



*La Collection*

**Pâtisseries & Glaces**

GAMME PROFESSIONNELLE

L'ART DE CRÉER À LA FRANÇAISE



# 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*

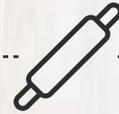
Des ingrédients de qualité

Une production made in France

Un savoir-faire artisanal



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



Nos brioches et pâtes à choux sont garanties pur beurre\*.



Nos glaces (bacs et pots) sont fabriquées exclusivement avec du lait entier produit par la ferme COURBOT\*\*, située en Franche-Comté et de la crème produite en FRANCE.

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



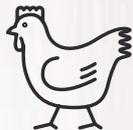
Les colorants et arômes indispensables utilisés dans nos glaces sont d'origine 100 % naturelle\*. Les matières grasses végétales hydrogénées (partiellement ou intégralement) sont proscrites.



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



La maturation de nos glaces dure de 6 à 72 heures. Le poids de nos crèmes glacées est supérieur à 560 grammes par litre, celui de nos sorbets est supérieur à 650 grammes par litre\*\*.



Tous les produits de la gamme "Atelier ERHARD" sont fabriqués avec des œufs de poules élevées en plein air.



Nos ganaches et nos mousses sont fabriquées par nos crémiers et montées au batteur, à l'ancienne\*.



## Les glaces

— 5 —

- 6 - La collection Glaces d'artisan
  - Crèmes glacées et glaces
  - Sorbets plein fruit et sorbet
- 10 - La collection Charly
- 12 - Les desserts glacés individuels
  - Les premium
  - Les grands classiques
    - Les régionaux
    - Envie d'Asie
  - Les P'tits Gourmands
- 19 - Les desserts glacés à partager
  - Les vacherins
- Les omelettes norvégiennes et les kouglofs
  - Les barres glacées



## Les pâtisseries

— 23 —

- 24 - Les pâtisseries individuelles
  - Les entremets «Atelier ERHARD»
  - Les grands classiques
  - Les pâtes à choux
- 32 - Les entremets en bande
  - Les premium
  - Les grands classiques
- 35 - Les tropéziennes
- 37 - Les brioches
- 39 - Les donuts et beignets
  - Les donuts
  - Les mini donuts
  - Les beignets
  - Les mini beignets
- 44 - Les gougères
- 46 - Les pâtisseries festives
  - Noël
  - Pâques

## Les informations logistiques

— 54 —





# Les glaces



# La collection Glaces d'artisan

Crèmes glacées  
et glaces

- 7 -

Sorbets plein fruit  
et sorbets

- 9 -

## GLACES D'ARTISAN,

le must de la qualité artisanale, un label très valorisant sur votre carte.

Une offre de crèmes glacées élaborées avec le bon lait frais entier de la ferme COURBOT, au cœur de la Franche-Comté, et de sorbets au goût intense grâce à leur pourcentage de fruits élevé, les sorbets « plein fruit ».

Ces très bons ingrédients sont présents en grande quantité, pour vous offrir des crèmes glacées et sorbets (650 grammes par litre) au goût intense et à la texture dense.

Cerise sur le gâteau, vous disposez d'un choix impressionnant de parfums du plus classique au plus audacieux pour accompagner sans limite votre créativité!



**AMANDE VEGAN** Glace à l'amande • V430086 

**BANANE** Crème glacée à la banane • V290103

**BERGAMOTE** Crème glacée à la bergamote • V290105

**BISCUIT ROSE DE REIMS** Crème glacée aux biscuits • V290106

**CAFÉ** Crème glacée au café 1% arabica de Colombie • V290109

**CANNELLE** Crème glacée à la cannelle • V290110

**CARAMEL AU BEURRE SALÉ** Crème glacée au caramel au beurre, salé au sel de Guérande • V290112

**CARAMEL BUTTER TOFFEE** Crème glacée caramel, morceaux de noix de pécan et éclats de caramel au beurre et à la crème • V290113

**CHARTREUSE** Crème glacée arôme Chartreuse • V290117

**CHOCOLAT** Crème glacée au chocolat noir • V290202 (existe en bac de 5L • V290219)

**CHOCOLAT BIO** Crème glacée au chocolat noir • V290212 **NOUVEAUTÉ** 

**CHOCOLAT BROWNIE** Crème glacée au chocolat, préparation au chocolat et biscuit au cacao • V290120 **NOUVEAUTÉ**

**CITRON YUZU** Crème glacée au citron et au yuzu • V290222

**COCO CHOCO** Crème glacée noix de coco marbrée pâte de noisette et cacao, et noix de coco râpée • V290107

**COOKIES** Crème glacée vanille avec des éclats de biscuits cacaotés goût vanille • V290123

**Crème D'ISIGNY** Crème glacée à la crème d'Isigny AOP • V290221

**façon ROCHER** Crème glacée chocolat au lait et noisette avec noisettes caramélisées et copeaux de chocolat noir • V290167

**façon ROCHER COCO** Crème glacée à la noix de coco avec amandes et noix de coco râpée • V290226 **NOUVEAUTÉ**

**façon TIRAMISU** Crème glacée au mascarpone, marsala et café avec une préparation au chocolat • V290180

**FRAISE** Crème glacée à la fraise • V290225 **NOUVEAUTÉ**

**GÉNÉPI** Crème glacée à la liqueur de Génépi • V290132

**LAIT D'AMANDE** Crème glacée au lait d'amande • V290137

**LAVANDE** Crème glacée à l'arôme naturel de lavande • V290139

**LIQUEUR DE SAPIN** Crème glacée au vert sapin • V290140

**MARBRÉE AMARENA** Crème glacée marbrée à la sauce amarena avec éclats de cerise • V290143

**MARRON** Crème glacée à la Crème de marrons de l'Ardèche Clément Faugier® • V290204

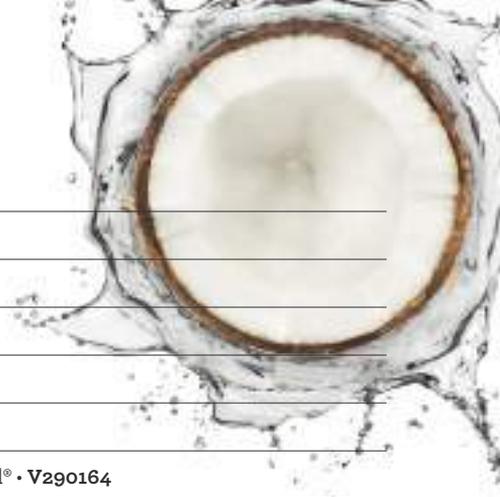
**MENTHE-CHOCOLAT** Crème glacée à la menthe avec des copeaux de chocolat • V290147



Tous les parfums sont conditionnés en bacs de **2,5 L**, soit 1,625 kg.



## Crèmes glacées et glaces



**NOISETTE** Crème glacée à la pâte de noisette • V290150

**NOIX** Crème glacée avec morceaux de noix caramélisées • V290153

**NOIX DE COCO** Crème glacée • V290152

**NOUGAT DE MONTÉLIMAR** Crème glacée avec des brisures de nougat • V290154

**PISTACHE** Crème glacée aux pistaches • V290160

**PRUNEAUX À L'ARMAGNAC** Crème glacée aux pruneaux à l'Armagnac de la Distillerie du Périgord® • V290164

**RÉGLISSE** Crème glacée • V290165

**RHUM-RAISINS** Crème glacée au rhum Saint James® avec raisins macérés au rhum • V290200

**ROSE** Crème glacée à l'arôme naturel de rose • V290168

**saveur BARBE À PAPA** Crème glacée avec dragées au chocolat au lait • V290170

**saveur VIOLETTE** Crème glacée • V290175

**SÉSAME NOIR** Crème glacée • V290203

**SPÉCULOOS** Crème glacée au spéculoos de Belgique • V290177

**STRACCIATELLA** Crème glacée • V290178

**THÉ VERT MATCHA** Crème glacée au thé vert Matcha • V290179

**VANILLE BIO** Crème glacée • V290213



**VANILLE BOURBON** Crème glacée à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar • V290201 (existe en bac de 5 l - V290214)

**VANILLE VEGAN** Glace à la vanille • V290215



**VANILLE-NOIX DE MACADAMIA** Crème glacée avec des morceaux de noix de macadamia caramélisées • V290193

**VERVEINE** Crème glacée à l'alcoolat de verveine • V290185

**YAOURT** Crème glacée au yaourt de la Laiterie de Saint Malo • V290186

**YAOURT FRUITS ROUGES** Crème glacée au yaourt avec une préparation aux fruits rouges • V290227 **NOUVEAUTÉ**



Tous  
les parfums sont  
conditionnés  
en bacs de **2,5 L**,  
soit 1,625 kg.



### 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.

.....



## Sorbets plein fruit et sorbets

**ABRICOT** Sorbet plein fruit 65% d'abricot • V300056

**ANANAS** Sorbet plein fruit 60% de jus d'ananas • V300058

**BANANE** Sorbet plein fruit 45% de banane • V300059

**BASILIC** Sorbet • V300118

**CASSIS** Sorbet plein fruit 46% de cassis • V300061

**CERISE** Sorbet plein fruit 45% de cerise • V300062

**CITRON** Sorbet plein fruit 28% de jus de citron jaune de Sicile • V300114

**CITRON BERGAMOTE** Sorbet plein fruit 18% de jus de citron jaune et 11% de jus de bergamote • V300134

**CITRON VERT** Sorbet plein fruit 21% de jus citron vert et morceaux de citron vert • V300067

**FRAISE** Sorbet plein fruit 55% de fraise Senga Sengana • V300113

**FRAISE BIO** Sorbet 40% de fraise • V300127 

**FRAISE-FRAISE DES BOIS** Sorbet plein fruit 67% de fraise Senga Sengana et fraise des bois • V300074

**FRAMBOISE** Sorbet plein fruit 50% de framboise • V300112

**FRUIT DE LA PASSION** Sorbet plein fruit 11% de jus de fruit de la passion à base de concentré • V300078

**FRUIT DU DRAGON** Sorbet plein fruit 45% de fruit du dragon et 7% de jus de citron vert • V300135

**LITCHI** Sorbet plein fruit 49% de litchi • V300082

**MANGUE** Sorbet plein fruit 45% de mangue • V300083

**MELON** Sorbet plein fruit 50% de melon • V300085

**MIRABELLE** Sorbet plein fruit 59% de mirabelle • V300087

**MOJITO** Sorbet au rhum et au citron vert avec des flocons de menthe • V300124

**MYRTILLE** Sorbet plein fruit 60% de myrtille • V300090

**NOIX DE COCO** Sorbet plein fruit 48% de noix de coco • V300091

**ORANGE** Sorbet plein fruit 50% de jus d'orange • V300093

**ORANGE SANGUINE** Sorbet plein fruit 65% de jus d'orange sanguine • V300092

**PAMPLEMOUSSE ROSE** Sorbet plein fruit 60% de jus de pamplemousse rose • V300094

**PÊCHE JAUNE** Sorbet plein fruit 57% de purée de pêche jaune • V300133

**POIRE** Sorbet plein fruit 59% de poire • V300096

**POMME VERTE** Sorbet plein fruit 64% de pomme • V300097

**RHUBARBE** Sorbet plein fruit 53% de rhubarbe • V300099



Tous  
les parfums sont  
conditionnés  
en bacs de **2,5 L**,  
soit 1,625 kg.



