

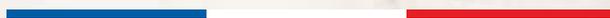
L'ART DE CRÉER À LA FRANÇAISE



La Collection

Glaces & Pâtisseries

GAMME DISTRIBUTION





ÉDITO

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 1961.

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 pâtissiers, chocolatiers, biscuitiers ou encore glaciers répartis dans nos 6 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



6 | GLACES

- 7 Les bacs artisanaux Justes excellents
- 16 Les spécialités glacées

24 | MOCHIS GLACÉS

28 | PÂTISSERIES

- 29 Les entremets Signature
- 30 Les grands classiques
- 31 Les innovations & pâte à choux

32 | MINI DONUTS & MINI BEIGNETS

34 | BRIOCHES

36 | GOUGÈRES

38 | FESTIF

- 39 Les entremets glacés de l'Atelier
- 40 Les bûches glacées artisanales
- 41 Les bûches glacées tradition
- 42 Les entremets glacés
- 43 Les bûches & entremets pâtissiers
- 44 Les desserts de Pâques

SOMMAIRE

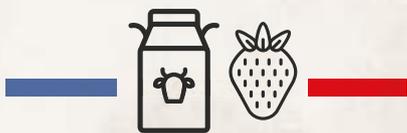
DES INGRÉDIENTS *de qualité*

UNE PRODUCTION *made in France*

UN SAVOIR-FAIRE *artisanal**



Tous nos produits sont fabriqués dans nos ateliers situés en FRANCE :
à Étupes pour les glaces en vracs,
à Masevaux pour les gâteaux glacés ;
à Thurey-le-Mont pour les entremets pâtisseries, les brioches et les beignets donuts ;
à Besançon pour la pâte à choux sucrée
à Tailly pour la pâte à choux salée et les tropéziennes.



Nos crèmes glacées (bacs et pots) sont fabriquées exclusivement avec du lait entier* produit par la ferme COURBOT, située en Franche-Comté à moins de 20 kilomètres de notre atelier et de la crème produite en FRANCE.

Nos sorbets sont de qualité « plein fruit »**.



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.



Les colorants et arômes indispensables utilisés dans nos glaces sont d'origine naturelle*. Les additifs ont été supprimés au maximum.



Nos mochis. Respect de la tradition japonaise associée à nos glaces d'artisan, pour un produit d'exception.



Nous avons choisi la fibre de lin pour ses propriétés stabilisantes et ainsi supprimer des additifs superflus.



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



Nos brioches et pâtes à choux sont garanties pur beurre.

GLACES

L'important, c'est ce qu'il y a dans le bac

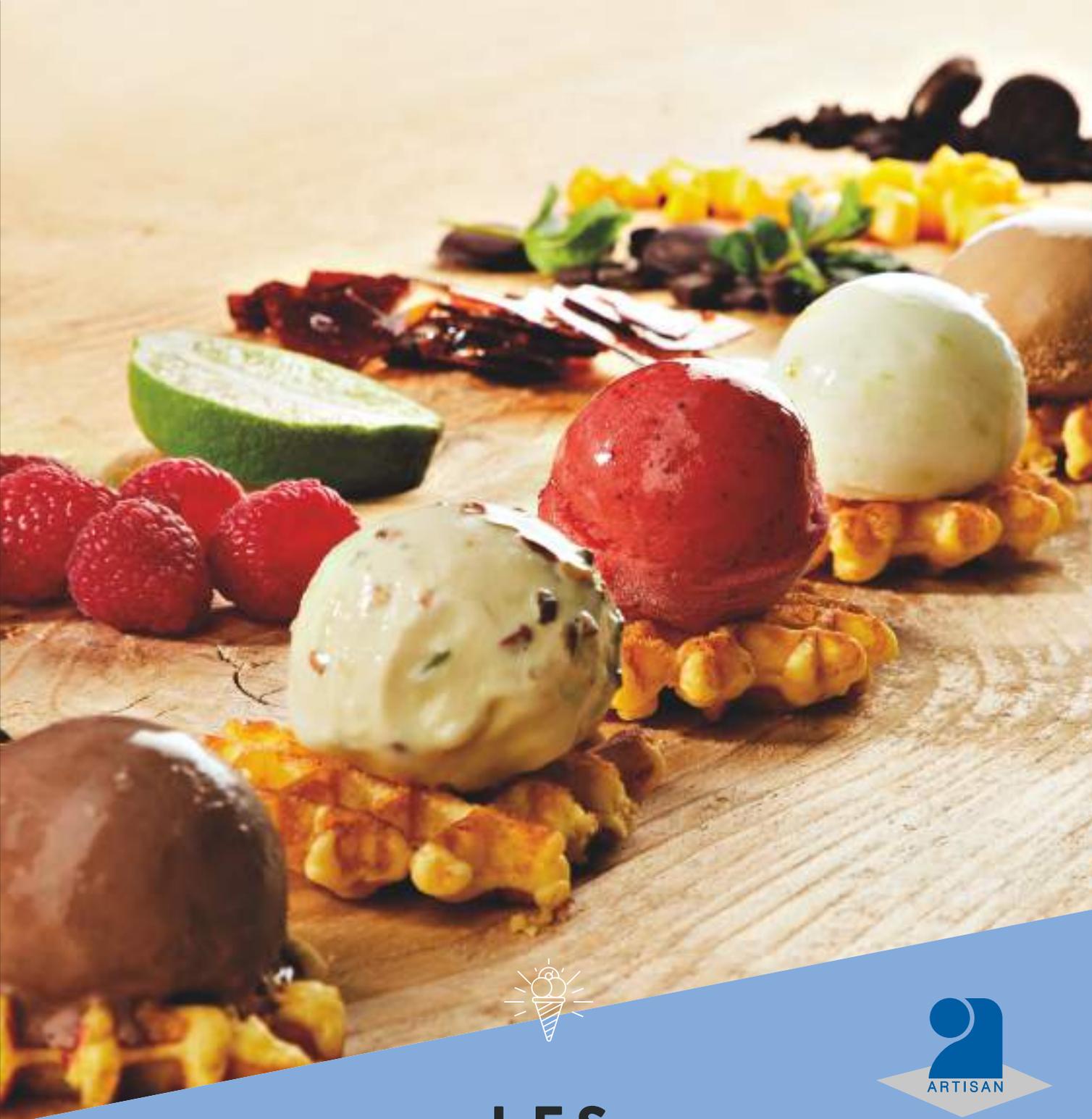


Toutes nos glaces ERHARD sont fabriquées avec la même exigence de qualité. Des ingrédients sélectionnés rigoureusement, avec un approvisionnement en lait entier réalisé exclusivement auprès de la ferme COURBOT, qui élève au cœur de la Franche-Comté, les fameuses vaches Montbéliardes depuis trois générations.

- 7 LES BACS ARTISANAUX
- 16 LES SPÉCIALITÉS GLACÉES



ERHARD
PÂTISSIER GLACIER
1961



LES BACS ARTISANAUX JUSTE EXCELLENTS

*Nos bacs de glaces artisanaux font peau neuve : un nouveau bac transparent 100% recyclable et 100% réutilisable, un nouveau graphisme coloré et élégant qui met en valeur les ingrédients phares du produit, et surtout de nouvelles recettes revues et améliorées pour garantir un produit d'exception à nos clients. Grâce à notre sélection rigoureuse de matières premières, du bon lait de la ferme située à moins de 20 kilomètres de notre atelier et la réduction des ingrédients on s'assure de ne conserver que les saveurs !
Tout cela autour de 71 parfums pour le plaisir de tous.*



GLACES



MOCHIS



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF



De bons ingrédients, une aromatisation équilibrée et une texture des plus onctueuses...
Tout ce qu'il faut pour être JUSTE EXCELLENT !



CHOCOLAT

450 g • V430013
Gencod 3428420022421



CHOCOLAT BLANC

450 g • V430077
Gencod 3428420022643



FRAISE FLEUR DE SUREAU

450 g • V430082
Gencod 3428420023343



NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Crème glacée à la pâte de nougat de Montélimar, avec des brisures de nougat de Montélimar enrobées de beurre de cacao et des morceaux d'amandes hachées grillées.

