées	560	136x136x85	415x415x90	6	8	20	960
	Les Sorbets	650	136x136x85	415x415x90	6	8	20	960
LES BACS - ÉVASION DES SENS 350 ML								
	Les Crèmes glacées	196	103x103x61	320x217x128	12	12	13	1 872
	Les Sorbets	228	103x103x61	320x217x128	12	12	13	1 872
LES SPÉCIALITÉS GLACÉES À PARTAGER								
LES ENTREMETS DE L'ATELIER ERHARD								
V120086	Séduction fruits rouges - façon cheesecake	460	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120087	Passion mangue-passion - façon cheesecake	460	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120090	Vacherin chocolat de Saint Domingue - caramel au beurre salé	510	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120091	Vacherin vanille Bourbon-fraise	510	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120088	Tentation vanille-caramel	500	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120089	Sensation vanille-framboise	500	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
LES SPÉCIALITÉS À PARTAGER								
V120018	Kouglof marc de Gewurztraminer	750	224x223x93	685x235x203	6	5	9	270
V120016	Kouglof rhum-raisins	750	224x223x93	685x235x203	6	5	9	270
V120039	Millefeuille glacé straciatella	610	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120034	Millefeuille glacé fruits rouges	610	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120036	Vacherin glacé vanille-framboise	700	230x228x118	714x244x254	6	5	7	210
V120080	Vacherin glacé vanille-framboise	600	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120047	Omelette Norvégienne vanille	900	321x161x95	334x333x297	6	6	6	216
V160085	Omel. Norvég. liqueur d'orange	770	321x161x95	334x333x297	6	6	6	216
V120093	Dôme glacé chocolat-crème brûlée	450	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120092	Dôme glacé vanille-fraise	530	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
LES SPÉCIALITÉS INDIVIDUELLES GLACÉES								
V100101	4 Croquantins vanille	312	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100199	4 Croquantins chocolat	252	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100100	4 Croquantins café	312	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100102	4 Croquantins spéculoos	312	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100041	4 Kouglofs marc de Gewurztraminer	300	193x193x79	400x200x250	6	12	7	504
V100015	4 Kouglofs rhum-raisins	300	193x193x79	400x200x250	6	12	7	504
V100011	2 Corbeilles de fruits	180	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100007	2 Mangos	188	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100069	2 Vacherins glacés	190	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100008	2 Nougats glacés	180	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100125	2 Entremets glacés vanille-fraise BIO	140	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100124	2 Entremets glacés chocolat-caramel BIO	130	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100115	8 Mochis glacés - Classiques	280	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880
V100116	8 Mochis glacés - Exotiques	280	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880
V100064	4 Omelettes Norvégiennes	160	202x102x97	318x214x303	9	11	6	594
V100112	4 Flûtes citron	240	114x114x184	600x243x195	10	6	8	480
V100044	6 Timbales framboise-mangue-citron	240	189x128x93	399x199x199	6	12	9	648
V100085	4 Sundays caramel	240	161x160x98	335x174x305	6	14	6	504
V100086	4 Sundays fraise	240	161x160x98	335x174x305	6	14	6	504
V100120	2 Dômes glacés caramel-chocolat	110	189x97x58	400x200x127	8	12	14	1 344
LES SPÉCIALITES FESTIVES								
LES BÛCHES ATELIER ERHARD								
V160160	Bûche glacée 3 chocolats	400	223x134x92	280x237x288	6	14	6	504
V160161	Bûche glacée vanille-framboise-citron	400	223x134x92	280x237x288	6	14	6	504
LES BÛCHES ARTISANALES DE NOËL								
V160147	Alsacienne	480	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V160151	Myrtille-mascarpone	480	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V160152	Chocolat-clémentine	600	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V160149	Fraise-passion	550	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V160150	Marron-vanille	420	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V160148	Caramel-poire	500	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336