Les vracs



## La collection Charly



### POUR RÉCONCILIER GOURMANDISE ET BUDGET

Ces glaces aux parfums consensuels sont faciles à bouler et très accessibles.

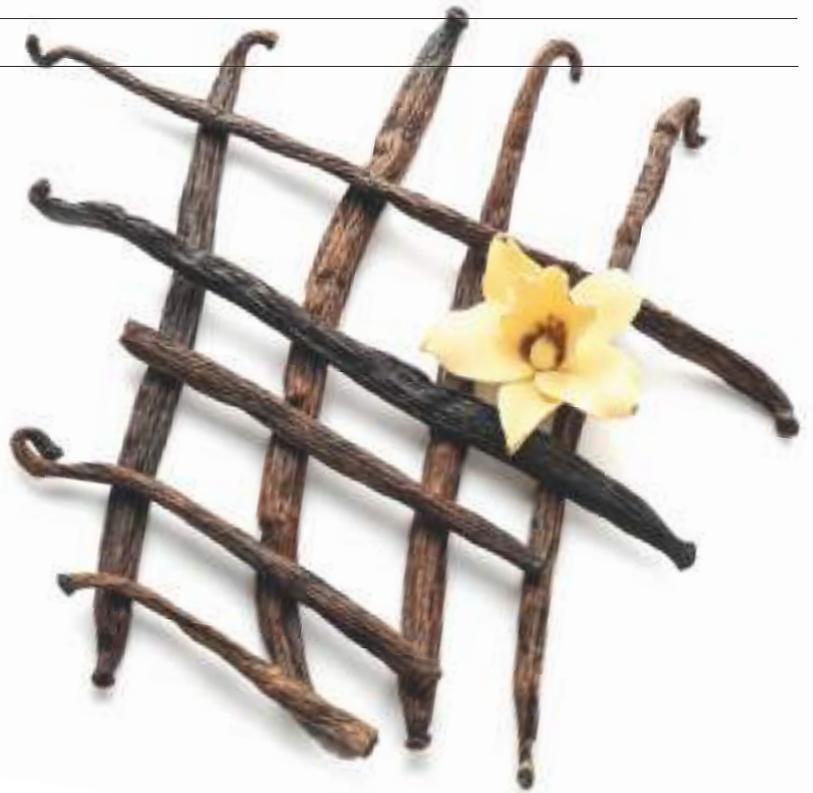
**CAFÉ** Glace • V010025

**CHOCOLAT** Glace avec morceaux de chocolat • V010026

**FRAISE** Glace 20% de fraise Senga Sengana • V010027

**VANILLE** Glace à l'arôme naturel de vanille • V010028

Ces parfums  
sont conditionnés  
en bacs de **5 L**,  
soit 2,8 kg.



Les desserts glacés



# Les desserts glacés individuels

Les premium

- 13 -

Les grands classiques

- 14 -

Les régionaux

- 16 -

Envie d'Asie

- 17 -

Les P'tits Goumands

- 18 -



À déguster  
après la sortie  
du congélateur...



**5 mn**

Les spécialités individuelles



**20 mn**

Les spécialités à partager rondes



**25 mn**

Les spécialités à partager en long

## ERHARD VOUS PROPOSE

un choix très large de desserts glacés individuels, que vous pourrez personnaliser et mettre en valeur avec quelques éléments complémentaires de votre choix.

Visuel valorisant, avec un aspect « Maison » grâce au savoir-faire de nos Glaciers qui décorent chaque pièce à la main, absence de découpe, maîtrise du coût portion, les desserts glacés individuels ERHARD sont parfaitement adaptés aux enjeux de la Restauration d'aujourd'hui.



### NOUGATS GLACÉS

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

8x65 g • 8x100 ml  
V090312



### VACHERINS VANILLE CARAMEL

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

8x75 g • 8x110 ml  
V090311



### VACHERINS VANILLE FRAMBOISE

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

8x75 g • 8x110 ml  
V090310



### MANDARINES

Sorbet plein fruit mandarine et enrobage mandarine.

8x60 g • 8x95 ml  
V090309



### CITRONS

Sorbet plein fruit citron et enrobage citron.

8x75 g • 8x115 ml  
V090308



### POIRES

Sorbet plein fruit à la poire, enrobage à la poire, crème glacée au caramel au beurre salé au sel de Guérande, décor en chocolat noir.

8x70 g • 8x90 ml  
V090293



### SPHÈRES FAÇON ROCHER

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

8x75 g • 8x120 ml  
V090306



### SPHÈRES FAÇON COCO

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

8x80 g • 8x120 ml  
V090307





### FRISSON

Sorbets mangue Alphonso et framboise peïn fruit.

8x100 g • 8x150 ml  
V090187

#### *Voyage en Asie avec cet individuel bien né !*

On apprécie l'intensité de la saveur d'un sorbet plein fruit à la mangue et la fraîcheur d'un sorbet plein fruit à la framboise.



### ÉCLAIRS MANGUE FRUITS ROUGES

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

8x65 g • 8x100 ml  
V090304



### ÉCLAIRS PARIS BREST

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

8x65 g • 8x95 ml  
V090288



### 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.

8x60 g • 8x100 ml  
V090305



### FINGERS FAÇON TARTE CITRON

Crème glacée citron avec morceaux de biscuit, enrobage et sauce citron, meringue flambée.

8x65 g • 8x110 ml  
V090289



**Pas de mystère,**

notre croquantin® est certainement le meilleur de sa catégorie! Une crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, une meringue croustillante là où il le faut, moelleuse à cœur, un moulage manuel par nos Glaciers, goûtez la différence!

**CROQUANTINS®  
VANILLE**

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, cœur meringue, éclats de noisettes et amandes caramélisées.

8x80 g • 8x135 ml  
V090004



Nos CROQUANTINS® VANILLE sont également disponibles en format multiporions page 22.



**FLAMBÉES  
NORVÉGIENNES**

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar avec raisins macérés au rhum, biscuit cuillère punché de sirop au rhum Saint James®, meringue à l'italienne flambée.

12x95 g • 12x160 ml  
V090174



**SOUFFLÉS  
GRAND MARNIER®**

Crème glacée GRAND MARNIER® et biscuit imbibé de sirop au GRAND MARNIER®. Décor cacao en poudre.

8x90 g • 8x145 ml  
V152520



**GIVRÉS COCO**

Crème glacée noix de coco, coco râpée.

10x90 g • 10x160 ml  
V090202





Ajoutez de l'alcool\*  
dans le puits du kouglof  
devant les gourmands!

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Les KOUGLOFS  
sont également  
disponibles  
en format  
multiportions  
page 21.



### KOUGLOF MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée au marc  
de Gewurztraminer  
avec raisins macérés.

8x75 g • 8x145 ml  
V090057



### KOUGLOF RHUM RAISINS

Crème glacée au rhum  
Saint James®  
avec raisins macérés.

8x75 g • 8x145 ml  
V090247

*Idéal après  
une bonne choucroute  
ou un délicieux jarret,*

le Kouglof au Marc de Gewurztraminer, sans aucun doute le plus extraverti des Vins d'Alsace, un nectar associant puissance, délicatesse et complexité. Il s'associe à merveille avec les raisins macérés et le biscuit léger qui l'accompagne!

## KOUGLOF MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée au marc  
de Gewurztraminer avec raisins  
macérés et biscuit.

8x90 g • 8x180 ml  
V090060



### Savoir-faire glacier au cœur de l'Alsace.

*Au cœur de la vallée verdoyante  
de Masevaux, nichée  
entre la plaine verdure et le clocher  
de l'église du village, se trouve  
notre usine de fabrication  
de desserts glacés.*

*Usine de fabrication et siège social  
du groupe, c'est de cet atelier historique  
que sortent nos plus beaux kouglofs  
glacés, vacherins et bûches de Noël.*



## LES MOCHIS GLACÉS

Les mochis, gourmandise japonaise fourrée à la pâte de haricot rouge, ont été revisités par nos Glaciers, en collaboration avec Koichi IWATA, expert japonais en mochi.

Nos atouts ? Une authentique pâte de riz très fine, respectueuse de la tradition japonaise et nos crèmes glacées et sorbets aux parfums exotiques ou plus classiques conjugués pour vous offrir un dessert original, idéal pour réaliser une assiette gourmande.



### CARAMEL BEURRE SALÉ AU SEL DE GUÉRANDE

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

20x35 g • V090260



### CHOCOLAT NOIR

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

20x35 g • V090261



### CITRON YUZU

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

20x35 g • V090294



### FRAISE

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

20x35 g • V090263



### FRUIT DU DRAGON

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

20x35 g • V090303



### LITCHI

Crème glacée litchi, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090295



### MANGUE

Sorbet à la mangue d'Inde, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090264



### MYRTILLE

Crème glacée à la myrtille, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090265



### NOIX DE COCO

Crème glacée à la noix de coco, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090266



### PISTACHE

Crème glacée pistache, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090296



### SAKURA

Crème glacée saveur fleur de cerisier, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090262



### SÉSAME NOIR

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

20x35 g • V090267



### THÉ VERT MATCHA

Crème glacée au thé vert matcha du Japon, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090268



### VANILLE

Crème glacée à la vanille, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090269



### YAOURT

Crème glacée yaourt, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090302



*Une recette  
absolument irrésistible*

inspirée du célèbre  
«caramel toffee peanuts»  
inventé outre Atlantique !

## CACAHUÈTE ÉPOUSE CARMEL

Crème glacée à la cacahuète  
et au chocolat, cacahuètes  
grillées salées et sauce  
caramel au beurre salé.

62 g • 100 ml  
V270022



### BANANE EN FOLIE

Crème glacée à la banane  
du Costa Rica, sauce caramel  
au beurre et morceaux  
de biscuit.

