



Chez Mon Pâtissier

Fabrication artisanale à Maisons-Alfort

Macarons & Chocolats

07 81 71 10 40

chezmonpatissier.com

contact@chezmonpatissier.com

Macarons - Fêtes de fin d'année 2026

Date de retrait de la commande/...../2026

Nom :

Téléphone :

(si nous avons une question sur votre commande)

MACARONS CRAQUELÉS p.1 3,50 € / 100g - environ 11 macarons	Recette à l'ancienne (miel-citron-amande)		Chocolat		Total Craquelés
---	--	--	----------	--	--------------------

Les macarons craquelés se conservent à température ambiante, date limite de consommation sous le sachet.

Macarons Frais p.1

Les macarons garnis se conservent au réfrigérateur et sont à consommer dans les 3 jours.

Précisez le nombre de macaron(s) par parfum										
COLLECTION « MACARONS PARISIENS »	Sucrés	Classiques	Chocolat	°						
			Café	°						
			Noix de coco	°						
			Citron	°						
			Pistache							
			Caramel Beurre Salé	°						
			Framboise	*						
			Vanille	°						
			Gianduja	°						
			Amande amère	°						
		Créations	Menthe orientale	°						
			Rose - Framboise							
			Lavande - Myrtille							
			Cannelle - Figue	* °						
			Pêche - Poivre séchouan							
			Tiramisu	°						
			Passion	°						
			Abricot - Romarin							
			Fraise-Basilic	*						
	Cassis	*								
	Cocktails	Fromages	Brie Pomme Raisin sec	°						
			Chèvre Miel Noix Céleri	°						
			Roquefort Poire Noix	°						
		Festifs	Pain d'épices - Figue	* °						
			Confit d'ognon rouge	* °						
COLLECTION « MACARONS DU VOYAGEUR » <i>Innovation du Chef</i> coques noix de cajou / garniture sur une base de ganache au chocolat de Madagascar			Pur fèves 100 %	°						
			Combava (agrumes)	°						
			Vanille	°						
			Cannelle	°						
			Café corsé	°						
			Banane	* °						
			Ananas	* °						
			Passion	* °						
			Litchi	* °						
Coco	* °									
Chèque à l'ordre de « Chez Mon Pâtissier »					4€	8€	12€	20€	28€	56€-220€
Total	€									