CODE VIF	DÉNOMINATION	POIDS NET (g)	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
			UV LxlxH	Carton LxlxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
LES BÛCHES TRADITION								
V160153	Vanille-chocolat	750	310x143x104	440x321x219	6	6	8	288
V160155	Vanille-fraise	750	310x143x104	440x321x219	6	6	8	288
V160154	Vanille-noisette	750	310x143x104	440x321x219	6	6	8	288
V160156	Façon Norvégienne	700	310x143x104	440x321x219	6	6	8	288
LES BÛCHES FAÇON MILLEFEUILLE								
V160129	Poire-chocolat	620	288x127x101	588x266x214	8	6	8	384
V160127	Vanille-ramboise	620	288x127x101	588x266x214	8	6	8	384
V160128	Caramel beurre salé - Crème brûlée	580	288x127x101	588x266x214	8	6	8	384
V160045	Tout chocolat	480	288x127x101	588x266x214	8	6	8	384
V160051	Sensation fruitée	550	288x127x101	588x266x214	8	6	8	384
LES ENTREMETS GLACÉS DE NOËL								
V160162	2 Étoiles de Noël vanille-ramboise -cassis	130	209x128x66	396x221x148	6	10	12	720
V160163	2 Étoiles de Noël chocolat-caramel	130	209x128x66	396x221x148	6	10	12	720
V160164	Igloo vanille-fraise	440	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V160136	Le Bonnet du Père Noël	710	190x190x158	586x202x328	6	8	5	240
V160002	Le Bonhomme de Neige	570	289x190x85	590x200x260	6	8	6	288
V160082	Traîneau 3 chocolats	1050	305x188x105	575x316x221	6	4	8	192
V160083	Traîneau vanille-fraise	1100	305x188x105	575x316x221	6	4	8	192
V160006	Limousine du Père Noël	750	324x158x92	666x170x286	6	7	6	252
V160019	Le traineau du Père Noël	850	310x143x201	440x321x219	6	6	8	288
LES DESSERTS GLACÉS DE PÂQUES								
V120101	Œuf de Pâques	400	224x171x107	524x235x225	6	7	8	336
V120100	Délice de Pâques	500	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V100126	4 P'tits nids glacés	220	160x160x67	329x168x208	6	14	8	672
V100127	4 P'tits œufs cocotte	220	116x116x56	251x127x245	8	27	7	1 512

LES PÂTISSERIES

LES SPÉCIALITÉS FESTIVES

LES BÛCHES DE NOËL

V081202	Bûche fruits rouges	550	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V081206	Bûche chocolat-praliné	550	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V081064	Bûche CB parfum chocolat	450	194x122x82	383x207x255	9	11	7	693

LES PÂTISSERIES DE PÂQUE

V071099	La fleur de printemps	700	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
---------	-----------------------	-----	------------	-------------	---	----	---	-----

LES ENTREMETS À PARTAGER

V141006	Le framboisier "Signature"	720	214x214x82	438x226x346	8	7	5	280
V141005	La forêt noire "Signature"	720	214x214x82	438x226x346	8	7	5	280
V141003	L'Opéra "Signature"	520	166x154x58	344x170x188	6	14	9	756
V141002	Croustillant chocolat "Signature"	500	166x154x58	344x170x188	6	14	9	756
V041066	Framboise BIO	430	166x154x58	344x170x188	6	14	9	756
V041067	Poire-chocolat BIO	430	166x154x58	344x170x188	6	14	9	756
V102139	Forêt Noire	750	214x214x82	438x226x346	8	7	5	280
V501037	La Tropicienne	500	212x210x60	218x218x245	4	15	7	420
V501050	La Tropicienne premium	500	212x210x60	218x218x245	4	15	7	420

LES ENTREMETS INDIVIDUELS

V501025	2 Tropiciennes	170	222x127x66	396x236x293	12	10	6	270
V061004	4 Babas Chantilly	608	199x197x87	400x200x271	6	12	6	432
V061066	4 Mokas Café	380	199x197x72	598x210x224	9	6	8	432
V061150	4 Éclairs au chocolat	240	214x142x46	450x300x149	12	6	12	864
V061149	4 Éclairs au café	240	214x142x46	450x300x149	12	6	12	864