63 g • 100 ml  
V270019



### VANILLE CROQUE MACADAMIA

Crème glacée à la vanille, sauce  
caramel au beurre salé et noix  
de macadamia caramélisées.

61 g • 100 ml  
V270021



### CHOCOLAT DYNAMITE

Sorbet au chocolat noir  
de Saint Domingue, sauce au  
chocolat et morceaux de chocolat  
noir.

71 g • 100 ml  
V270020



### VANILLE

Crème glacée à la vanille.

60 g • 100 ml  
V270027

### CITRON

Sorbet bleu au citron.

60 g • 100 ml  
V270028

### FRAISE

Sorbet à la fraise.

60 g • 100 ml  
V270029





# Les desserts glacés à partager

Les vacherins

- 20 -

Les omelettes norvégiennes  
et les kouglofs

- 21 -

Les barres glacées

- 22 -



## VACHERINS, OMELETTES NORVÉGIENNES, NOUGATS GLACÉS...

autant de grands classiques respectueux de la tradition pâtissière que nos Glaciers assemblent et décorent manuellement dans notre atelier de Masevaux, au pied du Ballon d'Alsace. Apporteur de solutions clés en main, ERHARD Pâtissier Glacier s'adapte à vos besoins avec une offre de desserts glacés prêts à servir, dont vous gérez le coût portion en fonction de vos objectifs. Nous vous proposons également toute une gamme de desserts multiportions dont vous personnaliserez le décor selon votre choix. De la crème chantilly, des fruits et le tour est joué!

## Les vacherins

Les VACHERINS  
existent en format  
individuel  
en page 13.

8/10  
16/20

### VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, sorbet framboise plein fruit, cœur meringue, chantilly, coulis de framboise.

800 g • 1 700 ml  
V110053

1 600 g • 3 400 ml  
V110052

#### *Un beau dessert.*

Avec son format généreux et le blanc immaculé de sa crème montée, ce grand classique offre une alliance de saveurs aussi rassurantes que subtiles, avec sa crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar et son sorbet plein fruit framboise !

8/10

### VACHERIN VANILLE FRAISE

Crèmes glacées vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar et fraise Senga Sengana, cœur meringue, chantilly, coulis de fraise.

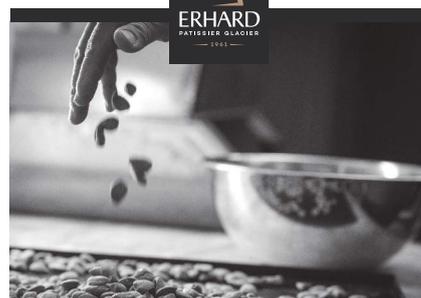
750 g • 1 700 ml  
V110051

8/10

### VACHERIN VANILLE CASSIS

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, sorbet cassis de France plein fruit, cœur meringue, chantilly, coulis de cassis.

800 g • 1 750 ml  
V110055



#### 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 lieu de fabrication des fameux mochis japonais garnis de crème glacée.*

-----



## L'omelette norvégienne,

un dessert intemporel qui plaît au plus grand nombre ! Notre glace vanille à la vanille Bourbon de Madagascar fait vraiment la différence, et sa génoise imbibée de sirop au rhum lui donne une légèreté bienvenue en fin de repas.

## OMELETTE NORVÉGIENNE VANILLE

Crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, meringue à l'italienne flambée, génoise punchée de sirop au rhum.

900 g • 2000 ml  
V120047

 16/18



Pensez à la flamber au rhum\* !

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

## OMELETTE NORVÉGIENNE VANILLE FRAMBOISE

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, sorbet framboise plein fruit, meringue à l'italienne flambée, biscuit punché au sirop à l'extrait GRAND MARNIER®.

950 g • 1700 ml  
V110048

 8/10



 10/12

Les KOUGLOFS existent en format individuel en page 16.

Livré dans son moule avec un sachet de cacao. Passer le moule sous l'eau chaude puis le percer pour un démoulage aisé.

## KOUGLOF GLACÉ MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée au marc de Gewurztraminer avec raisins macérés.

840 g • 1500 ml  
V120018



 10/12



## KOUGLOF GLACÉ RHUM RAISINS

Crème glacée au rhum avec raisins macérés.

840 g • 1500 ml  
V120016



*Un dessert  
qui ne fait pas mystère  
de sa gourmandise*

avec ses éclats de noisettes  
et d'amandes caramélisées,  
ou comment réincarner  
un grand classique  
dans une version "maison".

**BARRE  
CROQUANTIN®**

Crème glacée vanille à l'extrait  
de vanille Bourbon de Madagascar,  
cœur meringue, éclats de noisettes  
et amandes caramélisées.

1 100 g • 2 300 ml  
V110041



Le CROQUANTIN  
existe en format  
individuel  
en page 15.



**BARRE  
NOUGAT GLACÉ**

Crème glacée nougat de Montélimar  
avec éclats de noisettes caramélisées  
et de pistaches, raisins, bigarreaux  
confits, écorces d'oranges.

600 g • 1 150 ml  
V110060





# Les pâtisseries



# Les pâtisseries individuelles

Les entremets  
«Atelier ERHARD»

- 25 -

Les grands  
classiques

- 28 -

Les pâtes  
à choux

- 30 -



## DES DESSERTS ADAPTÉS AUX ENJEUX DE LA RESTAURATION D'AUJOURD'HUI

ERHARD Pâtissier Glacier vous propose un choix très large de pâtisseries individuelles, prêtes à servir sans main-d'œuvre spécialisée, ou que vous pourrez personnaliser et mettre en valeur avec quelques éléments complémentaires de votre choix.

Dans notre atelier de production de Thurey-Le-Mont, nous avons su rester fidèle à la tradition avec une sélection d'ingrédients et des méthodes de production similaires à celles des artisans pâtissiers. Visuel valorisant, avec un aspect «Maison» grâce au savoir-faire de nos Maîtres Pâtissiers qui décoorent chaque pièce à la main, absence de découpe, maîtrise du coût portion, les pâtisseries individuelles ERHARD sont parfaitement adaptées aux enjeux de la Restauration d'aujourd'hui.

## FINGER CHOCOLAT AU LAIT

Mousse, ganache, enrobage et feuilletine  
chocolat au lait, biscuit noisette.

8 x 85 g  
V061171



4h



48h

### Chef Jérôme

Cette gamme  
d'individuels pâtisseries  
est un éventail de saveurs,  
de textures, de couleurs et  
de formes. Elle offre à nos clients  
un panel de nouveautés le plus  
large possible pour répondre  
aux demandes  
des plus gourmands.



## FINGER MOKA CAFÉ

Crème mousseline au café d'Équateur, biscuit  
amande, crème montée au café d'Équateur  
et éclats de noisettes caramélisés.

8 x 75 g  
V061188



4h



48h

## FINGER CHOCOLAT NOIR

Mousse au chocolat noir,  
enrobage façon rocher  
chocolat noir noisette, ganache  
au chocolat noir, feuilletine  
chocolat noir, biscuit noisette.

8 x 90 g  
V061179



4h



48h



L'emblématique Arc de Triomphe se décline ici dans ce dessert délicat, savamment équilibré, mariant une mousse au chocolat intense et un cœur gourmand. Une œuvre d'art culinaire à savourer.

## ARC DE TRIOMPHE

Mousse au chocolat, compotée à la framboise et à la fraise, croustillant au praliné et à la noisette, biscuit à l'amande.

8 x 80 g  
V061234



## PYRAMIDE

Mousse au chocolat, préparation à la mandarine confite, croustillant au praliné et à la noisette, biscuit à l'amande.

8 x 75 g  
V061235



## CAFÉ GIANDUJA

Mousse au café, glaçage au café, feuilletine chocolat au lait, noisettes gianduja, biscuit amande, inclusions de noix de pécan.

8 x 70 g  
V061174



## FORÊT NOIRE

Mousse chocolat noir, mousse vanille, biscuit cacao et inclusions de griottes à l'alcool.

8 x 90 g  
V061180





### ROSE FRAMBOISE

Mousse rose-framboise, compotée de framboise, biscuit amande.

8 x 80 g  
V061160



*Mignonne  
allons voir si la rose...*

Nos chefs pâtisseries sont  
aussi des poètes !  
Un bel hymne  
à la féminité et  
à la gourmandise.



### BOLCHOÏ VANILLE FRUITS ROUGES

Mousse vanille, compotée de fruits rouges, biscuit amande et glaçage saveur cerise.

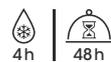
8 x 95 g  
V061158



### ROSE VANILLE CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, crémeux vanille, biscuit cacao, enrobage chocolat et croustillant au sésame.

8 x 80 g  
V061161



### BOLCHOÏ POIRE CAMEL

Mousse au caramel, compotée de poire, biscuit amande et enrobage caramel.

8 x 95 g  
V061159



## Les grands classiques



### TARTELETTE CITRON

Crémeux citron, biscuit sablé, biscuit cuillère et crème montée vanille.

8 x 75 g  
V061190



4h



48h



### ROSE FRUITS ROUGES

Mousse framboise, compotée de fruits rouges, biscuit façon cuillère.

16 x 70 g  
V071089



6h



48h



### Esprit Boutique

Avec le Mont Blanc qui s'invite à la table des meilleurs restaurants !

Son visuel "fait maison" et sa composition ultragourmande font de lui un dessert addictif à mettre d'urgence à votre carte !

### MONT BLANC

Vermicelles de marron, crème montée vanille et biscuit sablé.

8 x 65 g  
V061177



4h



48h



### Un dessert résolument tendance

qui ne manque pas d'allure !

Son secret réside dans sa fameuse meringue croquante, accompagnée par une non moins légère crème fouettée au mascarpone.

Pour la décorer vous pourrez opter pour une compotée de fruits rouges et des framboises fraîches pour qu'elle soit définitivement craquante !

### PAVLOVA PRÊTE À GARNIR

Crème fouettée au mascarpone, meringue.

16 x 45 g  
V061102



4h



0h





**MOKA PARFUM CHOCOLAT**

Crème au beurre parfum chocolat, génoise imbibée d'un sirop, pailleté chocolat.

12 x 95 g  
V061035



**MOKA CAFÉ**

Crème au beurre, café génoise imbibée d'un sirop, éclats de noisettes caramélisées.

12 x 95 g  
V061034



**BABA AU RHUM SAINT JAMES®**

Savarin punché au rhum Saint James®, crème fouettée vanille, bigarreau confit.