450 g • V430038
Gencod 3428420022094



PAIN D'ÉPICES D'ALSACE LIPS

450 g • V430041
Gencod 3428420022292



PISTACHE

Crème glacée pistache avec des éclats de pistaches grillées.

450 g • V430044
Gencod 3428420022452



SAVEUR VIOLETTE

450 g • V430056
Gencod 3428420022490



SPÉCULOOS AVEC MORCEAUX

450 g • V430058
Gencod 3428420022506



VANILLE

450 g • V430062
Gencod 3428420022124



AMANDE VEGAN

Glace à l'amande

—
525 g • V430086
Gencod 3428420023817



CAMEL AU BEURRE SALÉ

au sel de Guérande.

—
450 g • V430010
Gencod 3428420022414



CANNELLE

—
450 g • V430008
Gencod 3428420022056



MASCARPONE MYRTILLE

Crème glacée mascarpone avec une préparation à la myrtille.

—
450 g • V430031
Gencod 3428420022582



MENTHE CHOCOLAT

—
450 g • V430087
Gencod 3428420023855



NOIX DE COCO

20% de purée de noix de coco.

—
450 g • V430037
Gencod 3428420022551



PLOMBIÈRES

Crème glacée au kirsch d'Alsace avec cubes d'écorces d'oranges confits, raisins macérés au kirsch d'Alsace et morceaux de cerises infusées dans un concentré de jus de pomme.

—
450 g • V430045
Gencod 3428420022469



ROSE

—
450 g • V430053
Gencod 3428420022117



SAVEUR CRÈME BRÛLÉE

—
450 g • V430055
Gencod 3428420022483



VANILLE TONKA

—
450 g • V430088
Gencod 3428420023800



YAOURT

Crème glacée yaourt de la Laiterie de Saint Malo, aromatisée.

—
450 g • V430063
Gencod 3428420022599



GLACES



MOCHIS



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF



LES SORBETS



ABRICOT

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

—
488 g • V430001 • Gencod 3428420022308



BANANE

Sorbet plein fruit, 45% de purée de banane.

—
488 g • V430003 • Gencod 3428420022315



CHOCOLAT

Sorbet, 18% de chocolat noir.

—
488 g • V430089 • Gencod 3428420023862



CITRON BERGAMOTE

Sorbet plein fruit, 18% de jus de citron et 11% de jus de bergamote.

—
488 g • V430090 • Gencod 3428420023824



FRUIT DU DRAGON

Sorbet plein fruit, 45% de purée de pitahaya rouge, 7% de jus de citron vert.

—
488 g • V430091 • Gencod 3428420023848



LITCHI

Sorbet plein fruit, 49% de purée de litchi.

—
488 g • V430027 • Gencod 3428420022216



MIRABELLE

Sorbet plein fruit, 58% de purée de mirabelle.

—
488 g • V430033 • Gencod 3428420022247



POIRE WILLIAMS

Sorbet plein fruit, 59% de purée de poire.

—
488 g • V430046 • Gencod 3428420022339



POMME GRENADE

Sorbet plein fruit, 30% de purée de pomme verte et 25% de jus de grenade.

—
488 g • V430083 • Gencod 3428420023350



POMME VERTE

Sorbet plein fruit, 57% de purée de pomme verte Granny Smith.

—
488 g • V430047 • Gencod 3428420022346

DELICIOUS



BANANE CHOCO

Crème glacée banane, préparation chocolat et copeaux de chocolat noir.

—
450 g • V430004 • Gencod 3428420022629

Des crèmes glacées onctueuses et gourmandes avec des mélanges de sauces et d'inclusions pour un résultat explosif en bouche.

DELICIOUS

750 ml



CHOCOLAT FAÇON BROWNIE

Crème glacée chocolat, marbrée d'une préparation au chocolat, copeaux de chocolat noir et biscuit au cacao.

—
460 g • V430072 • Gencod 3428420022827



COCO CACAO

Crème glacée à la crème de noix de coco marbrée d'une sauce chocolat noisette.

—
450 g • V430081 • Gencod 3428420023336



COOKIE DOUGH

Crème glacée à la vanille marbrée de caramel au beurre salé avec des morceaux de pâte à cookies au chocolat.

—
470 g • V430085 • Gencod 3428420023367



FAÇON ROCHER

Crème glacée chocolat au lait et noisette avec éclats de noisette caramélisées et copeaux de chocolat noir.

—
460 g • V430020 • Gencod 3428420022636



NOISETTE SAUCE CHOCOLAT NOISETTE

Crème glacée noisette avec préparation aux chocolats et noisette.

—
450 g • V430039 • Gencod 3428420022445



YAOURT MANGUE PASSION

Crème glacée yaourt, préparation mangue et fruit de la passion.

—
450 g • V430076 • Gencod 3428420022803



YAOURT SAUCE FRUITS ROUGES

Crème glacée yaourt, préparation aux fruits rouges.

—
450 g • V430095 • Gencod 3428420024739



SAVEUR BARBE À PAPA

Crème glacée saveur barbe à papa.

—
450 g • V430005 • Gencod 3428420022667



SAVEUR POP-CORN

Crème glacée saveur pop-corn marbrée de caramel.

—
450 g • V430048 • Gencod 3428420022674

FUN CREAM

FUN CREAM

750 ml

Retour en enfance !

Des parfums savoureux qui feront fondre de plaisir petits et grands !



GLACES



MOCHIS



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF

SANS ADDITIF

750 ml

Saveurs, gourmandise et onctuosité
sont toujours au rendez-vous dans ces 24 parfums :
100 % sans additif et 100 % addictifs !

.....
**SANS
ADDITIF**
.....

LES SORBETS PLEIN FRUIT



CASSIS

Sorbet plein fruit, 46% de purée de cassis.

—
488 g • V430012 • Gencod 3428420022148



CITRON DE SICILE

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

—
488 g • V430014 • Gencod 3428420022155



CITRON VERT

Sorbet plein fruit citron vert avec préparation
au citron vert.

—
488 g • V430016 • Gencod 3428420022520



CLÉMENTINE

Sorbet plein fruit, 70% de jus de clémentine.

—
488 g • V430018 • Gencod 3428420022162



FRAISE-VERVEINE

Sorbet plein fruit.

—
488 g • V430078 • Gencod 3428420022186



FRAMBOISE

Sorbet plein fruit framboise.

—
488 g • V430022 • Gencod 3428420022193



FRUIT DE LA PASSION

Sorbet plein fruit, 11% de jus de fruit
de la passion concentré.

—
488 g • V430023 • Gencod 3428420022537



MANGUE

Sorbet plein fruit, 45% de purée de mangue.

—
488 g • V430028 • Gencod 3428420022223



MELON

Sorbet plein fruit, 50% de purée de melon.

—
488 g • V430032 • Gencod 3428420022544



ORANGE SANGUINE

Sorbet plein fruit, 65% de purée d'orange
sanguine de Sicile.

—
488 g • V430040 • Gencod 3428420022568



PAMPLEMOUSSE ROSE

Sorbet plein fruit, 60% de purée
de pamplemousse rose.

—
488 g • V430042 • Gencod 3428420022261



RHUBARBE

Sorbet plein fruit, 55% de purée de rhubarbe.

—
488 g • V430051 • Gencod 3428420022285

LES CRÈMES GLACÉES



CITRON BASILIC

Sorbet plein fruit, 26% de jus de citron.
—
488 g • V430080 • Gencod 3428420023329



FRAISE

Sorbet plein fruit, 55% de purée de fraise.
—
488 g • V430021 • Gencod 3428420022179



GRIOTTE

Sorbet plein fruit, 45% de purée de griotte.
—
488 g • V430024 • Gencod 3428420022209



MYRTILLE

Sorbet plein fruit, 59% de purée de myrtille.
—
488 g • V430035 • Gencod 3428420022254



CACAHUÈTE

Crème glacée cacaahuète avec morceaux de cacaahuètes grillées salées.
—
450 g • V430006 • Gencod 3428420022391



CAFÉ DE COLOMBIE

—
450 g • V430007 • Gencod 3428420022049



NOIX AVEC MORCEAUX

Crème glacée noix avec des morceaux de noix caramélisés.
—
450 g • V430036 • Gencod 3428420022438



RHUM-RAISINS

Crème glacée au rhum Saint James® avec des raisins macérés au rhum Saint James®.
—
450 g • V430052 • Gencod 3428420022476



CITRON-YUZU

—
450 g • V430017 • Gencod 3428420022353



CRÈME DE MARRON

—
450 g • V430030 • Gencod 3428420022087



RÉGLISSE

—
450 g • V430050 • Gencod 3428420022100



THÉ VERT MATCHA

—
450 g • V430060 • Gencod 3428420022384



GLACES



MOCHIS



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF

Une invitation au voyage,
à la découverte des saveurs incontournables
de la gastronomie italienne.