LES CHOUQUETTES

V531001	18 Chouquettes	150	212x210x60	224x224x257	4	15	6	360
---------	----------------	-----	------------	-------------	---	----	---	-----

LES BRIOCHES

V121005	Brioche pur beurre	280	190x95x100	556x222x260	12	7	7	588
V31000	3 Brioches pur beurre	840	190x285x100	566x222x260	4	7	7	196
V121001	Brioche des Rois Mages	380	214x214x82	438x226x346	8	7	5	280

LES GOUGÈRES

V521008	20 Gougères saveur truffe	150	200x160x65	331x212x216	6	12	8	576
V521009	30 Gougères au Munster	225	212x210x60	224x224x257	4	15	6	360
V521010	30 Gougères au Comté	225	212x210x60	224x224x257	4	15	6	360
V521011	60 Gougères au Comté	430	400x320x40	404x294x389	4	8	5	400

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE LOGISTIQUE – ERHARD PÂTISSIER GLACIER

1. GÉNÉRALITÉS

1.1 Les présentes conditions s'appliquent aux ventes réalisées par la société ERHARD PÂTISSIER GLACIER, sous marque ERHARD ou sous une marque de distributeur. Elles annulent et remplacent toutes autres conditions générales antérieures, écrites ou non écrites pouvant figurer sur nos documents ou convenues par tout autre moyen. Les présentes conditions générales de vente sont systématiquement remises ou adressées à chacun des clients pour lui permettre de passer commande et accompagner les tarifs.

1.2 Les présentes conditions générales constituent le socle unique de la négociation, et le vendeur se réserve le droit de ne pas satisfaire à toute demande dérogatoire aux présentes. Toute dérogation nécessite une négociation, un accord de ERHARD et l'octroi de contreparties proportionnelles et réelles par le client.

1.3 Des conditions particulières de vente dûment motivées pourront être mises en place entre le vendeur et son acheteur dans l'hypothèse où ce dernier offre des services non détachables de l'opération d'achat vente des produits, et facilitant cette opération.

1.4 Si l'une des clauses des présentes conditions générales de vente se trouvait nulle ou annulée, les autres clauses n'en seraient pas pour autant annulées. Le fait que ERHARD PÂTISSIER GLACIER ne fasse pas application à un moment donné d'un quelconque article des présentes conditions, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement des dites conditions générales de vente. -

1.5 Sous un délai de 30 jours suivant la réception des CGV, le Client devra justifier par écrit des motifs du refus de notre tarif et/ou de l'une quelconque des dispositions des CGV.

2. COMMANDES

2.1 Modalités de passation : La commande doit être passée par écrit matériel ou dématérialisé. Les commandes transmises uniquement par téléphone ne sont pas prises en compte. La commande doit notamment mentionner : la quantité, les références, le prix convenu, les conditions de paiement, le lieu et la date de livraison ou de l'emlevement s'il est autre que le lieu de facturation. Toute différence entre la commande et les conditions négociées, notamment en ce qui concerne les prix, le délai de livraison ou les modalités de livraison pourra entraîner un refus de la commande. En cas de commande par téléphone, le bon de livraison fait foi.

2.2 Modification - Annulation : Tout additif, modification ou annulation de la commande ne lie le vendeur que s'il l'a accepté par écrit.

2.3 Accusé de réception : Pour lier le vendeur, la commande doit faire l'objet d'une acceptation expresse. A défaut d'accusé réception émis dans les 48h suivant la commande, cette dernière est réputée acceptée.

2.4 Refus de commande : ERHARD peut refuser toute commande qui ne correspond pas aux accords des Parties.

2.5 Spécification de nos produits : Certains ingrédients entrant dans la recette de nos Produits peuvent être indisponibles, notamment en cas de pénurie. Même après acceptation d'une commande, le Vendeur n'encourt aucune responsabilité s'il se trouve dans l'incapacité de livrer du fait d'un cas de force majeure et notamment du fait de l'impossibilité de s'approvisionner en ingrédients.

