



La Collection

Pâtisseries & Glaces

GAMME PROFESSIONNELLE



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
nouveauités 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

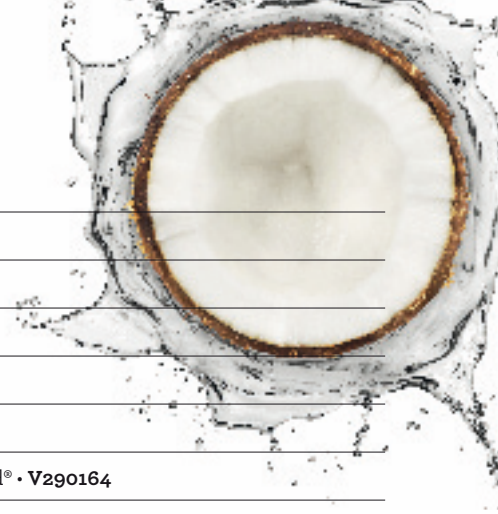
MARRON Crème glacée à la Crème de marrons de l'Ardèche Clément Faugier® • V290204

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 • Vo10025

CHOCOLAT Glace avec morceaux de chocolat • Vo10026

FRAISE Glace 20% de fraise Senga Sengana • Vo10027

VANILLE Glace à l'arôme naturel de vanille • Vo10028

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 plein 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 multiportions 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



Les régionaux



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 multiporions 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 CARAMEL

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

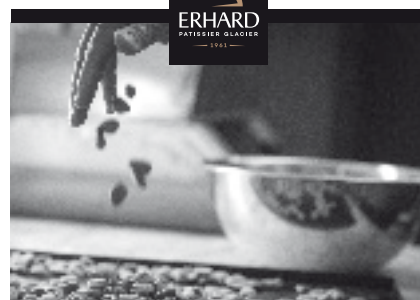
8/10

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

ERHARD
PATISSERIE GLACIER
— 1945 —



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

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 pâtisseries. Visuel valorisant, avec un aspect «Maison» grâce au savoir-faire de nos Maîtres Pâtisseries 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



Les entremets «Atelier ERHARD»

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



4h



48h



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



4h



48h



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



4h



48h



FORÊT NOIRE

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

8 x 90 g
V061180



4h



48h





ROSE FRAMBOISE

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

8 x 80 g
V061160



*Mignonne
allons voir si la rose...*

Nos chefs pâtissiers 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 CARAMEL

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

8 x 95 g
V061159



Les grands classiques



TARTELETTE CITRON

Crèmeux 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 !



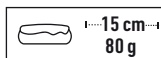
MERVEILLEUX CHOCOLAT

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

12 x 90 g
V061036



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

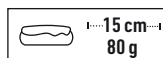


VANILLE

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



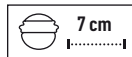
48h



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



6h



48h

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



Les grands classiques



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 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 boulée 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.





1h

Les mini donuts

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 VANILLA CREAM

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

24 g
40841



MINI DONUT MILKY

Glaçage saveur chocolat au lait.

18 g
40851



MINI DONUT SUGAR

Décor sucre enrobé.

18 g
40849



MINI DONUT WHITY

Glaçage blanc
saveur vanille,
vermicelles roses.

20 g
40853



Les beignets



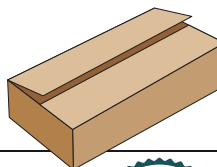
2-3h

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
70225

10 x 75g
60584



NATURE

40 x 55g
70221



ABRICOT

Fourrage abricot.

40 x 75g
70223

10 x 75g
60582



FRAMBOISE

Fourrage framboise.

40 x 75g
70224

10 x 75g
60583



POMME

Fourrage pomme.

40 x 75g
70222

10 x 75g
60581





Les mini beignets

Conditionnements
disponibles

| blister
par 4



| blister
par 8



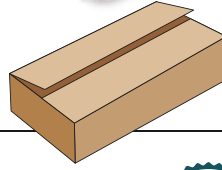
| blister
par 10



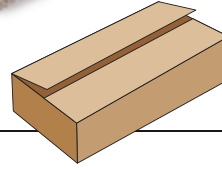
| blister
par 12



| 4 plateaux de 35 pièces
= 140 pièces



| carton de
140 pièces



CARAMEL

Fourrage caramel.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45034	45004	45014	45024

Plateaux
140 x 25g
45308

Carton
140 x 25g
45204



saveur CHOCOLAT BLANC

Fourrage parfum chocolat blanc.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45036	45006	45016	45026

Plateaux
140 x 25g
45310

Carton
140 x 25g
45215



saveur CHOCOLAT NOIR

Fourrage parfum chocolat noir.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45037	45007	45017	45027

Plateaux
140 x 25g
45311

Carton
140 x 25g
45216



saveur CHOCO NOISETTE

Fourrage parfum chocolat 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



FRUITS ROUGES

Fourrage fruits rouges.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45035	45005	45015	45025

Plateaux
140 x 25g
45309

Carton
140 x 25g
45214



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
45200



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

ASSORTIMENT 3 CHOCOLATS

Fourrage parfum chocolat
noisette, chocolat noir et
chocolat blanc.