Sous le soleil d'Italie !

Avec notre crème glacée citron
limoncello, on entend déjà
le bourdonnement des Vespa
et le joyeux rire des belles
italiennes : Viva la vida !

CITRON LIMONCELLO

Crème glacée à la liqueur
de citron aromatisée et
au citron, marbrée d'une
préparation à la liqueur
de citron aromatisée.

—
450 g • V430015 • Gencod 3428420022698



TIRAMISU

Crème glacée au mascarpone, Marsala
et café avec une préparation au chocolat.

—
450 g • V430061 • Gencod 3428420022612



MARBRÉE AMARENA

Crème glacée marbrée d'une
préparation à la cerise amarena.

—
450 g • V430029 • Gencod 3428420022605



FAÇON CAPPUCCINO

Crème glacée au café avec des copeaux
de chocolat noir.

—
450 g • V430009 • Gencod 3428420022407



STRACCIATELLA

Crème glacée avec des copeaux
de chocolat noir.

—
450 g • V430059 • Gencod 3428420022513

COCKTAILS



Les cocktails les plus emblématiques revisités
en version glacée. On en recommande déjà !

Un air de salsa !

Tout droit venu de Cuba,
ce cocktail rafraîchissant vous
transporte immédiatement
sur les plages de La Havane !
Olé !

MOJITO

Sorbet rhum et citron vert
avec flocons de menthe.

—
488 g • V430034 • Gencod 3428420022650



PLANTEUR

Sorbet ananas, orange
et rhum Saint James®.

—
488 g • V430079
Gencod 3428420022926



LES BACS ARTISANAUX JUSTE EXCELLENTS

L'INDEX

LES CRÈMES GLACÉES ET GLACES

AMANDE VEGAN	V430086	P. 9	PAIN D'ÉPICES D'ALSACE LIPS	V430041	P. 8
BANANE CHOCO	V430004	P. 11	PISTACHE	V430044	P. 9
CACAHUÈTE	V430006	P. 13	PLOMBIÈRES	V430045	P. 9
CAFÉ DE COLOMBIE	V430007	P. 13	RÉGLISSE	V430050	P. 13
CANNELLE	V430008	P. 9	RHUM RAISINS	V430052	P. 13
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	V430010	P. 9	ROSE	V130053	P. 9
CHOCOLAT	V430013	P. 8	Saveur BARBE À PAPA	V430005	P. 11
CHOCOLAT BLANC	V430077	P. 8	Saveur CRÈME BRÛLÉE	V430055	P. 8
CHOCOLAT façon BROWNIE	V430072	P. 11	Saveur POP-CORN	V430048	P. 11
CITRON LIMONCELLO	V430015	P. 14	Saveur VIOLETTE	V430056	P. 8
CITRON YUZU	V430017	P. 13	SPÉCULOOS avec morceaux	V430058	P. 8
COCO CACAO	V430081	P. 11	STRACCIATELLA	V430059	P. 14
COOKIE DOUGH	V430085	P. 11	THÉ VERT MATCHA	V430060	P. 13
CRÈME DE MARRON	V430030	P. 13	TIRAMISU	V430061	P. 14
Façon CAPPUCCINO	V430009	P. 14	VANILLE	V430062	P. 9
Façon ROCHER	V430020	P. 11	VANILLE TONKA	V430088	P. 9
FRAISE SUREAU	V430082	P. 8	YAOURT	V430063	P. 9
MARBRÉE AMARENA	V430029	P. 14	YAOURT MANGUE PASSION	V430076	P. 11
MASCARPONE MYRTILLE	V430031	P. 9	YAOURT SAUCE FRUITS ROUGES	V430095	P. 11
MENTHE CHOCOLAT	V430087	P. 9			
NOISETTE sauce chocolat noisette	V430039	P. 11			
NOIX AVEC MORCEAUX	V430036	P. 13			
NOIX DE COCO	V430037	P. 8			
NOUGAT DE MONTÉLIMAR	V430038	P. 8			

LES SORBETS

ABRICOT	V430001	P. 10	LITCHI	V430027	P. 10
BANANE	V430003	P. 10	MANGUE	V430028	P. 12
CASSIS	V430012	P. 12	MELON	V430032	P. 12
CHOCOLAT	V430089	P. 10	MIRABELLE	V430033	P. 10
CITRON BASILIC	V430080	P. 13	MOJITO	V430034	P. 14
CITRON BERGAMOTE	V430090	P. 10	MYRTILLE	V430035	P. 13
CITRON DE SICILE	V430014	P. 12	ORANGE SANGUINE	V430040	P. 12
CITRON VERT	V430016	P. 12	PAMPLEMOUSSE ROSE	V430042	P. 12
CLÉMENTINE	V430018	P. 12	PLANTEUR	V430079	P. 14
FRAISE	V430021	P. 13	POIRE WILLIAMS	V430046	P. 10
FRAISE VERVEINE	V430078	P. 12	POMME GRENADE	V430083	P. 10
FRAMBOISE	V430022	P. 12	POMME VERTE	V430047	P. 10
FRUIT DE LA PASSION	V430023	P. 12	RHUBARBE	V430051	P. 12
FRUIT DU DRAGON	V430091	P. 10			
GRIOTTE	V430024	P. 13			





LES SPÉCIALITÉS GLACÉES

Depuis plus de 3 générations, ERHARD est fier de mettre le bon au service du beau. Nous ne mettons en œuvre que des matières premières de qualité et avons à cœur de respecter les processus rigoureux de fabrication de la charte des artisans glacier. Les crèmes glacées et les sorbets sont toujours de grande qualité, et les décors des entremets sont soignés grâce, par exemple, au pochage manuel qui donne toute la noblesse artisanale à nos desserts.



Elodie Condemi

Création exclusive Elodie Condemi.

Gagnante d'une célèbre émission autour de la pâtisserie en 2020 et originaire d'Alsace, Elodie est tout comme nous, passionnée de bons et beaux desserts. Elle nous a fait le plaisir de travailler avec nos équipes pour créer cette collection.

ENTREMETS CITRON NOISETTE

Sorbet plein fruit au citron, crème glacée à la noisette, biscuit à l'amande, sauce au praliné, enrobage au citron, crème montée et inclusions de noisette caramélisée.

400 g • 6 parts
V120102 • Gencod 3428420023718



ENTREMETS AMANDE FLEUR D'ORANGER

Crème glacée au miel et à l'amande, crème glacée à la fleur d'oranger, biscuit amande noisette, enrobage au chocolat blanc, et crème montée.

400 g • 6 parts
V120103 • Gencod 3428420023725



GLACES



MOCHIS



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF

Entremets premium

authentiques et délicats que l'on prend plaisir à partager !

NOUGAT GLACÉ

Crème glacée à la pâte de nougat avec brisures de nougat et coulis aux fruits rouges.

—
300 g • 540 ml
6/8 parts
V120104
Gencod 3428420024166



OMELETTE NORVÉGIENNE

Crème glacée à la vanille avec inclusions de raisins macérés au Rhum, meringue chalumée et biscuit génoise imbibé d'un sirop au Rhum.

—
330 g • 790 ml • 6/8 parts
V120105 • Gencod 3428420024197



Les VACHERINS sont également disponibles en format individuel en page 19.



VACHERIN GLACÉ FRAISE VANILLE

Sorbet plein fruit à la fraise, crème glacée à la vanille, crème montée et meringues.

—
470 g • 960 ml • 6 parts
V120107 • Gencod 3428420024173



VACHERIN GLACÉ CHOCOLAT CARAMEL

Crème glacée caramel au beurre salé au sel de Guérande, crème glacée au chocolat, crème montée et meringues.