12 x 152 g  
V061008



**L' incontournable,**

c'est bien lui, le roi des desserts des brasseries et restaurants les plus branchés ! Richement rhumé, moelleux à souhait...

À servir avec une bouteille de rhum pour les amateurs de rhum\* au baba !



**MERVEILLEUX CHOCOLAT**

Meringues garnies d'une ganache au chocolat, décorées d'une ganache au chocolat et de flocons en chocolat.

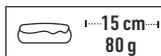
12 x 90 g  
V061036



\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



### Les lunch



#### CHOCOLAT

Crème au chocolat, pâte à choux pur beurre, glaçage au chocolat.

40 x 80 g 4h | 48h  
V061203



#### CAFÉ

Crème au café, pâte à choux pur beurre, glaçage au café.

40 x 80 g 4h | 48h  
V061204



#### VANILLE

Crème à la vanille, pâte à choux pur beurre, glaçage à la vanille.

40 x 80 g 4h | 48h  
V061205

### Disponibles en blister



#### CHOCOLAT

Crème au chocolat, pâte à choux pur beurre, glaçage au chocolat.

2 x 70 g 4h | 48h  
V061212



#### CAFÉ

Crème au café, pâte à choux pur beurre, glaçage au café.

2 x 70 g 4h | 48h  
V061213

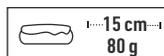


#### VANILLE

Crème à la vanille, pâte à choux pur beurre, glaçage à la vanille.

2 x 70 g 4h | 48h  
V061214

### Les 'façon'



#### FAÇON PARIS-BREST

Crème à la noisette, pâte à choux, amandes effilées.

40 x 80 g 4h | 48h  
V061224



## LE PARIS-BREST



### PARIS-BREST PREMIUM

Crème pâtissière au praliné amande-noisette, pâte à choux pur beurre, amandes effilées.

24 x 80 g  
V061217



4h



48h



7,5 cm

## LES CHOUX

### Les choux classiques



### CHOU À LA CRÈME

Crème montée à la vanille Bourbon de Madagascar, pâte à choux pur beurre.

12 x 75 g  
V061088



4h



48h



### CHOU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Crème pâtissière caramel au beurre salé, pâte à choux pur beurre avec craquelin, glaçage caramel.

16 x 100 g  
V061089



4h



48h





# Les entremets en bande

Les premium

- 33 -

les grands classiques

- 34 -



- 1 - Fabrication française
- 2 - Une parfaite tenue après décongélation
- 3 - Une découpe aisée
- 4 - Des ingrédients "cleans"

## 7 ATOUTS

- 5 - Des œufs issus de poules élevées en plein air
- 6 - Des décors raffinés
- 7 - De nombreuses recettes inédites



Les premium



### CASSIS VIOLETTE

Mousse parfum violette, préparation au cassis et biscuit à l'amande.

700 g  
V011087

*L'association  
de deux parfums  
d'une grande finesse*

issue de l'univers des macarons que nos chefs pâtisseries revisitent avec cet entremets inédit.



### CHOCOLAT NOISETTE CRAQUOTANT

Mousse au chocolat au lait et au praliné avec inclusions de noisettes, biscuit à la noisette, ganache au chocolat au lait et croustillant au praliné.

800 g  
V011083



### TIRAMISU

Mousse au mascarpone et biscuit imbibé de sirop au café.

800 g  
V011085



### PAVLOVA

Mousse vanille, préparation à la fraise et meringue.

700 g  
V011090





## OPÉRA

Crème beurre café, biscuit à l'amande imbibé d'un sirop au café et ganache chocolat.

800 g  
V011086



## 3 CHOCOLATS

Croustillant au praliné, mousses au chocolat blanc, au chocolat lait et au chocolat noir, biscuit à l'amande.

800 g  
V011081



## CROUSTILLANT CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, croustillant au praliné et biscuit au cacao.

750 g  
V011080



## FRAISIER

Mousse à la vanille, préparation à la fraise et biscuit à l'amande et au citron.

700 g  
V011088



## POIRE CARAMEL

Mousse au caramel au beurre salé, préparation à la poire et biscuit à l'amande.

700 g  
V011082



## BAPAMANGA YUZU

Mousse au yuzu, préparation de fruits exotiques, biscuit à la noix de coco et au citron vert.

700 g  
V011084



## FRAMBOISE CITRON

Mousse au citron, préparation à la framboise et biscuit à l'amande et au citron.

700 g  
V011089



Les pâtisseries



# Les Tropéziennes



## ICONIQUE

Ce célèbre dessert se décline ici en multiples versions :  
individuelle ou à partager, nature ou gourmande...  
Toujours délicieuses et toujours moelleuses avec leur brioche 100 % pur beurre !



## PETITE TROPÉZIENNE NATURE

Brioche pur beurre, garniture pâtissière.

36 x 85 g  
V501026



## TROPÉZIENNE NATURE

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

500 g  
V501032

6 x 650 g  
V501028

6 pièces dans un carton

6 x 900 g  
V501029



Disponibles en blister



## TROPÉZIENNE FRAMBOISE

Brioche pur beurre composée d'une garniture pâtissière agrémentée de framboises et décorée de sucre rose.

500 g  
V501033



## TROPÉZIENNE CHOCOLAT

Brioche pur beurre composée d'une garniture pâtissière au chocolat agrémentée d'éclats de cacao caramélisé et décorée de sucre.

500 g  
V501035



## TROPÉZIENNE STRACIATELLA

Brioche pur beurre composée d'une garniture pâtissière agrémentée de copeaux de chocolat et décorée de paillettes en chocolat et sucre décor.

500 g  
V501034



## TROPÉZIENNE CARAMEL

Brioche pur beurre composée d'une garniture pâtissière au caramel aromatisé et décorée de sucre et d'éclats de noisettes.

500 g  
V501036





## Les brioches



### AVIS AUX AMATEURS, LES BRIOCHES ERHARD POSSÈDENT DE NOMBREUX ATOUTS

- Une fabrication pur beurre de FRANCE\*.
- Une cuisson en four rotatif permettant une bonne répartition de la chaleur.
- Une surgélation qui permet de servir à tout moment une brioche toujours fraîche, toujours moelleuse.

# Les brioches



## *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.

## **BRIOCHE PUR BEURRE**

280 g  
V121005

## **3 BRIOCHES PUR BEURRE**

3 x 280 g  
31000



## **BRIOCHE DES ROIS FRUITS CONFITS FLEUR D'ORANGER**

380 g  
V121013



## **BRIOCHE DES ROIS SUCRE**

380 g  
V121012





# Les donuts & beignets

Les donuts

- 40 -

Les mini donuts

- 41 -

Les beignets

- 42 -

Les mini beignets

- 43 -



NOS DONUTS ET MINI DONUTS  
ONT PLUS D'UN TOUR DANS LEUR SAC !

Une pâte boullée et levée,  
des fourrages sans conservateurs et sans colorant artificiel.

# Les donuts

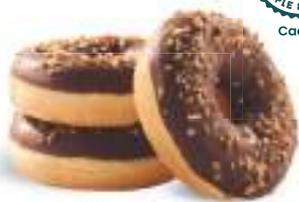
2-3h



## DONUT DARKY

Glaçage saveur  
chocolat, vermicelles  
chocolat.

55 g  
40756



## DONUT MILKY

Glaçage saveur  
chocolat au lait,  
éclats de noisettes.

55 g  
40757



## DONUT PARTY

Glaçage blanc  
saveur vanille,  
vermicelles  
multicolores.

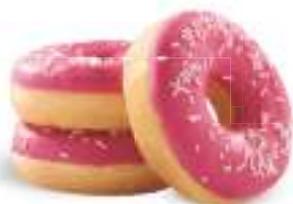
55 g  
40759



## DONUT CHOCONUT

Fourrage cacao-noisette,  
glaçage saveur chocolat, stries.

60 g  
40760



## DONUT PINKY

Glaçage rose saveur fraise,  
vermicelles blancs.

55 g  
40758



## DONUT REGULAR

44 g  
40752



## DONUT STRAWBERRY

Fourrage fraise, glaçage  
rose saveur fraise,  
stries.

70 g  
40762



## DONUT SUGAR

Décor sucre enrobé.

50 g  
40753



## DONUT VANILLA CREAM

Fourrage saveur vanille,  
glaçage blanc, stries.

70 g  
40761



**Derrière ce donut**  
enrobé se cache une démarche  
de développement durable.  
Le cacao utilisé est en effet  
certifié du label Rainforest  
Alliance, l'un des plus grands  
programmes mondiaux de  
développement durable  
pour le cacao, le café et le thé.





## MINI DONUT STRAWBERRY

Fourrage fraise, glaçage rose saveur fraise, vermicelles chocolat.

24 g  
40842

*Il a de l'allure*  
avec son glaçage rose vif et renferme un fourrage fraise garanti sans arôme artificiel



## MINI DONUT CHOCONUT

Fourrage cacao-noisette, glaçage saveur chocolat, vermicelles multicolores.

24 g  
40840



## MINI DONUT MILKY

Glaçage saveur chocolat au lait.

18 g  
40851



## MINI DONUT SUGAR

Décor sucre enrobé.

18 g  
40849



## MINI DONUT VANILLA CREAM

Fourrage saveur vanille, glaçage blanc saveur vanille, vermicelles roses.

24 g  
40841



## MINI DONUT WHITY

Glaçage blanc saveur vanille, vermicelles roses.

20 g  
40853



# Les beignets



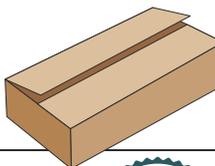
2-3h

Conditionnements disponibles

| plateau de 10 pièces



| carton de 40 pièces



## Moelleux !

Une pâte boulée et levée qui absorbe moins de matière grasse à la cuisson, un fourrage sans conservateurs et sans colorant artificiel, ce beignet a plus d'un atout pour plaire.

## CHOCO NOISETTE

Fourrage cacao-noisette.

40 x 75g 10 x 75g  
70225 60584



## NATURE

40 x 55g  
70221



## ABRICOT

Fourrage abricot.

40 x 75g 10 x 75g  
70223 60582



## FRAMBOISE

Fourrage framboise.

40 x 75g 10 x 75g  
70224 60583



## POMME

Fourrage pomme.

40 x 75g 10 x 75g  
70222 60581





# Les mini beignets

Conditionnements disponibles

| blister par 4



| blister par 8



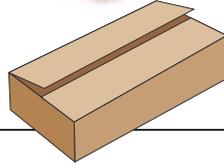
| blister par 10



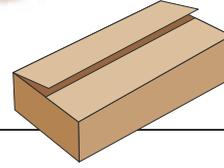
| blister par 12



| 4 plateaux de 35 pièces = 140 pièces



| carton de 140 pièces



## saveur CHOCO NOISETTE

Fourrage cacao-noisette.



Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45030	45001	45010	45020

Plateaux  
140 x 25g  
45301

Carton  
140 x 25g  
45201



## FRAMBOISE

Fourrage framboise.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45031	45002	45011	45021

Plateaux  
140 x 25g  
45302

Carton  
140 x 25g  
45202



## POMME

Fourrage pomme.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45032	45003	45012	45022

Plateaux  
140 x 25g  
45303

Carton  
140 x 25g  
45203



## NATURE

Blister

4 x 19g	8 x 19g	10 x 19g	12 x 19g
45033	45000	45013	45023

Plateaux  
140 x 19g  
45304

Carton  
140 x 19g  
45204





Les pâtisseries

## Les gougères

---

UNE SPÉCIALITÉ FABRIQUÉE DANS LE VILLAGE  
DE TAILLY, AU CŒUR DE LA BOURGOGNE.

Comté AOP, fidèle à la tradition ou saveur truffée.  
À chacun sa région, à chacun sa gougère !

Découvrez nos fameuses gougères aux fromages prêtes à réchauffer. Un accompagnement pour l'apéritif qui plaira au plus grand nombre.

60 GOUGÈRES  
AUX FROMAGES

430 g • 60 pièces  
V521015



60 GOUGÈRES  
À L'EMMENTAL ET À LA TOMATE

Surgelées.

430 g • 60 pièces  
V521022





*Les pâtisseries*



# Les pâtisseries festives

---

Noël

- 47 -

Pâques

- 51 -



# Les bûchettes crème au beurre

Conditionnements disponibles

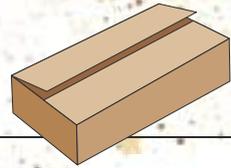
| blister par 2



| blister par 4



| carton de 32 pièces



## L'indémoudable

bûchette crème au beurre parfum chocolat allie gourmandise et légèreté grâce à sa génoise punchée de sirop au rhum.

## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT

Crème au beurre parfum chocolat, génoise punchée de sirop au rhum.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091057 V091063 V091069



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT

Crème au beurre parfum chocolat, génoise imbibée d'un sirop à la vanille.

32 x 65 g  
V101225



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE CAFÉ

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

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091053 V091059 V091065



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE GANACHE

Ganache au chocolat, génoise imbibée de sirop.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091058 V091064 V091070



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

Crème au beurre praliné, génoise imbibée de sirop.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091055 V091061 V091067



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE VANILLE

Crème au beurre vanille, génoise imbibée de sirop vanille.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091056 V091062 V091068



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE LIQUEUR D'ORANGE

Crème au beurre à la liqueur d'orange, génoise punchée de sirop à l'alcoolat naturel d'orange.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091054 V091060 V091066



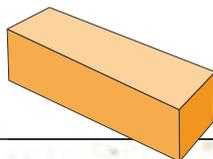
## Les bûches crème au beurre



Conditionnements disponibles | blister



| étui



### BÛCHE CRÈME AU BEURRE VANILLE

Crème au beurre vanille, génoise imbibée de sirop vanille.

Blister 500 g 6/8 parts V081018	Blister 750 g 8/10 parts V081024	Étui 750 g 8/10 parts V081189
---------------------------------------	--	-------------------------------------

*La générosité*  
des bûches crème au beurre pour des fêtes au bon goût des traditions



### BÛCHE CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

Crème au beurre praliné, génoise imbibée de sirop.

Blister 500 g 6/8 parts V081017	Blister 750 g 8/10 parts V081023	Étui 750 g 8/10 parts V081188
---------------------------------------	--	-------------------------------------



### BÛCHE CRÈME AU BEURRE GANACHE

Ganache au chocolat, génoise imbibée de sirop.

Blister 500 g 6/8 parts V081015	Blister 750 g 8/10 parts V081021
---------------------------------------	--

Autres parfums disponibles sur demande.

## Les roulades crème au beurre

Conditionnement disponible | carton de 5 pièces

| carton de 5 pièces



### ROULADE CRÈME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT

Génoise imbibée d'un sirop au rhum, crème au beurre parfum chocolat.

1 200 g  
V111040



### ROULADE CRÈME AU BEURRE CAFÉ

Génoise imbibée d'un sirop café, crème au beurre café.

1 200 g  
V111039



### ROULADE CRÈME AU BEURRE LIQUEUR D'ORANGE

Génoise imbibée à l'alcoolat naturel d'orange, crème au beurre à la liqueur d'orange.

1 200 g  
V111042



### ROULADE CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

Génoise imbibée d'un sirop, crème au beurre praliné.

1 200 g  
V111043



### ROULADE CRÈME AU BEURRE VANILLE

Génoise imbibée d'un sirop vanille, crème au beurre vanille.

1 200 g  
V111044

*Idéales*  
pour composer les bûches au format de votre choix, avec un décor personnalisé.





On retrouve  
toute l'Alsace

dans cette bûchette  
Forêt Noire et  
ses fameuses cerises amarena.

## BÛCHETTE FORÊT NOIRE

Mousse à la vanille, mousse  
au chocolat au lait, biscuit génoise  
au cacao parsemé de copeaux  
de chocolat, chantilly et inclusions  
d'Amarena.

2 x 95 g  
V091113

28 x 95 g  
V091112

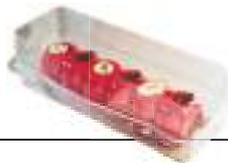


## BÛCHETTE CROUSTILLANTE

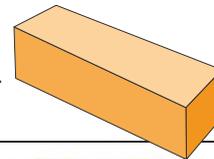
Mousse chocolat, mousse chocolat  
au lait, biscuit amande et feuillantine.

2 x 95 g    28 x 95 g  
V091115    V091114

Conditionnements disponibles | blister



| étui



## BÛCHE CROUSTILLANTE

Mousse chocolat, mousse chocolat au lait,  
biscuit amande et croustillant.

Blister 520 g	Blister 800 g	Étui 800 g
6/8 parts	8/10 parts	8/10 parts
V081289	V081288	V081287

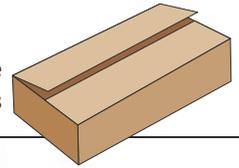


## Les bûchettes mousse

Conditionnements disponibles | blister  
par 2



| carton de  
28 pièces



## BÛCHETTE EXOTIQUE

Mousse mangue passion citron vert,  
préparation framboise grenade, biscuit  
génoise et feuillantine.

2 x 90 g    28 x 90 g  
V091117    V091116



## BÛCHETTE FRUITS ROUGES

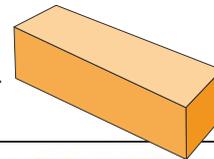
Mousse fruits rouges, compotée  
de fruits rouges, biscuit génoise  
et feuillantine.

2 x 90 g    28 x 90 g  
V091119    V091118



## Les bûches mousse

| étui



## BÛCHE EXOTIQUE

Mousse mangue passion citron vert,  
mousse fruits rouges, préparation de framboise  
et grenade, biscuit génoise et croustillant.

Blister 430 g	Blister 650 g	Étui 650 g
6/8 parts	8/10 parts	8/10 parts
V081295	V081294	V081293



# Les bûches mousse



## BÛCHE POMME D'AMOUR

Mousse vanille, compotée de pommes  
caramel cannelle, biscuit crumble  
et biscuit génoise.

Blister 530 g  
6/8 parts  
V081302

Blister 800 g  
8/10 parts  
V081301

### L'alliance gourmande

de la pomme,  
du caramel et  
de la cannelle...  
un régal !



## BÛCHE FORÊT NOIRE

Mousse à la vanille, mousse au chocolat au lait,  
biscuit génoise au cacao parsemé de copeaux  
de chocolat, chantilly et inclusions d'Amarena.

Blister 500 g  
6/8 parts  
V081292

Blister 750 g  
8/10 parts  
V081291

Étui 750 g  
8/10 parts  
V081290



## BÛCHE CAPPUCCINO

Mousse vanille, mousse café, biscuit génoise  
au café, feuillantine et biscuit décor.

Blister 360 g  
6/8 parts  
V081306

Blister 580 g  
8/10 parts  
V081305



## BÛCHE FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges,  
compotée de fruits rouges,  
biscuit génoise et feuillantine.

Blister 470 g  
6/8 parts  
V081298

Blister 700 g  
8/10 parts  
V081297

Étui 700 g  
8/10 parts  
V081296



## BÛCHE MONT BLANC

Mousse vanille, mousse marron, crème  
de marrons, inclusion de brisures de marrons  
et biscuit génoise.

Blister 470 g  
6/8 parts  
V081300

Blister 710 g  
8/10 parts  
V081299

## BÛCHE CHOCOLAT AU LAIT - PASSION - CITRON VERT

Mousse au chocolat au lait, crémeux passion  
citron vert, crémeux chocolat au lait avec  
inclusion de brisures de noix de pécan, biscuit  
génoise et croustillant.

Blister 570 g  
6/8 parts  
V081304

Blister 850 g  
8/10 parts  
V081303





Pâques

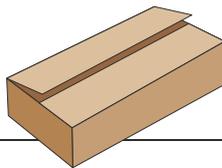
Entremets individuels



Disponibles en > blister par 2

> blister par 4

> carton de 72 pièces



### Un grand classique

de la pâtisserie de fêtes dont on apprécie la crème au beurre parfum chocolat relevée par une génoise imbibée de sirop.

## NID DE PÂQUES PARFUM CHOCOLAT

Crème au beurre parfum chocolat, génoise imbibée d'un sirop, pailleté chocolat.

2 x 75 g 4 x 75 g 72 x 75 g  
V071010 V071015 V071017



## NID DE PÂQUES VANILLE

Crème au beurre vanille, génoise imbibée d'un sirop, amandes effilées grillées.

2 x 75 g 4 x 75 g 72 x 75 g  
V071012 V071025 V071026



## NID DE PÂQUES CAFÉ

Crème au beurre café, génoise imbibée d'un sirop, éclats de noisettes caramélisées.

2 x 75 g 4 x 75 g 72 x 75 g  
V071011 V071014 V071018

## NID DE PÂQUES ALCOOLAT NATUREL D'ORANGE

Crème au beurre à l'alcoolat naturel d'orange, génoise punchée de sirop à l'alcoolat naturel d'orange, amandes effilées grillées.

