

# MACARONS SUCRÉS

## SWEET MACARONS

### CRÈME AU BEURRE

#### BUTTERCREAM



● Menthe Glaciale  
Glacial Mint



● Vanille  
Vanilla



● Rose Litchi  
Lychee Rose



● Violette  
Violet



● Crème à l'orange  
Orange cream



● Poire  
Pear



● Citron  
Lemon



● Praline Grenadine  
Praline Grenadine



● Speculoos  
Speculoos



● Régilisse  
Licorice



● Pistache  
Pistachio



● Griotte  
Sour Cherry



● Pain d'épice  
Gingerbread

### GANACHE AU CHOCOLAT

#### CHOCOLATE



● Chocolat  
Chocolate



● Chocolat Orange  
Orange Chocolate



● Chocolat Menthe  
Mint Chocolate



● Noix de coco  
Coconut



● Praliné  
Praline



● Café  
Coffee



● Fleur d'oranger  
Orange Blossom

### PURÉE DE FRUIT

#### JAM



● Cassis  
Blackcurrant



● Framboise  
Raspberry



● Fraise  
Strawberry



● Abricot  
Apricot

### CARAMEL & PÂTE À TARTINER

#### NUT-SPREAD AND CARAMEL



● Pâte à tartiner  
Noisette  
Hazelnut Praline  
Spread



● Caramel  
au beurre salé  
Salted Caramel

# MACARONS COCKTAILS

## COCKTAIL MACARONS



● Pabana  
Banane, fruit de la passion,  
mangue et citron  
Banana, passion fruit, mango  
and lemon



● Litchi Bikini  
Framboise, litchi, pêche blanche  
Raspberry, lychee, white peach



● Coco Z  
Combava, noix de coco  
Combava, coconut



● Pacific Julep  
Mandarine, ananas, fruit  
de la passion, verveine citronnelle  
Mandarin, pineapple, passion fruit,  
lemon verbena



● Mojito fraise  
Fraise, citron, menthe  
Strawberry, lemon, mint

Les macarons sont vendus par carton de 35 macarons en mono-parfum. Each mono-flavor cardboard contains 35 macarons.

Poids net : un macaron fait 14 gr. Net weight: a macaron weighs 14 grams (±5%).

- Les macarons accompagnés d'un point violet sont certifiés sans gluten.
- These macarons are certified gluten free.



ARTISANAT



SAVOIR-FAIRE



TRADITION

Les macarons sont réalisés avec une meringue française : fragile et capricieuse, elle ne permet aucune erreur mais elle sublime le macaron. Nos macarons ne contiennent aucun conservateur.

Our macarons are made with French meringue: fragile and finicky, it leaves no margin for error but it enhances macarons. Our macarons do not contain any preservatives.