—
450 g • 960 ml • 6 parts
V120106 • Gencod 3428420024180

LES SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

Les KOUGLOFS sont également disponibles en format individuel en page 22.



KOUGLOF RHUM-RAISINS

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

—
840 g • 1500 ml • 10/12 parts
V120016 • Gencod 3428420002812



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.

—
840 g • 1500 ml • 10/12 parts
V120018 • Gencod 3428420002034



2 VACHERINS GLACÉS VANILLE CARAMEL

Crème glacée vanille, crème montée, enrobage et sauce caramel, meringue et éclats de caramel.

150 g • 220 ml
V100156 • Gencod 3428420024050



2 VACHERINS GLACÉS VANILLE FRAMBOISE

Crème glacée vanille, crème montée, enrobage aux fruits rouges et sauce à la framboise, meringue et brisures de framboise.

150 g • 220 ml
V100155 • Gencod 3428420024043

Les VACHERINS sont également disponibles en format multiportions en page 18.



2 SPHÈRES FAÇON COCO

Crème glacée noix de coco avec amandes caramélisées, enrobage chocolat blanc et noix de coco.

160 g • 240 ml
V100148 • Gencod 3428420023886



2 SPHÈRES FAÇON ROCHER

Crème glacée noisette avec noisettes caramélisées, enrobage chocolat au lait et noisette.

150 g • 240 ml
V100147 • Gencod 3428420023879



2 ÉCLAIRS FAÇON PARIS BREST

Crème glacée noisette, marbrée de sauce chocolat noisette, avec noisettes caramélisées, ganache chocolat aux noisettes gianduja et noisettes caramélisées.

130 g • 200 ml
V100149 • Gencod 3428420023893



2 ÉCLAIRS MANGUE FRUITS ROUGES

Sorbet plein fruit mangue marbré d'une sauce aux fruits rouges, ganache chocolat blanc et copeaux de chocolat blanc.

130 g • 200 ml
V100150 • Gencod 3428420023909



2 NOUGATS GLACÉS

Crème glacée à la pâte de nougat avec brisures de nougat et coulis aux fruits rouges.

130 g • 200 ml
V100154 • Gencod 3428420024159



2 FINGERS COCO EXOTIQUE

Crème glacée noix de coco marbrée d'une sauce à la mangue et au fruit de la passion, sorbet plein fruit mangue.

120 g • 200ml
V100151 • Gencod 3428420023916



GLACES



MOCHIS



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHE



GOUGÈRES



FESTIF

*Un irrésistible
visuel*

aussi original qu'authentique.

**2 POIRES
CARMEL-POIRE**

Sorbet plein fruit à la poire et crème glacée au caramel au beurre, salé au sel de Guérande, enrobage poire.

140 g • 180 ml
V152651
Gencod 3428420012262



2 CITRONS

Sorbet plein fruit citron et enrobage citron.

150 g • 230 ml
V100152 • 3428420023923



2 MANDARINES

Sorbet plein fruit mandarine et enrobage mandarine.

120 g • 200 ml
V100153 • 3428420023930

**2 FRAISES
CITRON-VERVEINE**

Sorbet plein fruit fraise et sorbet plein fruit citron-verveine.

120 g • 180 ml • V152652 • Gencod 3428420012255



LES CROQUANTINS

**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



Un délice
irrésistible qui allie croquant et
fondant pour un moment de pure
gourmandise.



4 CROQUANTINS VANILLE

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

—
280 g • 540 ml
V100101 • Gencod 3428420014228



4 CROQUANTINS CAFÉ

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

—
312 g • 540 ml
V100100 • Gencod 3428420014198



GLACES



MOCHIS



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF

*Plongée
au coeur de
l'Alsace*

avec ces authentiques kouglofs
délicatement parfumés.

**4 KOUGLOFS
RHUM-RAISINS
CRÈME GLACÉE
RHUM SAINT JAMES®**
avec raisins macérés.

—
300 g • 580 ml
V100015 • Gencod 3428420002621



**4 KOUGLOFS MARC
DE GEWURZTRAMINER**

Crème glacée marc de Gewurztraminer
avec raisins macérés.

—
300 g • 580 ml
V100041 • Gencod 3428420007176

Les KOUGLOFS
sont également
disponibles
en format
à partager
en page 18.

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.



**ASSORTIMENT
2 POTS VANILLE CROQUE
MACADAMIA & 2 POTS
CACAHUÈTE ÉPOUSE
CAMEL**

—
246 g
V270023 • Gencod 3428420023299

*Le format
pratique*
qui se déguste partout !



**ASSORTIMENT
FRUIT SELECTION**

Fraise - Myrtille - Mangue/Fruits rouges - Fruits rouges

—
252 g
V270025 • Gencod 4056489759935



**ASSORTIMENT
FAVORITE SELECTION**

Vanille Pécan - Vanille Macadamia - Vanille biscuit cacao
- Vanille façon Brownie

—
249 g
V270024 • Gencod 4056489759928



ASSORTIMENT DE 3 POTS

Vanille - Fraise - Citron

180 g
V270026 • Gencod 3428420023794



COFFRET GOURMAND D'ASIE

Thé vert matcha - Mangue gingembre - Sakura - Sésame noir

—
245 g
V350301 • Gencod 3428420023275



GLACES



MOCHIS



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF



MOCHIS GLACÉS

Envie d'Asie



Les mochis, gourmandises japonaises, ont été revisités par nos Glaciers, en collaboration avec Koichi IWATA, expert japonais en mochi.

Nos atouts ? Une authentique pâte de riz très fine associée à nos savoureuses glaces d'Artisan, un mélange subtil de textures et de saveurs, respectueuses de la tradition japonaise et nos crèmes glacées et sorbets aux parfums exotiques ou plus classiques.





4 MOCHIS CITRON-YUZU

Crème glacée citron-yuzu entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
140 g
V100131 • Gencod 342842009668

Envie d'Asie

Une authentique pâte de riz très fine, respectueuse de la tradition japonaise et des crèmes glacées et sorbets plein fruits toujours exquis.



4 MOCHIS Caramel BEURRE SALÉ

Crème glacée au caramel au beurre, salé au sel de Guérande entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
140 g
V100135 • Gencod 3428420021998



4 MOCHIS MANGUE

Sorbet plein fruit entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
140 g
V100130 • Gencod 3428420009675



4 MOCHIS FRAISE

Crème glacée à la fraise entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
140 g
V100134 • Gencod 3428420022001



4 MOCHIS VANILLE

Crème glacée vanille entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
140 g
V100129 • Gencod 3428420009682



4 MOCHIS SÉSAME

Crème glacée au sésame noir entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
140 g
V100138 • Gencod 3428420023756



4 MOCHIS THÉ VERT MATCHA

Crème glacée au thé vert Matcha entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
140 g
V100137 • Gencod 3428420023749



4 MOCHIS CHOCOLAT

Crème glacée au chocolat noir entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
140 g
V100139 • Gencod 3428420023763



MOCHIS



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF

LES MOCHIS GLACÉS

Une fusion exquise

entre la douceur des mochis et la vivacité acidulée du citron yuzu, pour une expérience gustative sensationnelle qui éveillera vos papilles à chaque bouchée.

6 MOCHIS CITRON YUZU

Crème glacée citron yuzu entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
210 g
V100143 • Gencod 3428420023978



6 MOCHIS VANILLE

Crème glacée vanille entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
210 g
V100141 • Gencod 3428420023954



6 MOCHIS MANGUE

Sorbet plein fruit mangue entouré de pâte de riz sucrée cuite.

—
210 g
V100142 • Gencod 3428420023961



6 MOCHIS FRUIT DU DRAGON

Sorbet plein fruit pitahaya (fruit du dragon) et au citron vert entouré de pâte de riz sucrée cuite.

—
210 g
V100146 • Gencod 3428420024005



6 MOCHIS CARMEL BEURRE SALÉ

Crème glacée caramel au beurre salé entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
210 g
V100144 • Gencod 3428420023985



6 MOCHIS COCO

Crème glacée noix de coco entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
210 g
V100140 • Gencod 3428420023947



6 MOCHIS YAOURT

Crème glacée yaourt entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
210 g
V100145 • Gencod 3428420023992



Ces MOCHIS sont aussi disponibles en carton de 20, emballés individuellement.