2 x 75 g 4 x 75 g 72 x 75 g  
V071013 V071035 V071027



## NID DE PÂQUES PRALINÉ

Crème au beurre praliné, génoise imbibée d'un sirop, éclats de noisettes caramélisées.

2 x 75 g 4 x 75 g 72 x 75 g  
V071009 V071016 V071019



## ŒUF CHOCOLAT

Mousse au chocolat au lait et chocolat blanc, génoise imbibée d'un sirop.

Carton de 12 x 55 g • V071095



# Pâques

Entremets à partager

Disponibles en blister



## NID DE PÂQUES **VANILLE**

Crème au beurre vanille, génoise imbibée de sirop vanille et éclats de noisettes caramélisées.

600 g • 6/8 parts  
V071064



## NID DE PÂQUES **CHOCOLAT**

Crème au beurre parfum chocolat, génoise imbibée de sirop parfum vanille et éclats de noisettes caramélisées.

600 g • 6/8 parts  
V071068



## NID DE PÂQUES **CAFÉ**

Crème au beurre café, génoise imbibée de sirop au café et éclats de noisettes caramélisées.

600 g • 6/8 parts  
V071067



## NID DE PÂQUES **LIQUEUR D'ORANGE**

Crème au beurre à la liqueur d'orange, génoise imbibée de sirop à l'alcoolat naturel d'orange et éclats de noisettes caramélisées.

600 g • 6/8 parts  
V071065



## NID DE PÂQUES **PRALINÉ**

Crème au beurre praliné, génoise imbibée de sirop et éclats de noisettes caramélisées.

600 g • 6/8 parts  
V071066



# 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 réalisées au profit de la catégorie « Restauration Hors Foyer ». Cette catégorie comprend les grossistes c'est-à-dire toute personne physique ou morale qui, à des fins professionnelles, achète des produits à un ou à plusieurs fournisseurs et les revend, à titre principal, à d'autres commerçants, grossistes ou détaillants, à des transformateurs ou à tout autre professionnel qui s'approvisionne pour les besoins de son activité. Elle comprend également les enseignes de restauration hors foyers.

Elles annulent et remplacent toutes autres conditions générales antérieures, écrites ou non écrites pouvant figurer sur nos documents ou convenus 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 ERHARD PÂTISSIER GLACIER se réserve le droit de ne pas satisfaire à toute demande dérogatoire aux présentes. Toute dérogation nécessite une négociation, un accord de ERHARD PÂTISSIER GLACIER et l'octroi de contreparties réelles c'est à dire effectives, identifiées, sérieuses, objectives, contrôlables et proportionnées par le client.

**1.3** Des conditions particulières de vente dûment motivées pourront être mises en place dans l'hypothèse où, le Client offre des services non détachables de l'opération d'achat vente.

**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 et de manière explicite et détaillée 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. 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'enlèvement 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 ERHARD PÂTISSIER GLACIER que si elle a été acceptée par écrit. Le Client qui modifie ou annule une commande, sera tenu de verser à ERHARD PÂTISSIER GLACIER une indemnité correspondant à 2% du prix hors taxes des produits dont la commande est modifiée ou annulée.

**2.3** Accusé de réception : Pour lier ERHARD PÂTISSIER GLACIER, la commande doit faire l'objet d'une acceptation expresse. A défaut d'accusé réception émis dans les 48h ouvrées 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 ou qui excède de manière excessive les quantités prévisionnelles déterminées dans le plan d'affaires ou le contrat.

**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, ERHARD PÂTISSIER GLACIER 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 information indispensable qui permet à ERHARD PÂTISSIER GLACIER d'organiser ses productions. Cependant ERHARD PÂTISSIER GLACIER n'est jamais tenu 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 12 (douze) semaines avant la date de livraison souhaitée. La commande ferme doit être transmise à ERHARD PÂTISSIER GLACIER au plus tard 8 (huit) semaines avant la date de livraison. ERHARD PÂTISSIER GLACIER ne pourra en aucun cas être tenu 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 ou détenus par ERHARD PÂTISSIER GLACIER que sous réserve d'avoir obtenu l'autorisation préalable, expresse et précise de ERHARD PÂTISSIER GLACIER à cette fin. Il est précisé, en tant que de besoin, que les conditionnements vides portant des signes distinctifs de ERHARD PÂTISSIER GLACIER ne peuvent faire l'objet d'une utilisation quelle qu'elle soit sans l'accord de ERHARD PÂTISSIER GLACIER. ERHARD PÂTISSIER GLACIER 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** Sauf disposition contraire, le tarif applicable est celui en vigueur au jour de l'acceptation de la commande. Il s'entend hors taxes. Le tarif applicable sera celui en vigueur au jour de la livraison s'il s'écoule plus de 8 semaines entre la commande et la date de livraison. Il est le socle unique de toute négociation commerciale.

Les dispositions de l'article L441-11 du Code de commerce ne sont pas applicables aux relations avec les Grossistes.

Pour les relations avec les enseignes de restauration hors foyer, ERHARD PÂTISSIER GLACIER fait application des dispositions de l'article L441-11 2° du Code de commerce. Son tarif présente la part agrégée des matières premières agricoles et des produits transformés composés de plus de 50% de matière première agricole qui entrent dans la composition de chaque produit, sous la forme d'un pourcentage en volume et d'un pourcentage de notre tarif.

**6.2** ERHARD PÂTISSIER GLACIER a conclu un contrat de vente de Lait conforme à l'article L.631-24 du Code rural et de la pêche maritime avec le producteur laitier livrant le lait utilisé dans la fabrication des Produits.

Toute commande passée pendant la période des négociations annuelles et livrée après conclusion de l'accord avec le Client sera facturée au prix convenu avec le client au jour de la livraison.

**6.3** Indicateurs de référence Notre tarif est notamment élaboré en fonction du coût des ingrédients entrant dans la composition de nos produits. Ces coûts peuvent évoluer en fonction des indicateurs figurant en annexe des présentes CGV. Cependant, l'évolution d'indicateurs ne reflète qu'imparfaitement l'évolution de nos coûts de revient car certains ingrédients ne font l'objet d'aucun indicateur et car nos prix d'achat sont souvent imposés par nos fournisseurs.

Nos prix d'achat des matières premières agricoles dépendent des prix pratiqués par nos fournisseurs et non pas uniquement de l'évolution d'indicateurs.

**6.4** Révision de tarif et de prix : Notre tarif et nos prix sont fixés en fonction des conditions économiques existantes et des éléments en notre possession au jour de l'établissement de notre tarif (octobre 2024).

Notre tarif et nos prix dépendent notamment

- des fluctuations des prix des ingrédients entrant dans la composition de nos produits
- du coût de la main d'oeuvre, qui dépend des difficultés de recrutement et des interventions des pouvoirs publics
- du coût de l'énergie, et en particulier de l'azote dont le prix est imposé par nos fournisseurs,
- du coût du transport le transport sous température négative étant réalisé par un nombre faible de prestataires de transport,
- du coût des emballages (plastique, carton, ...),
- du coût de la transition énergétique.

ERHARD PÂTISSIER GLACIER a, en conséquence, une capacité d'action limitée à l'égard de ses coûts de production.

Compte tenu de la fluctuation des éléments composant nos coûts de revient et de l'impossibilité pour ERHARD PÂTISSIER GLACIER de bénéficier d'un prix ferme pour l'achat de l'ensemble des matières premières agricoles ou non agricoles utilisées pour la fabrication de nos produits, nous ne pouvons pas nous engager sur un tarif ou un prix ferme.

Toute clause prévoyant un engagement de maintien ferme du prix sera inopposable à ERHARD PÂTISSIER GLACIER même si elle figure dans une convention signée.

Nous pourrions réviser notre tarif à tout moment. Le Client en sera informé sous les meilleurs délais.

Le nouveau tarif entrera en vigueur au plus tard deux mois après sa communication au Client. Toute négociation engagée par le Client ne pourra reporter l'entrée en vigueur du tarif.

Cette faculté de révision se cumule avec la révision automatique des prix prévue par l'article L443-8 du Code de commerce et figurant dans les conventions nous liant avec le Client s'il est une enseigne de restauration hors foyer.

**6.5** 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. La négociation ne peut porter sur la part dans notre tarif de la matière première agricole. Toute négociation d'un avenant en cours d'année devra préciser les circonstances le justifiant.

Les conditions négociées avec le Client qu'elles portent sur l'octroi de conditions particulières de vente, la réalisation de prestations par le Client et/ou sur des autres obligations, le sont en fonction des engagements pris par le Client, des contreparties accordées par le Client, du plan d'affaires et du chiffre d'affaires prévisionnels qui doit être sérieux.

En cas de non-respect par le Client de ses obligations contractuelles et notamment en cas de non-respect du plan d'affaires, ERHARD PÂTISSIER GLACIER pourra de plein droit dénoncer les accords conclus.

**6.6** Renégociation de prix : Pour les besoins d'une éventuelle renégociation en cours d'année fondée sur les dispositions de l'article L441-8 du Code de commerce, les indices de référence pour nos achats d'énergie, d'emballages et de transport figurent en annexe aux présentes.

## 7. LOGISTIQUE

Les obligations réciproques en matière de logistique auxquelles ERHARD PÂTISSIER GLACIER et le Client s'engagent peuvent faire l'objet d'une convention écrite distincte des conventions commerciales.

La convention devra être négociée et les engagements qu'elle comporte devront tenir compte de la nature des produits livrés, de l'organisation logistique de ERHARD PÂTISSIER GLACIER, des contraintes de cette dernière et de la nécessité de limiter le nombre de livraisons dans un souci de la réduction de l'impact carbone des relations entre ERHARD PÂTISSIER GLACIER et le Client.

## 8. LIVRAISON

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

**8.1** Produits livrés : Nos différentes gammes de produits relèvent de différentes catégories. Ils appartiennent aux catégories suivantes :

- glace en bac
- desserts japonais
- desserts glacés
- desserts pâtisseries
- brioche
- beignet et donuts

-desserts factifs

Une même livraison peut comporter des produits relevant de ces différentes catégories.

**8.2** Livraison franco : Dans une livraison Franco, ERHARD PÂTISSIER GLACIER se réserve le choix du moyen de transport, étant précisé que de manière usuelle les livraisons s'effectuent par camion. ERHARD PÂTISSIER GLACIER 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. Le Client reconnaît qu'une livraison partielle est préférable à un refus total de la commande du Client du fait de l'indisponibilité de quelques références.

**8.3** 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. Le Client s'engage donc à souscrire un contrat d'assurance garantissant les risques de pertes, destruction ou vol des marchandises ci-dessus désignées.

**8.4** Transfert des risques : Les Produits voyageant aux risques et périls du Client, 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.