2.6 Commandes prévisionnelles : Les commandes prévisionnelles sont une indication qui permet à ERHARD PÂTISSIER GLACIER d'organiser ses productions. Cependant, ERHARD PÂTISSIER GLACIER n'est jamais tenue de livrer les commandes prévisionnelles si elles n'ont pas fait l'objet d'une commande ferme.

2.7 Délai de prévenance et de commande : Pour toute commande de produits saisonniers ou promotionnels, le Client doit transmettre ses prévisions au plus tard 10 (dix) semaines avant la date de livraison souhaitée. La commande ferme doit être transmise à ERHARD PÂTISSIER GLACIER au plus tard 6 (six) semaines avant la date de livraison. ERHARD PÂTISSIER GLACIER ne pourra en aucun cas être tenue responsable d'une absence de livraison ou d'un retard de livraison en cas de non-respect des deux délais indiqués ci-dessus.

3. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Le client ne pourra faire usage état ou usage des marques, logos, documents ou tout autre droit de propriété intellectuelle utilisés par le vendeur que sous réserve d'avoir obtenu l'autorisation préalable, expresse et précise du vendeur à cette fin. Il est précisé, en tant que de besoin, que les conditionnements vidés portant des signes distinctifs du vendeur ne peuvent faire l'objet d'une utilisation quelle qu'elle soit sans l'accord du vendeur. Le vendeur se réserve le droit, à sa seule discrétion, et à tout moment, de s'opposer à toute utilisation de ses marques, logos ou droits.

4. ÉCHANTILLONS

Dans le cadre du développement d'un nouveau produit, ou dans le cadre de négociations commerciales, la société ERHARD PÂTISSIER GLACIER pourra être amenée à fournir gratuitement des échantillons au client qui lui en fera la demande. Au-delà de la phase de développement du produit, ou au-delà de la phase de négociations commerciale de référencement, les échantillons demandés seront facturés au client par la société ERHARD PÂTISSIER GLACIER au tarif des produits en vigueur à la date de réception de la demande d'échantillons ; les frais de transport des échantillons seront également à la charge du client.

5. DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les renseignements portés sur les catalogues, prospectus et tarifs ne sont donnés qu'à titre indicatif et valable à un instant donné. ERHARD PÂTISSIER GLACIER se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de conditionnements à ses produits à tout moment.

6. TARIF - PRIX

6.1 Le tarif applicable est celui en vigueur au jour de l'acceptation de la commande. Il s'entend hors taxes.

6.2 Indicateurs de référence - variation du tarif Notre tarif tient compte des indicateurs de référence élaborés par les organisations interprofessionnelles. Ces indicateurs portent sur les coûts pertinents de production des produits agricoles, et sur les prix de ces produits agricoles sur le marché. Notre tarif peut varier à tout moment en fonction de ces indicateurs mais également en fonction de tout autre élément impactant nos coûts de revient et notamment environnement juridique, économique, industriel, coûts des matières premières, de la main d'oeuvre et/ou de l'énergie. Compte tenu principalement des variations importantes du cours des matières premières entrant dans la composition des Produits, le Vendeur est libre de modifier le tarif à tout moment en cours d'année. Le nouveau tarif est applicable à toute commande passée après la communication du tarif au client.

6.3 Prix négocié : Toute négociation du tarif donnera lieu à la conclusion d'une convention précisant les engagements du Client. La convention est en principe applicable pour une année civile. Toute négociation d'un avenant en cours d'année devra préciser les circonstances le justifiant.

7. LIVRAISON

Les produits sont vendus départ usine ou franco, selon les accords conclus entre les clients et rappelés dans les confirmations de commandes.

7.1 Livraison franco : Dans une livraison Franco, le vendeur se réserve le choix du moyen de transport, étant précisé que de manière usuelle les livraisons s'effectuent par camion. Le vendeur est autorisé à procéder à des livraisons de façon globale ou partielle. Si le client envoie ses propres transporteurs, il est tenu de veiller à ce que le camion soit parfaitement propre, et en particulier dépourvu de toute odeur pouvant affecter le produit, et que la température du camion ne soit pas supérieure à -20°C.