6 MOCHIS COCO SAKURA SÉSAME NOIR

Crème glacée noix de coco ou crème glacée saveur fleur de cerisier ou crème glacée sésame noir entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
210 g
V100158 • Gencod 4056489759904

*Succombez
à l'exquise
tentation*

de ces assortiments irrésistibles, fusionnant parfaitement texture moelleuse et fraîcheur glacée !

6 MOCHIS VANILLE CHOCOLAT MANGUE

Crème glacée vanille ou crème glacée chocolat ou sorbet mangue entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—
210 g
V100157 • Gencod 4056489759898



8 MOCHIS ASSORTIMENT ÉVASION

Vanille, Litchi, Citron Yuzu & Sésame.
Crèmes glacées vanille, litchi, citron yuzu ou sésame, entourées de pâte de riz sucrée cuite.

—
280 g
V152677 • Gencod 3428420012453



8 MOCHIS ASSORTIMENT CLASSIQUE

Caramel au beurre salé, Chocolat, Fraise & Vanille.
Crèmes glacées au caramel au beurre, salé au sel de Guérande, au chocolat noir, à la fraise ou à la vanille entourées de pâte de riz sucrée cuite.

—
280 g
V100115 • Gencod 3428420004014



8 MOCHIS ASSORTIMENT EXOTIQUE

Mangue, Noix de coco, Sakura & Thé Vert Matcha.
Sorbet mangue, 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



MOCHIS



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF



PÂTISSERIES

Un savoir-faire pâtissier très complet



Entremets ronds, carrés, individuels, ERHARD PÂTISSIER GLACIER possède un savoir-faire inégalé sur la fabrication de gâteaux traditionnels. Forêt-noire, recettes à base de crème au beurre ou de pâte à choux côtoient sur les lignes de production des entremets aux visuels très tendances.

- 29 LES ENTREMETS SIGNATURE
- 30 LES GRANDS CLASSIQUES
- 31 INNOVATION & PÂTES À CHOUX



ERHARD
PÂTISSIER GLACIER
— 1961 —

LES ENTREMETS SIGNATURE

Elodie Condemi



Création exclusive Elodie Condemi.

Gagnante d'une célèbre émission autour de la pâtisserie en 2020 et originaire d'Alsace, Elodie est tout comme nous, passionnée de bons et beaux desserts. Elle nous a fait le plaisir de travailler avec nos équipes pour créer cette collection.



Décongélation 6H
au réfrigérateur
(entre 0°C et 4°C).



ENTREMETS GOURMAND

Biscuit moelleux au chocolat, mousse au praliné et au chocolat au lait, glaçage et décor. Surgelé.

460 g • 6 parts
V141009 • Gencod 3428420061529



CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

Mousse vanille, préparation fruits rouges et bergamote, biscuit pistache et biscuit crumble, fruits en décor. Surgelée.

500 g • 6 parts
V141010 • Gencod 3428420061536



ENTREMETS POIRE CHOCOLAT

Compotée poire, mousse chocolat, mousse vanille, génoise, glaçage et décor. Surgelé.

480 g • 6 parts
V141011 • Gencod 3428420061505



TARTE AU CAFÉ

Mousse café, biscuit crumble, crème montée, croustillant au crumble et au praliné et décor. Surgelée.

450 g • 6 parts
V141008 • Gencod 3428420061512

LES GRANDS CLASSIQUES



LA TROPÉZIENNE

Brioche composée d'une garniture pâtissière et décorée de sucre. Surgelée.

—
500 g • 6/8 parts
V501037 • Gencod 3428420054781

Le moelleux des vacances !

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

FORÊT NOIRE

Biscuit au cacao imbibé d'un sirop, mousses à la vanille et au chocolat, brisures de cerises amarena. Surgelée.

—
550 g • 6/8 parts
V103073

Gencod 3428420059250

**100%
SANS
ALCOOL**



4 MOKAS CAFÉ

Crème au beurre parfum café, génoise imbibée de sirop parfum café, décor : éclats de noisettes caramélisées et grain de café en chocolat. Surgelés.

—
380 g • 4 pièces
V061066 • Gencod 3760122885288

Pour les amateurs

de baba au rhum, ERHARD propose cette pâtisserie généreuse, légère et imbibée à souhait.

Pensez à l'accompagner d'une boule de crème glacée rhum raisins !

4 BABAS AU RHUM

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

—
608 g • 4 pièces
V061004 • Gencod 3760122885332



PARIS IS BEAUTIFUL

ARC DE TRIOMPHE : mousse au chocolat, compotée framboise et fraise, croustillant praliné et noisette, biscuit amande. Surgelée.

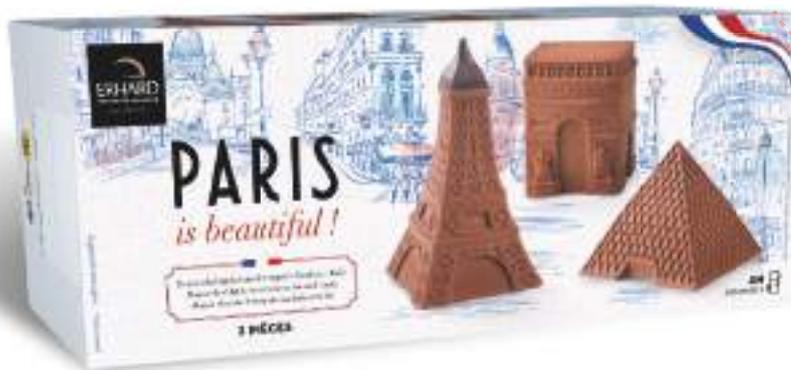
PYRAMIDE : mousse au chocolat, préparation mandarine confite, croustillant praliné et noisette, biscuit amande. Surgelée.

TOUR EIFFEL : mousse au chocolat, crèmeux caramel au beurre et fève de tonka, croustillant praliné et noisette, biscuit amande et décor. Surgelée.

240 g • 3 pièces
V061236 • Gencod 3428420063714

Oeuvre d'art

Les emblématiques monuments de Paris se déclinent ici dans des desserts délicats, savamment équilibrés, mariant une mousse au chocolat intense et un coeur gourmand. Une oeuvre d'art culinaire à savourer.



PÂTES À CHOUX



4 ÉCLAIRS CHOCOLAT
Pâte à choux fourrée d'une crème pâtissière au chocolat RFA.
Surgelés.

240 g
V061150 • Gencod 3428420055542



4 ÉCLAIRS CAFÉ
Pâte à choux fourrée d'une crème pâtissière au café.
Surgelés.

240 g
V061149 • Gencod 3428420055535



2 CHOUX TWISTÉS VANILLE-CACAO-NOISETTE
Pâte à choux pur beurre fourrée d'une crème montée à la vanille, sauce cacao-noisette. Surgelés.

150 g
V061222 • Gencod 3428420059809



PÂTISSERIES



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF



MINI DONUTS & MINI BEIGNETS

De la gourmandise en folie



Mini mais ultra gourmands, vous allez adorer notre gamme de mini donuts et mini beignets. Savoureux et colorés, ces entremets ronds sont fourrés, enrobés, décorés et garantis sans huile de palme.



ERHARD
PÂTISSIER GLACIER
— 1961 —

LES MINI DONUTS & MINI BEIGNETS



6 MINI BEIGNETS
saveur **CHOCOLAT NOISETTE**
Surgelés.
—
150 g
45900 • Gencod 3428420064322

*Champion
de la petite
fringale*



6 MINI DONUTS
CHOCCOLAT
Surgelés.
—
144 g
40919 • Gencod 3428420062779

6 MINI DONUTS
STRAWBERRY
Surgelés.
—
144 g
40918 • Gencod 3428420062762



6 MINI DONUTS
TRICOLORES
Surgelés.
—
140 g
40917 • Gencod 3428420062755



MINI DONUTS
MINI BEIGNETS



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF



B R I O C H E S

Avis aux amateurs, les brioches Erhard possèdent de nombreux atouts



Une fabrication pur beurre.