Blister
12 x 75g
45029



SPÉCULOOS

Fourrage spéculoos.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45038	45008	45018	45028

Plateaux
140 x 25g
45312

Carton
140 x 25g
45217





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

Église du village de Taillly



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

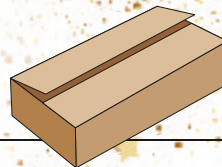
| blister
par 2



| 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



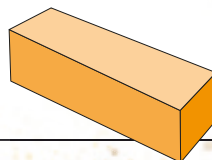
Les bûches crème au beurre



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.

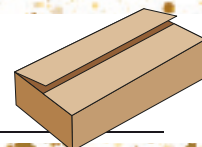
Blister 500 g
6/8 parts
V081015

Blister 750 g
8/10 parts
V081021

Autres parfums
disponibles
sur demande.

Les roulades crème au beurre

Conditionnement disponible | carton de 5 pièces



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
V091115

28 x 95 g
V091114

Conditionnements disponibles | blister



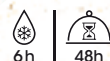
BÛCHE CROUSTILLANTE

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

Blister 520 g
6/8 parts
V081289

Blister 800 g
8/10 parts
V081288

Étui 800 g
8/10 parts
V081287

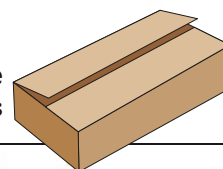


Les bûchettes mousse

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
V091117

28 x 90 g
V091116



BÛCHETTE FRUITS ROUGES

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

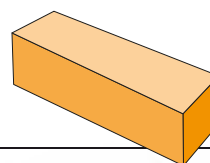
2 x 90 g
V091119

28 x 90 g
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
6/8 parts
V081295

Blister 650 g
8/10 parts
V081294

Étui 650 g
8/10 parts
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 caco 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

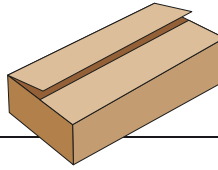
Entremets individuels



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'alcool 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 convenues par tout autre moyen. Les présentes conditions générales de vente sont systématiquement remises ou adressées à chacun des clients pour lui permettre de passer commande et accompagner les tarifs.

1.2 Les présentes conditions générales constituent le socle unique de la négociation, et 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 avant 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 : Toute additif, modification ou annulation de la commande ne lie ERHARD PÂTISSIER GLACIER que si elle l'a accepté 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 tenue responsable d'une absence de livraison ou d'un retard de livraison en cas de non-respect des deux délais indiqués ci-dessus.

3. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Le Client ne pourra faire usage d'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 TVA. 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 L441-1-1 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 L441-1-1 1° 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.

Tout 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'œuvre, 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 festifs