7.2 Livraison départ : La livraison est effectuée soit par la remise directe des marchandises au client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance des marchandises à un expéditeur ou à un transporteur. L'acheteur s'engage donc à souscrire un contrat d'assurance garantissant les risques de pertes, destruction ou vol des marchandises ci-dessus désignées.

7.3 Transfert des risques : Les Produits voyageant aux risques et périls de l'acheteur, il lui incombe de les vérifier à l'arrivée, de faire toutes réserves nécessaires auprès du transporteur, et le cas échéant, d'exercer tout recours contre celui-ci, et ce y compris en cas de vente Franco.

8. RÉCEPTION DES PRODUITS

Le contrôle des Produits doit avoir lieu dans les 48 heures qui suivent la livraison. Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, le Client devra informer ERHARD PÂTISSIER GLACIER par lettre recommandée avec accusé de réception dans le délai fixé ci-dessus de tous vices apparents, défaut de conformité des produits livrés ou manquants. Passé le délai fixé ci-dessus, toute réclamation de quelque nature que ce soit sera considérée comme irrecevable. En l'absence de réserves, les livraisons seront réputées effectuées au moment de la réception, correctement et conformes au bon de livraison. Le défaut de cours qu'à compter du jour où le Client a fourni l'ensemble des éléments lui incombant. Le respect du créneau horaire de livraison s'apprécie par rapport à la date d'arrivée du transporteur au lieu de livraison et non par rapport à l'heure de déchargement.

9. DOCUMENTS RELATIFS À LA LIVRAISON

Conformément à la recommandation CEPC n°19-01, la lettre de voiture et le bon de livraison font foi entre les Parties et doivent être remis au transporteur, signés et complétés le jour de la livraison.

10. DÉLAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont fonction des capacités de production du vendeur et de la volonté de produire des Produits de qualité. Pour expédition le lendemain, la commande doit être passée la veille avant 14h00. Nous ne livrons ni les jours fériés, ni les samedis, ni les dimanches. Une commande stipulant un délai de livraison pour l'un de ces jours est reportée au 1er jour ouvrable suivant. Si le vendeur accepte de s'engager sur un délai ou une date de livraison, il s'engage à tout mettre en oeuvre pour respecter ce délai ou cette date et informe le Client de tout événement susceptible de générer un non-respect de la date ou du délai de livraison.

11. RÉCLAMATION POUR RETARD DE LIVRAISON

11.1 Tolérance : Les retards de livraison sont appréciés avec une certaine tolérance tenant compte de l'aléa entourant toute opération de transport.

11.2 Appréciation des retards : Le retard s'apprécie en comparant l'heure théorique indiquée sur la lettre de voiture et l'horaire effectif indiqué sur le bon de livraison. Ces seuls documents font foi. Le respect des délais de livraison dépend du respect par le Client de ses propres obligations notamment en termes de délai entre la commande et la date de livraison. Le délai de livraison ne court qu'à compter du jour où le Client a fourni l'ensemble des éléments lui incombant. Le respect du créneau horaire de livraison s'apprécie par rapport à la date d'arrivée du transporteur au lieu de livraison et non par rapport à l'heure de déchargement.

12. GESTION DES MANQUEMENTS

12.1 Taux de service : Si le vendeur accepte de s'engager sur un taux de service, celui-ci doit être négocié et tenir compte des spécificités des Produits. Les retards de livraison ne sont pas pris en compte pour le calcul du taux de service.

12.2 Gestion des manquements : Avant toute demande de pénalité, le Client doit communiquer le numéro de commande concernée, la date de livraison, les produits concernés, les quantités concernées, la nature précise et les circonstances du manquement.

12.3 Sanction des manquements : Toute acceptation de pénalités contractuelles venant sanctionner un manquement du Vendeur doit faire l'objet d'une négociation. Le Vendeur refuse toute pénalité forfaitaire ne correspondant à aucun préjudice réel. Le Vendeur refuse toutes pré-déterminations contractuelles des conséquences de ses manquements.