Une cuisson en four rotatif permettant une bonne répartition de la chaleur et un bon dosage des ingrédients pour une pousse maîtrisée.





BRIOCHE PUR BEURRE

Surgelée.

—
280 g • 10 parts
V121005 • Gencod 3760122881945

Idéale !

Prête en 3 minutes au four à 180°C (sans décongélation) ou après 3 h à température ambiante, la brioche constitue une base idéale pour accompagner un petit-déjeuner, ou réaliser de nombreux desserts, tels le pain perdu ou une brioche polonaise.



3 BRIOCHES PUR BEURRE

Surgelées.

—
840 g • 3x10 parts
31000 • Gencod 3760122887060



BRIOCHE DES ROIS AUX FRUITS CONFITS

Brioche pur beurre, aromatisée à l'eau de fleur d'oranger, recouverte d'un nappage, de fruits confits, de sucre décor et de pistaches hachées. Avec fève et couronne.
Surgelée.

—
380 g • 6/8 parts
V121013 • Gencod 3428420059328



BRIOCHE DES ROIS SUCRE

Brioche pur beurre recouverte de sucre en grains. Avec fève et couronne.
Surgelée.

—
380 g • 6/8 parts
V121012 • Gencod 3428420059311

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.



BRIOCHES



GOUGÈRES



FESTIF



GOUGÈRES

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



Comté AOP, tomate, olive ou ciboulette.
À chacun sa région, à chacun sa gougère !



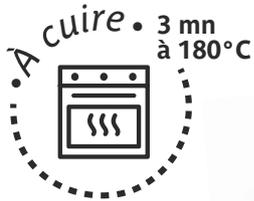


60 GOUGÈRES À L'EMMENTAL ET À LA TOMATE

Surgelées.

—
430 g • 60 pièces
V521022 • Gencod 3428420062595

*Un
accompagnement
pour l'apéritif*
qui plaira au plus
grand nombre.



60 GOUGÈRES AUX FROMAGES

Surgelées.

—
430 g • 60 pièces
V521015 • Gencod 3428420060478



25 GOUGÈRES CHÈVRE ÉCHALOTE CIBOULETTE

Gougères au fromage de chèvre, échalote
et ciboulette.

Surgelées.

—
185 g • 25 pièces
V521024 • Gencod 3428420062786



30 GOUGÈRES AUX FROMAGES

Surgelées.

—
225 g • 30 pièces
V521016 • Gencod 3428420060485



25 GOUGÈRES EMMENTAL OLIVES

Surgelées.

—
185 g • 25 pièces
V521018 • Gencod 3428420060768



25 GOUGÈRES EMMENTAL TOMATES

Surgelées.

—
185 g • 25 pièces
V521017 • Gencod 3428420060751



FESTIF

L'amour des beaux produits



Recette tendance ou intemporelle, nos glaciers et pâtisseries concoctent avec la même patience et le même sens du détail des desserts festifs, dignes des meilleurs artisans. Leur savoir-faire, leur tour de main et leur sélection rigoureuse autour de matières premières de qualité sont le secret de nos bons desserts événementiels.

- 39** LES ENTREMETS GLACÉS DE L'ATELIER
- 40** LES BÛCHES GLACÉES ARTISANALES
- 41** LES BÛCHES GLACÉES TRADITION
- 42** LES ENTREMETS GLACÉS
- 43** LES BÛCHES ET ENTREMETS PÂTISSIERS
- 44** LES DESSERTS DE PÂQUES



ERHARD
PÂTISSIER GLACIER
— 1961 —



MANÈGE GLACÉ

Crème glacée vanille, sorbet plein fruit aux fruits rouges, amandes caramélisées et décors.

—
575 g
V160189 • Gencod 3428420024364

*L'attraction
pour les fêtes !*

Il fera tourner les têtes
des petits comme des grands
gourmands.



BÛCHE GLACÉE NOIX DE COCO EXOTIQUE

Crème glacée noix de coco, sorbet plein fruit banane et fruit de la passion, biscuit noix de coco, préparation mangue et fruit de la passion.

—
500 g • 6/8 parts
V160177 • Gencod 3428420023015



BÛCHE GLACÉE VANILLE CAMEL

Crèmes glacées vanille Bourbon et caramel au beurre salé au sel de Guérande, biscuit cacao, sauce caramel beurre salé, inclusions noix de pécan caramélisées.

—
470 g • 6/8 parts
V160178 • Gencod 3428420023008



BÛCHE GLACÉE MARRON VANILLE

Crème glacée crème de marron, crème glacée à la vanille, sauce crème de marron, biscuit amande châtaigne.

—
420 g • 6/8 parts
V160182 • Gencod 3428420023503



COURONNE GLACÉE CHOCOLAT VANILLE

Crème glacée chocolat noir, crème glacée vanille avec inclusions de copeaux de chocolat noir, biscuit cacao, enrobage chocolat noir.

—
460 g • 6/8 parts
V160179 • Gencod 3428420023039



LES BÛCHES GLACÉES ARTISANALES

Enchantez vos convives

avec l'harmonie parfaite entre l'exotisme de la noix de coco et la profondeur du chocolat.

BÛCHE ARTISANALE CHOCOLAT NOIX DE COCO

Crème glacée au chocolat, crème glacée à la noix de coco, sauce au chocolat, crème montée et décor.

500 g • 720 ml
6/8 parts
V160184
Gencod 3428420023480



Des BÛCHES PÂTISSIÈRES sont également disponibles en page 47.



BÛCHE ARTISANALE FRAÏSE-PASSION

Sorbet plein fruit fraise, sorbet plein fruit au fruit de la passion, enrobage fraise et décor.

550 g • 850 ml • 6/8 parts
V160173 • Gencod 3428420012439



BÛCHE ARTISANALE VANILLE-FRUITES ROUGES

Crème glacée à la vanille, sorbet aux fruits rouges, inclusions de chocolat blanc et décor.

480 g • 820 ml • 6/8 parts
V160183 • Gencod 3428420023497



BÛCHE ARTISANALE ALSACIENNE

Crème glacée vanille, crème glacée pain d'épices, compotée à la quetsche et à la mirabelle, biscuit macaron amande et décor.

465 g • 820 ml • 6/8 parts
V160168 • Gencod 3428420012385



BÛCHE ARTISANALE CAFÉ-GIANDUJA

Crème glacée café de Colombie IGP, crème glacée chocolat aux noisettes Gianduja, sauce au chocolat, copeaux de chocolat et décors.

465 g • 740 ml • 6/8 parts
V160170 • 3428420012408



BÛCHE ARTISANALE Caramel au BEURRE SALÉ POIRE

Crème glacée caramel au beurre, salé au sel de Guérande, sorbet plein fruit poire avec éclats de caramel, biscuit sablé, caramel au beurre salé et décors.

490 g • 820 ml • 6/8 parts
V160172 • Gencod 3428420012422



TRÂÎNEAU CHOCOLAT-NOISETTE

Crème glacée chocolat noir, crème glacée noisette avec éclats d'amandes caramélisées, brownie chocolat, flocage au chocolat et décor. Kit décor à poser.

495 g • 810 ml • 6/8 parts
V160174 • Gencod 3428420012446



LES BÛCHES GLACÉES TRADITION

BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE-CHOCOLAT

Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, crème chantilly, meringue et décors.

—
420 g • 1020 ml
6/8 parts
V160191
Gencod 3428420024333



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 le pochage manuel d'une onctueuse chantilly.

BÛCHE GLACÉE TRADITION NORVÉGIENNE

Crème glacée vanille, meringue chalumée, génoise imbibée d'un sirop au rhum, raisins macérés au rhum et décors.

—
560 g • 1010 ml • 6/8 parts
V160192 • Gencod 3428420024357



BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE-FRAISE

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

—
480 g • 1150 ml • 6/8 parts
V160190 • Gencod 3428420024340

DANS NOTRE ATELIER DE MASEVAUX,

situé au pied du Ballon d'Alsace, nos artisans glaciers fabriquent depuis plus de 30 ans de savoureux desserts.

On en trouve pour tous les goûts, des versions traditionnelles aux gâteaux plus modernes. Notre atelier possède une forte flexibilité et une réelle maîtrise de la glace.