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, ni les dimanches. Une 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 œuvre 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 les 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'existabilité 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 cas 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 présumés être ceux impayés. La reprise de possession des produits par le vendeur n'est pas exclusive d'autres procédures judiciaires que le vendeur pourrait exercer. Le client s'oblige à stocker les produits du vendeur en bon état de conservation et de présentation, et individualisés jusqu'au paiement intégral du prix. Nonobstant les dispositions ci-dessus, 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 fabriquées ou vendues par le vendeur, s'engage à respecter formellement, et en cas de cession de faire respecter, les prescriptions de stockage, de mode d'emploi, les préconisations qui figurent sur les emballages. Dans tous les cas, 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 oeuvre que si le produit a été stocké, commercialisé, conservé et utilisé dans des conditions normales et usuelles, prenant notamment en compte la fragilité importante du produit. Il est rappelé que les produits doivent toujours être manipulés avec précaution, être conservés à des températures inférieures à - 20°C, ne pas être conservés dans un endroit où ils pourraient être contaminés par des odeurs ou des émanations provenant d'autres produits... La garantie est consentie pour la durée figurant sur l'étiquette et la fiche technique du produit. La responsabilité du vendeur est exclue pour des défauts du produit qui résulteraient : de son exposition à des températures trop basses ou trop élevées, et/ou de son exposition à des variations importantes de température, ou d'une rupture dans la chaîne du froid d'un défaut de précaution dans le 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 l'empêcher temporairement ou définitivement d'accomplir en tout ou partie ses obligations contractuelles compte tenu de la diligence normale que l'on peut requérir de lui. Ainsi notamment : la grève, la rupture d'approvisionnement, l'incendie, le bris de machine ou l'inondation, sans que cette énumération ait un caractère limitatif. Le vendeur informera le client de toute cause d'exonération par écrit et dans les meilleurs délais. L'événement constitutif d'une cause d'exonération aura pour effet de suspendre l'exécution de l'obligation à la charge du vendeur, les délais contractuels étant prorogés d'une durée égale à celle des effets de cet événement. Aucune indemnité ne sera due au client de ce fait. Néanmoins, si les circonstances à l'origine de la suspension du contrat se prolongent pendant plus de deux mois, chaque partie aura la faculté de demander la résiliation de la vente, à l'exclusion de 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		PALETTISATION			
					UV LxIxH	Carton LxIxH	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	Vacherins vanille framboise	8 x 75 g	8 x 110 ml	373 x 213 x 84	373 x 213 x 84	1	11	22	242
V090311	3428420024098	Vacherins vanille caramel	8 x 75 g	8 x 110 ml	373 x 213 x 84	373 x 213 x 84	1	11	22	242
V090312	3428420024104	Nougats glacés	8 x 65 g	8 x 100 ml	373 x 213 x 84	373 x 213 x 84	1	11	22	242
V090309	3428420024128	Mandarines	8 x 60 g	8 x 95 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090308	3428420024111	Citrons	8 x 75 g	8 x 115 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090306	3428420024135	Sphères façon rocher	8 x 75 g	8 x 120 ml	60 x 60 x 20	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090307	3428420024142	Sphères façon coco	8 x 80 g	8 x 120 ml	60 x 60 x 20	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090289	3428420009477	Fingers facon tarte citron	8 x 65 g	8 x 110 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090305	3428420024067	Fingers coco exotique	8 x 60 g	8 x 100 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090288	3428420009460	Éclairs Paris Brest	8 x 65 g	8 x 95 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090304	3428420024074	Éclairs mangue fruits rouges	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	Frisson	8 x 100 g	8 x 150 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090004	3428420080162	Croquantins® vanille	8 x 80 g	8 x 135 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090202	3428420082166	Givrés coco	10 x 90 g	10 x 160 ml	391 x 134 x 143	391 x 134 x 143	1	18	12	216
V152520	3428420004403	Soufflés Grand Marnier®	8 x 90 g	8 x 145 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090174	3428420082142	Flambées norvégiennes	12 x 95 g	12 x 160 ml	411 x 343 x 96	411 x 343 x 96	1	6	19	114
V090293	3428420009514	Poires	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	Kouglof marc de Gewurztraminer	8 x 90 g	8 x 180 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090247	3428420019728	Kouglof rhum-raisins	8 x 75 g	8 x 145 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	23	253
V090057	3428420008760	Kouglof marc de Gewurztraminer	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	Vacherin vanille-cassis	800 g	1 750 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110051	3428420070620	Vacherin vanille-fraise	750 g	1 700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110053	3428420070644	Vacherin vanille-framboise	800 g	1 700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110052	3428420070637	Vacherin vanille-framboise	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	Omelette norvégienne vanille	900 g	2 000 ml	321 x 161 x 95	334 x 333 x 297	6	6	6	216
V110048	3428420070743	Omelette norvégienne vanille-framboise	950 g	1700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V120018	3428420002034	Kouglof glacé marc de Gewurztraminer	840 g	1500 ml	224 x 224 x 93	685 x 235 x 203	6	5	9	270
V120016	3428420002812	Kouglof glacé rhum-raisins	840 g	1500 ml	224 x 224 x 93	685 x 235 x 203	6	5	9	270
LES BARRES GLACÉES										
V110041	3428420070729	Barre Croquantin®	1 100 g	2 300 ml	546 x 156 x 122	546 x 156 x 122	1	9	14	126
V110060	3428420070712	Barre nougat glacé	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	7	84
Éclairs "façon" - Toutes les références			40 x 85 g	401 x 200 x 271	401 x 200 x 271	1	12	7	84
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 tropézienne nature	36 x 80 g	393 x 293 x 191	393 x 293 x 191	1	8	7	56
V501028	3428420054835	Tropézienne nature	6 x 650 g	255 x 253 x 69	528 x 268 x 226	6	6	8	288
V501029	3428420054842	Tropézienne 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									
NOËL									
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