12.4 Exonération des manquements : Tout événement de force majeure constitue une cause d'exonération des pénalités. Toutes circonstances ne répondant pas strictement à la qualification de la force majeure mais extérieures au Vendeur sont également exonératoires. Sans être exhaustifs, les événements suivants sont exonératoires de responsabilité : blocage de sites industriels, manque de matière première, crise sanitaire, blocage des voies de transport, panne des moyens de communication...

12.5 Compensation : Aucune compensation entre le montant des pénalités et les sommes dues au Vendeur ne peut être pratiquée si la créance du Client n'est pas certaine, liquide et exigible.

13. EMBALLAGES

13.1 Les emballages individuels de chaque article ainsi que celui des conditionnements sont fournis gratuitement par le vendeur.

13.2 Néanmoins, un supplément de prix pourra être facturé si le vendeur consent, à la demande du client, à utiliser des emballages particuliers.

14. PAIEMENT

14.1 Sauf accord dérogatoire constaté dans des conditions particulières de vente, les factures sont payables à 30 jours date de facture, sans escompte par chèque, traite acceptée ou virement. En cas de paiement par traite, l'acheteur est tenu de retourner, acceptés dans le délai maximum de 10 jours de la date d'émission, les effets qui lui sont présentés. Les billets à ordre doivent être émis dans un délai n'excédant pas 10 jours de la date de facturation. A défaut, l'intégralité des sommes dues deviendra immédiatement exigible si bon semble au vendeur. En cas de prorogation de traites, les frais qui en découlent sont à la charge du client. Le non-paiement des factures entraîne le blocage des commandes en cours émanant du Client. La facture mentionne la date à laquelle le paiement doit intervenir. Les paiements sont faits au domicile du vendeur. Dans l'hypothèse d'informations financières négatives sur le client, de nouveau client, ou de survenance par le passé d'un incident de paiement, il pourra être exigé un paiement préalable à l'expédition des Produits commandés.

14.2 Le vendeur se réserve la possibilité de plafonner le montant de l'encours accordé au Client, notamment en cas d'incidents de paiement répétés de la part de celui-ci ou d'informations financières défavorables. Au-delà du montant de ce plafond, le Client pourra être livré sous réserve du paiement au comptant des Produits. Le vendeur pourra également, à sa seule discrétion, demander pour toute nouvelle commande et/ou pour les commandes en cours, le règlement du prix des produits commandés sur présentation de facture proforma avant tout livraison. En outre, le Client accepte de fournir à tout moment les garanties de sa solvabilité, notamment si la situation économique et/ou son crédit se détériorent. Faute de recevoir ces garanties, le vendeur est en droit de refuser une commande et de résilier sans dommages et intérêts les commandes et contrats en cours.

14.3 Tout retard de paiement par rapport à la date mentionnée sur la facture donnera lieu à l'application de pénalités de retard d'un taux correspondant à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, et ce sans mise en demeure préalable. L'indemnité forfaitaire pour ces frais de recouvrement est fixée à 40 €. Lorsque les frais de recouvrement sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le créancier peut demander une indemnisation complémentaire, sur justification. L'acheteur s'entend de prendre motif d'une réclamation contre le vendeur pour différer le règlement d'une échéance en tout ou partie, ou pour apporter une compensation.

14.4 En cas de vente, de cession, de remise en nantissement ou d'apport en société de son fonds de commerce ou de son matériel par l'acheteur, comme aussi dans le cas où l'un des paiements ou l'acceptation d'une des traites ne seraient pas effectuées à la date, les sommes dues deviennent immédiatement exigibles, quelles que soient les conditions convenues antérieurement.

15. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le vendeur conserve la propriété des Produits vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires. Le non-paiement, même partiel, de l'une quelconque des échéances pourra entraîner la revendication des Produits. Le droit de revendication s'exerce même dans le cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire de l'acheteur. En cas de revendication, la vente sera résiliée de plein droit. L'acheteur devra à ses frais, risques et périls restituer les produits impayés, après demande valant mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception ; les produits en stock chez l'acheteur sont présumés être ceux impayés. La reprise de possession des produits par le vendeur n'est pas exclusive d'autres procédures judiciaires que le vendeur pourrait exercer. Le client s'oblige à stocker les produits du vendeur en bon état de conservation et de présentation, et individualisés jusqu'au paiement intégral du prix. Nonobstant les dispositions ci-dessus, l'acheteur assume néanmoins à compter de la livraison, au sens de l'article 4.4 des présentes, les risques de pertes ou de détérioration de ces biens ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

16. CONFORMITÉ - GARANTIE

La garantie se limite au fait que nos produits soient conformes aux spécifications des produits figurant sur les fiches produits, les emballages, ou aux éventuelles spécifications particulières définies et acceptées par écrit par ERHARD PÂTISSIER GLACIER ainsi qu'aux exigences légales et réglementaires au jour de l'expédition. Tout client de Produits fabriqués ou vendues par le vendeur, s'engage à respecter formellement, et en cas de cession de faire respecter, les prescriptions de stockage, de mode d'emploi, les préconisations qui figurent sur les emballages. Dans tous les cas, le vendeur dégage toute responsabilité, pour quelque cause que ce soit, chaque fois que ces prescriptions d'utilisation et/ou de stockage n'ont pas été respectées. La responsabilité du vendeur ne peut être mise en oeuvre que si le produit a été stocké, commercialisé, conservé et utilisé dans des conditions normales et usuelles, prenant notamment en compte la fragilité importante du produit. Il est rappelé que les produits doivent toujours être manipulés avec précaution, être conservés à des températures inférieures à -20°C, ne pas être conservés dans un endroit où ils pourraient être contaminés par des odeurs ou des émanations provenant d'autres produits... La garantie est consentie pour la durée figurant sur l'étiquette et la fiche technique du produit. La responsabilité du vendeur est exclue pour des défauts du produit qui résulteraient : de son exposition à des températures trop basses ou trop élevées, et/ou de son exposition à des variations importantes de température, ou d'une rupture dans la chaîne du froid d'un défaut de précaution dans le manquement du produit, de sa contamination, après la prise de possession par le client, par des émanations d'autres produits. La garantie bactériologique consentie sur les produits du vendeur est exclue après l'ouverture des produits.

17. FORCE MAJEURE

Constitue une cause d'exonération de la responsabilité du vendeur tout cas de force majeure ainsi que tout événement, prévisible ou non au moment de la vente, qui se trouve raisonnablement hors du contrôle du vendeur, dont il ne peut empêcher ou prévenir les effets et qui est de nature à l'empêcher temporairement ou définitivement d'accomplir en tout ou partie ses obligations contractuelles compte tenu de la diligence normale que l'on peut requérir de lui. Ainsi notamment : la grève, la rupture d'approvisionnement, l'incendie, le bris de machine ou l'inondation, sans que cette énumération ait un caractère limitatif. Le vendeur informera le client de toute cause d'exonération par écrit et dans les meilleurs délais. L'événement constitutif d'une cause d'exonération aura pour effet de suspendre l'exécution de l'obligation à la charge du vendeur, les délais contractuels étant prorogés d'une durée égale à celle des effets de cet événement. Aucune indemnité ne sera due au client de ce fait. Néanmoins, si les circonstances à l'origine de la suspension du contrat se prolongent pendant plus de deux mois, chaque partie aura la faculté de demander la résiliation de la vente, à l'exclusion de tout dédommément. La présente clause, substantielle pour le vendeur, s'applique nonobstant toute disposition contraire figurant dans un accord particulier auquel le vendeur aurait dû consentir.