À Masevaux, se situe également notre atelier de mochis glacés où la tradition japonaise se mêle à notre créativité.

LES ENTREMETS GLACÉS

*À consommer
sans
modération !*

Pour faire pétiller vos papilles,
découvrez notre bouteille glacée
remplie de gourmandise
et de saveurs.

BOUTEILLE GLACÉE VANILLE-CERISE

Crème glacée vanille, préparation
à la cerise, enrobage au chocolat,
inclusions de chocolat noir
et décors en sucre et chocolat.

—
505 g • 810 ml • 6/8 parts
V160167 • Gencod 3428420012378



SAPIN PRALINÉ CHOCOLAT FLEUR DE SEL

Crème glacée praliné, crème glacée
chocolat noir et fleur de sel avec
inclusions d'amandes caramélisées,
sauce chocolat.

—
490 g • 850 ml • 6/8 parts
V160180 • Gencod 3428420023022



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 • 6 parts
V160164 • Gencod 3428420004366



4 BOUTEILLES GLACÉES AU MARC DE CHAMPAGNE

Glace au marc de Champagne
avec inclusions de raisins macérés
au marc de Champagne.

—
220 g • 4x120 ml
V160181 • Gencod 3428420023046



BOULE DE NOËL VANILLE CARAMEL

Mousse vanille, mousse caramel, génoise au cacao, sauce caramel et amandes caramélisées. Surgelée.

—
490 g
V081314 • Gencod 3428420063226

*Un décor
féérique*

sur une jolie boule à la fois
gourmande et légère...
Elle comblera les grands
amateurs de caramel !

2 BÛCHETTES FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges, compotée de fruits rouges, biscuit aux amandes et décor. Surgelées.

—
2x85 g
V091125 • Gencod 3428420063219



LES BÛCHES PÂTISSIÈRES TRADITIONNELLES



BÛCHE TRADITIONNELLE VANILLE-MARRON

Mousse vanille, mousse marron, biscuit à l'amande, éclats de marrons glacés, crème de marrons et décors. Surgelée.

—
550 g • 6/8 parts
V081270 • Gencod 3428420059298



BÛCHE TRADITIONNELLE ROULÉE CRÈME AU BEURRE CHOCOLAT

Crème au beurre au chocolat, biscuit au cacao imbibé de sirop et décors en chocolat. Surgelée.

—
480 g • 6/8 parts
V081271 • Gencod 3428420059304



BÛCHE TRADITIONNELLE ROULÉE FRUITS ROUGES- GRENADE

Mousse framboise et grenade, biscuit amande, compotée fruits rouges et grenade, crème montée à la vanille, glaçage framboises, inclusions de framboises et décors. Surgelée.

—
600 g • 6/8 parts
V081268 • Gencod 3428420059274



BÛCHE TRADITIONNELLE CHOCOLAT-PRALINÉ

Mousse au chocolat noir, crème pâtissière praliné noisette-amande, biscuit à la noisette, flocage au chocolat, éclats de noisette caramélisés et décors. Surgelée.

—
550 g • 6/8 parts
V081269 • Gencod 3428420059281

LES DESSERTS GLACÉS DE PÂQUES

À Pâques,
on aime
le chocolat !

Un dessert glacé équilibré
qui offre un plaisir gourmand
aux amateurs de chocolat.

LES 4 P'TITS ŒUFS COCOTTE

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

—
160 g • 220 ml
V100127 • Gencod 3428420009170



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. Surgelés.

—
220 g • 360 ml
V100126 • Gencod 3428420009163

LAPIN GLACÉ VANILLE CARMEL

Crème glacée vanille, crème glacée caramel au
beurre et sel de Guérande avec des inclusions de
caramel, sauce caramel au beurre salé, flocage au
chocolat blanc et décor. Surgelé.

—
410 g • 720 ml
V120108 • Gencod 3428420024616



DESSERTS PÂTISSIERS DE PÂQUES



8H Produits à décongeler !

ŒUF CRAQUANT CHOCOLAT NOISETTE

Mousse chocolat noisette, sauce chocolat
noisette, feuillantine au praliné et génoise
au chocolat. Surgelé.

—
500 g • 6/8 parts
V071101 • Gencod 3428420062793



*Craquant et
impressionnant !*

La mousse onctueuse
et le design audacieux de
cet œuf séduiront
toute la famille.

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								
Vrac								
LES BACS ARTISANAUX JUSTE EXCELLENTS 750 ML								
	CRÈMES GLACÉES		136x136x57	285x285x130	8	8	14	896
	SORBETS		136x136x57	285x285x130	8	8	14	896
Les spécialités glacées								
SPÉCIALITÉS GLACÉES À PARTAGER								
V120102	ENTREMETS CITRON NOISETTE	400	200x190x77	389x209x317	8	10	5	400
V120103	ENTREMETS AMANDE FLEUR D'ORANGER	400	200x190x77	389x209x317	8	10	5	400
V120104	NOUGAT GLACÉ	300	288x127x101	588x266x241	8	6	8	384
V120105	OMELETTE NORVÉGIENNE	330	288x127x101	588x266x241	8	6	8	384
V120107	VACHERIN FRAISE VANILLE	460	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120106	VACHERIN CHOCOLAT CARAMEL	430	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120018	KOUGLOF MARC DE GEWURZTRAMINER	840	224x223x93	685x235x203	6	5	9	270
V120016	KOUGLOF RHUM-RAISINS	840	224x223x93	685x235x203	6	5	9	270
SPÉCIALITÉS GLACÉES INDIVIDUELLES								
V152652	2 FRAISES CITRON VERVEINE	120	194x104x83	399x219x260	12	10	6	720
V152651	2 POIRES CARAMEL POIRE	140	194x104x83	399x219x260	12	10	6	720
V100152	2 CITRONS	150	194x104x83	399x219x260	12	10	6	720
V100153	2 MANDARINES	120	194x104x83	399x219x260	12	10	6	720
V100100	4 CROQUANTINS CAFÉ	312	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100099	4 CROQUANTINS CHOCOLAT	252	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100101	4 CROQUANTINS VANILLE	312	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100041	4 KOUGLOFS MARC DE GEWURZTRAMINER	312	193x193x79	400x200x250	6	12	7	504
V100015	4 KOUGLOFS RHUM-RAISINS	300	193x193x79	400x200x250	6	12	7	504
V100147	2 SPHÈRES FAÇON ROCHER	150	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100148	2 SPHÈRES FAÇON COCO	160	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100154	2 NOUGATS GLACÉS	130	189x97x73	402x201x166	8	12	10	960
V100156	2 VACHERINS GLACÉS VANILLE CARAMEL	150	189x97x73	402x201x166	8	12	10	960
V100155	2 VACHERINS GLACÉS VANILLE FRAMBOISE	150	189x97x73	402x201x166	8	12	10	960
V100149	2 ÉCLAIRS FAÇON PARIS BREST	130	189x97x58	400x200x127	8	12	14	1344
V100150	2 ÉCLAIRS MANGUE FRUITS ROUGES	130	189x97x58	400x200x127	8	12	14	1344
V100151	2 FINGERS COCO EXOTIQUE	120	189x97x58	400x200x127	8	12	14	1344
LES ASSORTIMENTS DE POTS								
V270023	2 VANILLE CROQUE MACADAMIA & 2 CACAHUËTE ÉPOUSE CARAMEL	246	144x144x67	594x153x147	8	10	12	960
V350301	COFFRET GOURMAND D'ASIE	245	144x144x67	594x153x147	8	10	12	960
V270025	ASSORTIMENT FRUIT SELECTION	252	144x144x67	594x153x147	8	10	12	960
V270024	ASSORTIMENT FAVORITE SELECTION	249	144x144x67	594x153x147	8	10	12	960
V270026	3 POTS TRICOLORES	180	216x72x68	448x298x158	16	6	11	1056