## 9. 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 conformément à l'article L133-3 du Code de commerce, 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 conformité d'une partie de la livraison ne dispense pas le Client de son obligation de payer les produits pour lesquels il n'existe aucune contestation. Aucun retour ou refus de marchandises ne peut être fait sans accord préalable de ERHARD PÂTISSIER GLACIER.

## 10. 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.

## 11. DÉLAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont fonction des capacités de production de ERHARD PÂTISSIER GLACIER 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 dimanches. **Tout commande stipulant un délai de livraison pour l'un de ces jours est reportée au 1er jour ouvrable suivant.** Si ERHARD PÂTISSIER GLACIER 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.

Afin de permettre à ERHARD PÂTISSIER GLACIER d'organiser toute livraison et d'informer le transporteur, le Client a l'obligation de communiquer à ERHARD PÂTISSIER GLACIER les créneaux de réception.

## 12. RÉCLAMATION POUR RETARD DE LIVRAISON

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

**12.2** 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.

## 13. GESTION DES MANQUEMENTS

**13.1** 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 taux de services proches de 100% sont abusifs. Les retards de livraison ne sont pas pris en compte pour le calcul du taux de service. ERHARD PÂTISSIER GLACIER ne peut s'engager sur un taux de service supérieur à 96,5%.

**13.2** 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. Les pénalités doivent être proportionnées au préjudice subi au regard de l'exécution contractuelle. Toute demande de pénalité est irrecevable si le Client ne justifie pas d'un préjudice chiffré. Toute demande de pénalité est irrecevable si le Client ne justifie pas d'un préjudice chiffré et certain c'est-à-dire que le Client est tenu de démontrer qu'il a effectivement subi le préjudice dont il sollicite la réparation.

La rupture de stocks s'entend d'un Produit qui ne se trouve plus en stock ni en entrepôt, ni en réserve, ni en linéaire et ce quelle que soit l'organisation du distributeur (centrale d'achat ou de référencement, distribution indépendante ou intégrée). La simple non-livraison n'est pas une rupture.

**13.3** Sanction des manquements : Toute acceptation de pénalités contractuelles venant sanctionner un manquement de ERHARD PÂTISSIER GLACIER doit faire l'objet d'une négociation. ERHARD PÂTISSIER GLACIER refuse toute pénalité forfaitaire ne correspondant à aucun préjudice réel. ERHARD PÂTISSIER GLACIER refuse toutes pré-déterminations contractuelles des conséquences de ses manquements. L'assiette d'une pénalité contractuelle proportionnelle est la lignes de produits concernée par le manquement justifiant l'application d'une pénalité.

**13.4** Exonération des manquements : Toute circonstance extérieure à notre volonté doit être prise en compte et 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 à ERHARD PÂTISSIER GLACIER 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.

**13.5** Compensation : Aucune compensation entre le montant des pénalités et les sommes dues à ERHARD PÂTISSIER GLACIER ne peut être pratiquée si la créance du Client n'est pas certaine, liquide et exigible.

## 14. MANQUEMENTS DU CLIENT

En cas de manquement du Client à ses obligations, il s'expose au paiement des pénalités suivantes :

- Atteinte de plus de 30 minutes sur le Site de livraison + 250 euros
- Non-respect du délai minimum entre la passation de la commande et la date de livraison souhaitée : 100 euros
- Traitement administratif d'une réclamation infondée : 300 euros par réclamation
- Défaut de fourniture de prévisionnelles fiables à l'origine d'une perturbation de la production : 300 euros
- Non remise au transporteur du bon de livraison émarqué + 50 euros
- Refus de prendre livraison pour un simple retard ou une livraison partielle = 500 euros.

## 15. EMBALLAGES

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

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

## 16. PAIEMENT

**16.1** 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. La facture mentionne la date à laquelle le paiement doit intervenir.

En cas de paiement par traite, le Client 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 et/ou la compensation du montant dû avec des sommes dont ERHARD PÂTISSIER GLACIER conteste l'exigibilité entraîne le blocage des commandes en cours émanant du Client.

Les paiements sont faits au siège de ERHARD PÂTISSIER GLACIER.

**16.2** ERHARD PÂTISSIER GLACIER se réserve la possibilité de plafonner le montant de l'encours accordé au Client, notamment en cas d'incidents de paiement 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. ERHARD PÂTISSIER GLACIER 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 factures proforma avant toute 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, ERHARD PÂTISSIER GLACIER est en droit de refuser une commande et de résilier sans dommages et intérêts les commandes et contrats en cours.

**16.3.** 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, ERHARD PÂTISSIER GLACIER peut demander une indemnisation complémentaire, sur justification. Le Client s'interdit de prendre motif d'une réclamation contre le vendeur pour différer le règlement d'une échéance en tout ou partie, ou pour pratiquer une compensation. Tout défaut de paiement total ou partiel, quinze jours après une mise en demeure restée infructueuse entraînera la résiliation de plein droit de toute commande en cours avec conservation des acomptes perçus si bon semble à ERHARD PÂTISSIER GLACIER et en conséquence à la cessation des livraisons, l'exigibilité immédiate de toute somme due non échue, y compris pour les commandes impayées antérieures, livrées ou en cours de livraison, et la restitution des Produits, sans préjudice de tous autres dommages-intérêts.

**16.4** 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 le Client, comme aussi dans le cas où l'un des paiements ou l'acceptation d'une des traites ne seraient pas effectuées à la date, le prix de toute livraison réalisée devient immédiatement exigible 15 jours après une mise en demeure d'exécuter restée infructueuse, quelles que soient les conditions convenues antérieurement.

## 17. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

ERHARD PÂTISSIER GLACIER 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 du Client. En cas de revendication, la vente sera résiliée de plein droit. Le Client 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 le Client sont réputés 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, le Client assume néanmoins à compter de la livraison, au sens, de l'article 8 des présentes, les risques de pertes ou de détérioration des produits ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

## 18. CONFORMITÉ - GARANTIE

**18.1** Produits artisanaux : ERHARD PÂTISSIER GLACIER fabrique des produits selon un savoir-faire artisanal. Les Produits peuvent présenter des différences visuelles ou esthétiques avec les échantillons. Le poids peut être différent des échantillons. La seule obligation de ERHARD PÂTISSIER GLACIER est de respecter les tolérances de poids.

**18.2** 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.

**18.3 Stockage - Responsabilité du Client :** Tout client de Produits fabriqués ou vendus 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, ERHARD PÂTISSIER GLACIER 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 œuvre 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, 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 maniement 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. L'exposition de produits glacés à un courant d'air par exemple du fait de leur stockage en entrée de frigo peut nuire à l'esthétique des produits.

**18.4 Gestion des non-conformités :** En cas de non-conformité, le Client, qui accepte que ERHARD PÂTISSIER GLACIER remplace les produits, ne pourra en aucun cas solliciter une indemnisation du fait de la non-conformité initiale ou de la modification des dates de livraison du fait de ce remplacement.

**19. 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 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 toute indemnité. La présente clause, substantielle pour le vendeur, s'appliquera nonobstant toute disposition contraire figurant dans un accord particulier auquel le vendeur aurait dû consentir.

**20. RESILIATION, SUSPENSION**

En cas d'arrêt de l'activité commerciale du Client par dissolution de la société contractante, de cession, de procédure de redressement ou de liquidation judiciaire ERHARD PÂTISSIER GLACIER a le droit sous réserve des dispositions légales applicables, sans mise en demeure préalable, d'arrêter les livraisons, de résilier les marchés en cours ou d'exiger des garanties pour en poursuivre l'exécution.

**21. 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 directs et matériels prévus ou prévisibles lors de la commande et qui sont la suite immédiate et directe de l'inexécution reprochée à ERHARD PÂTISSIER GLACIER.

Toute réparation des dommages indirects, immatériels ou imprévisibles tels que perte d'image, préjudice commercial, est exclue. Le Client qui souhaite être indemnisé du fait de réclamations de ses clients devra justifier de chacune des réclamations en communiquant les coordonnées de son propre client, l'objet de sa réclamation et sa date.

**22. IDENTIFIANT UNIQUE REP**

3621: FR209624\_01GOKN  
505669: FR212904\_01GFDA

**23. CONTESTATIONS**

A 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.

D O N N É E S L O G I S T I Q U E S

CODE VIF	EAN	RÉFÉRENCE	POIDS UV	VOLUME UV	DIMENSIONS EN MM		PALETISATION			
					UV LxH	Carton LxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette

**LES GLACES**

**LES VRACS**

Toutes les références 2,5 L	175 x 150 x 135	394 x 300 x 146	4	8	12	384
Toutes les références 5 L	345 x 150 x 135	394 x 300 x 146	2	8	12	192

**LES DESSERTS GLACÉS INDIVIDUELS**

**LES PREMIUM**

V090310	3428420024081	<b>Vacherins vanille framboise</b>	8 x 75 g	8 x 110 ml	373 x 213 x 84	373 x 213 x 84	1	11	22	242
V090311	3428420024098	<b>Vacherins vanille caramel</b>	8 x 75 g	8 x 110 ml	373 x 213 x 84	373 x 213 x 84	1	11	22	242
V090312	3428420024104	<b>Nougats glacés</b>	8 x 65 g	8 x 100 ml	373 x 213 x 84	373 x 213 x 84	1	11	22	242
V090309	3428420024128	<b>Mandarines</b>	8 x 60 g	8 x 95 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090308	3428420024111	<b>Citrons</b>	8 x 75 g	8 x 115 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090306	3428420024135	<b>Sphères façon rocher</b>	8 x 75 g	8 x 120 ml	60 x 60 x 20	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090307	3428420024142	<b>Sphères façon coco</b>	8 x 80 g	8 x 120 ml	60 x 60 x 20	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090289	3428420009477	<b>Fingers façon tarte citron</b>	8 x 65 g	8 x 110 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090305	3428420024067	<b>Fingers coco exotique</b>	8 x 60 g	8 x 100 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090288	3428420009460	<b>Éclairs Paris Brest</b>	8 x 65 g	8 x 95 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090304	3428420024074	<b>Éclairs mangue fruits rouges</b>	8 x 65 g	8 x 100 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242