18. RESILIATION, SUSPENSION

En cas d'arrêt de l'activité commerciale de l'acheteur par maladie, décès ou toute autre cause, de dissolution de la société contractante, de cession, de procédure de redressement ou de liquidation judiciaire, enfin de retard dans les paiements, ERHARD PÂTISSIER GLACIER a le droit, sans mise en demeure préalable, d'arrêter les livraisons, de résilier les marchés ou d'exiger des garanties pour en poursuivre l'exécution. A défaut de paiement à un seul des termes convenus, la vente sera résolue de plein droit, 15 jours après une simple mise en demeure restée sans effet, adressée par le vendeur à l'acheteur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

19. MANDAT VISANT À L'OCTROI D'AVANTAGES PROMOTIONNELS AUX CONSOMMATEURS

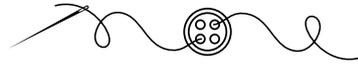
La conclusion de mandats visant à l'octroi d'avantages promotionnels aux consommateurs est limitée en valeur et en volume. Afin de pouvoir apprécier sa légalité, elle doit être fondée sur un chiffre d'affaires prévisionnel. ERHARD PÂTISSIER GLACIER étant le mandant et en conséquence le responsable de l'octroi d'un avantage au consommateur, elle est libre de refuser une opération si le cumul des promotions fait craindre un dépassement du plafond des promotions. En cas de conclusion d'un mandat NIP, ERHARD PÂTISSIER GLACIER définit avec le client, soit un budget annuel alloué à ce type d'opérations commerciales, soit un budget par opération. Le Client est tenu de respecter le cadre strict du mandat. Le Client prendra à sa charge le dépassement du budget sans possibilité pour lui de solliciter un remboursement auprès de ERHARD PÂTISSIER GLACIER. Le Client s'engage à rendre compte de l'exécution du mandat confié, et en particulier, à justifier des sommes effectivement avancées par ses soins aux consommateurs, le nombre de magasins concernés et le volume de produits vendus par magasin sur la période, et ce notamment par la production de tout élément comptable permettant cette justification. L'ensemble de ces informations doit être fourni à première demande de ERHARD PÂTISSIER GLACIER. Les avantages promotionnels accordés aux consommateurs au cours d'une année ne sont pas reconductibles l'année suivante. Le Client n'a aucun droit acquis à la reconduction du Mandat dans des termes identiques l'année suivante. ERHARD PÂTISSIER GLACIER n'est en aucun cas tenue de maintenir les budgets alloués l'année précédente et/ou le montant total des avantages effectivement octroyés aux consommateurs.

20. RESPONSABILITÉS

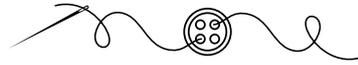
En cas de responsabilité avérée, la garantie se limite exclusivement à notre choix, au remplacement des produits défectueux par des produits identiques ou similaires, ou à l'émission d'un avoir, à l'exclusion de toute indemnité ou dommage de quelque nature qu'ils soient. Notre responsabilité ne pourra en aucun cas être engagée en cas de non-conformité des produits à des normes impératives édictées postérieurement à la livraison des produits, en cas de force majeure, en cas de préemption normale des produits, ou en cas de non-respect des conditions de rotations des Produits ou de détérioration résultant de la négligence ou d'un défaut de surveillance du Client. ERHARD PÂTISSIER GLACIER, si sa responsabilité est avérée, ne peut être tenue que des dommages prévus ou prévisibles lors de la commande et qui sont la suite immédiate et directe de l'inexécution reprochée à ERHARD PÂTISSIER GLACIER.

21. CONTESTATIONS

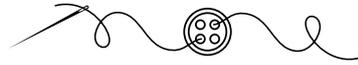
À défaut d'accord amiable, il est de convention expresse, que tout litige relatif au contrat sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Besançon, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs ou de référé.



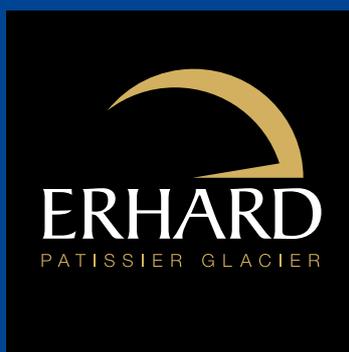
Mes notes



Mes notes



Mes notes



ERHARD Pâtissier Glacier

7, rue du Stade
68290 Masevaux, France

Téléphone : 03 89 38 07 50
Télécopie : 03 89 38 07 51
contact@erhard-desserts.com