CODE VIF	DÉNOMINATION	POIDS NET (G)	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
			UV L x L x H	CARTON L x L x H	UV/ CARTON	CARTON/ COUCHE	COUCHE/ PALETTE	UV/ PALETTE
MOCHIS GLACÉS								
V100129	4 MOCHIS GLACÉS VANILLE	140	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100130	4 MOCHIS GLACÉS MANGUE	140	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100131	4 MOCHIS GLACÉS CITRON - YUZU	140	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100134	4 MOCHIS GLACÉS FRAISE	140	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100135	4 MOCHIS GLACÉS Caramel BEURRE SALÉ	140	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100137	4 MOCHIS THÉ VERT MATCHA	140	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100138	4 MOCHIS SÉSAME	140	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100139	4 MOCHIS CHOCOLAT	140	137x137x42	561x146x139	12	10	12	1440
V100115	8 MOCHIS GLACÉS ASSORTIMENT CLASSIQUE	280	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880
V100116	8 MOCHIS GLACÉS ASSORTIMENT EXOTIQUE	280	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880
V152677	8 MOCHIS GLACÉS ASSORTIMENT EVASION	280	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880
V100144	6 MOCHIS Caramel BEURRE SALÉ	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100143	6 MOCHIS CITRON YUZU	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100140	6 MOCHIS COCO	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100146	6 MOCHIS FRUIT DU DRAGON	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100142	6 MOCHIS MANGUE	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100141	6 MOCHIS VANILLE	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100145	6 MOCHIS YAOURT	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100158	6 MOCHIS COCO SAKURA SÉSAME NOIR	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100157	6 MOCHIS VANILLE CHOCOLAT MANGUE	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
LES PÂTISSERIES								
Pâtisseries traditionnelles								
ENTREMETS SIGNATURE								
V141010	CHARLOTTE FRUITS ROUGES	500	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
V141009	ENTREMETS GOURMAND	460	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
V141011	ENTREMETS POIRE CHOCOLAT	480	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
V141008	TARTE AU CAFÉ	450	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
LES GRANDS CLASSIQUES								
V061004	4 BABAS AU RHUM	608	199x197x87	400x200x271	6	12	6	432
V061066	4 MOKAS CAFÉ	380	196x196x71	598x210x224	9	6	8	432
V103073	FORÊT NOIRE	550	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
V501037	LA TROPÉZIENNE	500	212x210x60	218x218x245	4	15	7	420
V061236	PARIS IS BEAUTIFUL	240	241x104x93	263x238x299	6	15	6	540
Pâtes à choux								
ÉCLAIRS SURGELÉS								
V061149	4 ÉCLAIRS CAFÉ	240	214x142x46	450x300x149	12	6	12	864
V061150	4 ÉCLAIRS CHOCOLAT	240	214x142x46	450x300x149	12	6	12	864
CHOUX SURGELÉS								
V061222	2 CHOUX TWISTÉS VANILLE CACAO NOISETTE	150	188x97x73	402x201x166	8	12	11	1056
MINI DONUTS & BEIGNETS								
45900	6 MINI BEIGNETS CHOCO NOISETTE	150	187x130x10	398x297x109	8	8	16	1024
40917	6 MINI DONUTS TRICOLORES	140	187x130x40	398x297x109	8	8	15	960
40918	6 MINI DONUTS STRAWBERRY	144	187x130x40	398x297x109	8	8	15	960
40919	6 MINI DONUTS CHOCONUT	144	187x130x40	398x297x109	8	8	15	960
BRIOCHEs								
V121005	1 BRIOCHE PUR BEURRE	280	190x95x100	556x222x260	12	7	7	588
31000	3 BRIOCHEs PUR BEURRE	840	190x95x100	556x222x260	4	7	7	196
V121012	BRIOCHE DES ROIS SUCRE	380	214x214x82	438x226x349	8	7	35	280
V121013	BRIOCHE DES ROIS FRUITS CONFITS	380	214x214x82	438x226x349	8	7	35	280

CODE VIF	DÉNOMINATION	POIDS NET (G)	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
			UV L x L x H	CARTON L x L x H	UV/ CARTON	CARTON/ COUCHE	COUCHE/ PALETTE	UV/ PALETTE
GOUGÈRES								
V521016	30 GOUGÈRES AUX FROMAGES	225	190x128x92	396x196x295	9	12	6	648
V521015	60 GOUGÈRES AUX FROMAGES	430	400x320x40	404x294x389	10	8	5	400
V521022	60 GOUGÈRES EMMENTAL TOMATE	430	400x320x40	404x294x389	10	8	5	400
V521017	25 GOUGÈRES EMMENTAL TOMATE	185	190x128x92	396x196x295	9	12	6	648
V521018	25 GOUGÈRES EMMENTAL OLIVE	185	190x128x92	396x196x295	9	12	6	648
V521024	25 GOUGÈRES CHÈVRE/ÉCHALOTE/ CIBOULETTE	185	190x128x92	396x196x295	9	12	6	648
DESSERTS DE FÊTE								
LES ENTREMETS DE L'ATELIER								
V160189	MANÈGE GLACÉ	575	187x187x155	586x202x328	6	8	5	240
V160182	BÛCHE MARRON VANILLE	420	223x134x92	280x237x288	6	14	6	504
V160178	BÛCHE VANILLE CARAMEL	470	223x134x92	280x237x288	6	14	6	504
V160177	BÛCHE NOIX DE COCO EXOTIQUE	500	223x134x92	280x237x288	6	14	6	504
V160179	COURONNE GLACÉE CHOCOLAT VANILLE	460	200x190x77	389x5209x317	8	10	5	400
BÛCHES GLACÉES ARTISANALES								
V160174	TRÂINEAU CHOCOLAT NOISETTE	495	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160168	BÛCHE ARTISANALE ALSACIENNE	465	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160184	BÛCHE ARTISANALE CHOCOLAT NOIX DE COCO	500	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160170	BÛCHE ARTISANALE CAFÉ GIANDUJA	465	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160172	BÛCHE ARTISANALE CARAMEL AU BEURRE SALÉ POIRE	490	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160183	BÛCHE ARTISANALE VANILLE FRUITS ROUGES	480	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160173	BÛCHE ARTISANALE FRAISE-PASSION	550	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
BÛCHES GLACÉES TRADITION								
V160191	BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE CHOCOLAT	420	224x134x92	280x237x288	6	14	6	504
V160192	BÛCHE GLACÉE TRADITION NORVÉGIENNE	560	224x134x92	280x237x288	6	14	6	504
V160190	BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE FRAISE	480	224x134x92	280x237x288	6	14	6	504
ENTREMETS GLACÉS DE NOËL								
V160167	BOUTEILLE GLACÉE VANILLE CERISE CHOCOLAT	505	301x126x72	310x261x228	6	11	7	462
V160164	IGLOO VANILLE FRAISE	430	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V160181	4 BOUTEILLES MARC DE CHAMPAGNE	220	124x124x135	383x259x281	12	9	6	648
V160180	SAPIN PRALINÉ CHOCOLAT FLEUR DE SEL	490	274x274x86	559x285x355	8	4	5	160
ENTREMETS PÂTISSIERS DE NOËL								
V081314	BOULE DE NOËL VANILLE CARAMEL	490	162x162x123	503x183x260	6	9	7	378
V091125	2 BUCHETTES FRUITS ROUGES	170	189x98x59	402x201x132	8	12	14	1344
BÛCHES PÂTISSIÈRES TRADITIONNELLES								
V081270	BÛCHE VANILLE MARRON	550	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V081271	BÛCHE ROULÉE CRÈME BEURRE CHOCOLAT	480	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V081268	BÛCHE ROULÉE FRUITS ROUGES GRENADE	600	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V081269	BÛCHE CHOCOLAT PRALINÉ	550	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
ENTREMETS GLACÉS DE PÂQUES								
V100126	4 PTITS NIDS GLACÉS	4 x 55	160x160x67	329x168x208	6	14	8	672
V100127	4 PTITS ŒUFS COCOTTE	4 x 40	116x116x56	251x127x245	8	27	7	1512
V125100	LE LAPIN DE PÂQUES	410	222x131x81	280x240x261	6	14	7	588
ENTREMETS PÂTISSIER DE PÂQUES								
V071101	ŒUF CRAQUANT CHOCOLAT NOISETTE	500	222x131x81	280x240x261	6	14	7	588



ERHARD PÂTISSIER GLACIER

7, rue du Stade
68290 Masevaux, France

•

Téléphone : 03 89 38 07 50

Fax : 03 89 38 07 51

contact@erhard-desserts.com