**LES GRANDS CLASSIQUES**

V090187	3428420081954	<b>Frisson</b>	8 x 100 g	8 x 150 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090004	3428420080162	<b>Croquantins® vanille</b>	8 x 80 g	8 x 135 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090202	3428420082166	<b>Givrés coco</b>	10 x 90 g	10 x 160 ml	391 x 134 x 143	391 x 134 x 143	1	18	12	216
V152520	3428420004403	<b>Soufflés Grand Marnier®</b>	8 x 90 g	8 x 145 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090174	3428420082142	<b>Flambées norvégiennes</b>	12 x 95 g	12 x 160 ml	411 x 343 x 96	411 x 343 x 96	1	6	19	114
V090293	3428420009514	<b>Poires</b>	8 x 70 g	8 x 90 ml	365 x 198 x 85	373 x 210 x 84	1	11	22	242

**LES RÉGIONAUX**

V090060	3428420080186	<b>Kouglof marc de Gewurztraminer</b>	8 x 90 g	8 x 180 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090247	3428420019728	<b>Kouglof rhum-raisins</b>	8 x 75 g	8 x 145 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	23	253
V090057	3428420008760	<b>Kouglof marc de Gewurztraminer</b>	8 x 75 g	8 x 145 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	23	253

**ENVIE D'ASIE - Toutes les références** 20 x 35 g 230 x 161 x 89 230 x 161 x 89 1 24 20 480

**LES P'TITS GOURMANDS - Toutes les références** - 12 x 100 ml 68 x 68 x 66 221 x 151 x 142 12 25 13 3 900

**LES P'TITS POTS TRICOLORES - Toutes les références** - 12 x 100 ml 68 x 68 x 66 221 x 151 x 142 12 25 12 3 600

**LES DESSERTS GLACÉS À PARTAGER**

**LES VACHERINS LONGS**

V110055	3428420070668	<b>Vacherin vanille-cassis</b>	800 g	1 750 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110051	3428420070620	<b>Vacherin vanille-fraise</b>	750 g	1 700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110053	3428420070644	<b>Vacherin vanille-framboise</b>	800 g	1 700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110052	3428420070637	<b>Vacherin vanille-framboise</b>	1 600 g	3 400 ml	546 x 156 x 122	546 x 156 x 122	1	9	14	126

**LES OMELETTES NORVÉGIENNES ET LES KOUGLOFS**

V120047	3428420008821	<b>Omelette norvégienne vanille</b>	900 g	2 000 ml	321 x 161 x 95	334 x 333 x 297	6	6	6	216
V110048	3428420070743	<b>Omelette norvégienne vanille-framboise</b>	950 g	1 700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V120018	3428420002034	<b>Kouglof glacé marc de Gewurztraminer</b>	840 g	1 500 ml	224 x 224 x 93	685 x 235 x 203	6	5	9	270
V120016	3428420002812	<b>Kouglof glacé rhum-raisins</b>	840 g	1 500 ml	224 x 224 x 93	685 x 235 x 203	6	5	9	270

**LES BARRES GLACÉES**

V110041	3428420070729	<b>Barre Croquantin®</b>	1 100 g	2 300 ml	546 x 156 x 122	546 x 156 x 122	1	9	14	126
V110060	3428420070712	<b>Barre nougat glacé</b>	600 g	1 150 ml	285 x 160 x 100	285 x 160 x 100	1	20	16	320

CODE VIF	EAN	RÉFÉRENCE	POIDS UV	DIMENSIONS EN MM		PALETISATION			
				UV LxlxH	Carton LxlxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette

## LES PÂTISSERIES

### LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

#### LES ENTREMETS ATELIER ERHARD

V061171	3428420058055	Finger chocolat au lait	8 x 85g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061179	3428420058062	Finger chocolat noir	8 x 90g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061188	3428420058765	Finger moka café	8 x 75g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061180	3428420058109	Foret noire	8 x 90g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061174	3428420058079	Café gianduja	8 x 70g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061160	3428420058000	Rose framboise	8 x 80g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061159	3428420057997	Bolchoi poire caramel	8 x 95g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061158	3428420057980	Bolchoi vanille fruits rouges	8 x 95g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061161	3428420058017	Rose vanille chocolat	8 x 80g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061234	3428420064100	Arc de Triomphe	8 x 80g	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V061235	3428420064117	Pyramide	8 x 75g	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242

#### LES GRANDS CLASSIQUES

V061190	3428420058802	Tartelette citron	8 x 75 g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061177	3428420058208	Mont blanc	8 x 65 g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V071089	3760086153393	Rose fruits rouges	16 x 70 g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100
V061102	3760086152884	Pavlova prête a garnir	16 x 45 g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100
V061036	3760122883802	Merveilleux chocolat	12 x 90 g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	12	7	16	1 344
V061035	3760086153331	Moka parfum chocolat	12 x 95 g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	26	208
V061034	3760086153225	Moka café	12 x 95 g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	26	208
V061008	3760122881655	Babas au rhum Saint James®	12 x 15 g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	1	8	16	128

#### LES PÂTES À CHOUX

Éclairs lunch - Toutes les références			40 x 80 g	401 x 200 x 271	401 x 200 x 271	1	12	6	72
Éclairs "façon" - Toutes les références			40 x 85 g	401 x 200 x 271	401 x 200 x 271	1	12	6	72
V061217	3428420059755	Paris-Brest premium	24 x 80 g	396 x 296 x 102	396 x 296 x 102	1	8	16	128
V061088	3760086150880	Chou à la crème	12 x 75 g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	1	8	16	128
V061089	3760086150910	Chou caramel au beurre salé	16 x 100 g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100

### LES PÂTISSERIES À PARTAGER

LES ENTREMETS EN BANDE ATELIER ERHARD - Toutes les références			-	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
---	--	--	---	----------------	-----------------	---	----	---	-----

#### LES TROPÉZIENNES

V501026	3428420054811	Petite tropéziennne nature	36 x 80 g	393 x 293 x 191	393 x 293 x 191	1	8	7	56
V501028	3428420054835	Tropéziennne nature	6 x 650 g	255 x 253 x 69	528 x 268 x 226	6	6	8	288
V501029	3428420054842	Tropéziennne nature	6 x 900 g	360 x 320 x 500	528 x 268 x 226	6	6	7	252
LES TROPÉZIENNES EN BLISTER - Toutes les références			500 g	220 x 220 x 69	478 x 238 x 256	6	7	7	294

#### LES BRIOCHES

V121005	3760122881945	Brioche pur beurre	280 g	135 x 215 x 84	566 x 222 x 260	12	7	7	588
31000	3760122887060	3 Brioches pur beurre	3 x 280 g	135 x 215 x 84	566 x 222 x 260	4	7	7	196
V121012	3428420059311	Brioche des rois sucre	380 g	214 x 214 x 82	438 x 226 x 346	8	7	5	280
V121013	3428420059312	Brioche des rois fruits confits fleur d'oranger	380 g	214 x 214 x 82	438 x 226 x 346	8	7	5	280

### LES DONUTS ET BEIGNETS

Les donuts x 48 pièces - Toutes les références			-	388 x 288 x 180	388 x 288 x 180	1	8	10	80
Les mini donuts x 135 pièces - Toutes les références			-	388 x 288 x 180	388 x 288 x 180	1	8	10	80
Les beignets x 40 pièces - Toutes les références			40 x 75 g	388 x 288 x 180	388 x 288 x 180	1	8	10	80
Les beignets x 10 pièces - Toutes les références			10 x 75 g	274 x 193 x 90	388 x 288 x 190	4	8	9	288
Les mini beignets x 4 pièces - Toutes les références			4 x 25 g	155 x 80 x 55	262 x 170 x 260	12	21	7	1 764
Les mini beignets x 8 pièces - Toutes les références			8 x 25 g	185 x 130 x 62	388 x 288 x 190	12	8	10	960
Les mini beignets x 10 pièces - Toutes les références			10 x 25 g	225 x 130 x 62	534 x 231 x 260	16	7	7	784
Les mini beignets x 12 pièces - Toutes les références			12 x 25 g	200 x 172 x 60	406 x 350 x 260	16	6	7	672
Les mini beignets x 140 pièces - Toutes les références			140 x 25 g	388 x 288 x 190	388 x 288 x 190	1	8	10	80
Les mini beignets x 140 pièces - Toutes les références			140 x 25 g	433 x 307 x 183	433 x 307 x 183	1	6	10	60

#### LES GOUGÈRES

V521015	3428420060478	60 gougères aux fromages	430 g	400 x 320 x 40	404 x 294 x 389	10	8	5	400
V521022	3428420062595	60 gougères à l'emmental et à la tomate	430 g	400 x 320 x 40	404 x 294 x 389	10	8	5	400

### LES PÂTISSERIES FESTIVES

<b>NOËL</b>									
Bûches crème au beurre petit format - Toutes les références			500 g	242 x 137 x 102	500 x 392 x 110	6	4	14	336
Bûches crème au beurre grand format - Toutes les références			750 g	343 x 137 x 100	546 x 358 x 117	4	4	14	224
Bûchettes crème au beurre x 2 pièces - Toutes les références			2 x 80 g	165 x 135 x 67	408 x 342 x 150	12	6	12	864
Bûchettes crème au beurre x 4 pièces - Toutes les références			4 x 80 g	198 x 191 x 85	596 x 396 x 95	6	4	18	432
Bûchettes crème au beurre x 32 pièces - Toutes les références			32 x 80 g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
Les roulades - Toutes les références			5 x 1200 g	598 x 398 x 101	598 x 398 x 101	1	4	15	60
Les bûches mousse en étui - Toutes les références			-	300 x 110 x 90	308 x 237 x 187	4	12	10	480
Les bûches mousse grand format - Toutes les références			-	343 x 137 x 100	546 x 358 x 117	4	4	14	224
Les bûches mousse petit format - Toutes les références			-	242 x 137 x 102	500 x 392 x 110	6	4	14	336
Les bûchettes mousse x 2 pièces - Toutes les références			-	165 x 135 x 67	408 x 342 x 150	12	6	12	864
Les bûchettes mousse x 28 pièces - Toutes les références			-	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72

#### PÂQUES

Entremets individuels									
Nid de Pâques x 2 pièces - Toutes les références			2 x 75 g	180 x 90 x 65	400 x 335 x 135	12	6	12	864
Nid de pâques x 4 pièces - Toutes les références			4 x 75 g	195 x 195 x 55	594 x 204 x 216	6	4	19	432
Nid de pâques x 72 pièces - Toutes les références			72 x 75 g	598 x 398 x 180	598 x 398 x 180	1	4	10	40
V071095	3760086150927	Oeuf chocolat	12 x 55 g	415 x 351 x 72	415 x 351 x 72	1	6	25	150
Entremets à partager									
Nid de pâques en blister - Toutes les références			600 g	233 x 231 x 84	476 x 246 x 257	6	6	7	252



**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](mailto:contact@erhard-desserts.com)

-----