



# mon pari GOURMAND

• depuis 1957 •



BYCert. 6080154



mon pari GOURMAND

• depuis 1957 •

Avenue Paul Gréber  
ZAC de Ther d'Allonne  
60000 Allonne, France

Tel. : +33 (0)3 44 05 40 35  
Email : [contact@monparigourmand.com](mailto:contact@monparigourmand.com)  
[www.monparigourmand.com](http://www.monparigourmand.com)



## ÉDITO



Chers(ères) client(e)s, partenaires et amateurs de gourmandises,

C'est avec joie que nous vous présentons notre tout nouveau catalogue : plongeons ensemble dans notre univers gourmand, hérité d'une histoire riche et porté par une passion dévorante.

Depuis 1957, chez **mon pari GOURMAND**, nous croyons que la gastronomie est une affaire de famille, de passion, d'authenticité et de partage. C'est dans cet esprit que nous avons conçu ce catalogue, mettant en lumière notre gamme exceptionnelle de confiseries 100% fabriquées dans nos ateliers à Allonne dans l'Oise.

Nos pâtes de fruits, réalisées à partir des meilleurs fruits de saison, captent toute la fraîcheur et l'authenticité des vergers.

Nos caramels, préparés avec amour selon une recette secrète transmise de génération en génération, fondent délicieusement en bouche, pour vous offrir une expérience sensorielle inoubliable.

Nos chocolats sont travaillés avec finesse et passion pour révéler toute la richesse de leurs arômes et leurs textures onctueuses.

Enfin, issus d'un savoir-faire rare et reconnu, les noyaux liqueurs que nous enrobons de pâte de fruit ou de chocolat trouvent naturellement leur place dans cette large gamme, en tant que produits d'exception.

Au cœur de notre fabrication, la certification Origine France Garantie prend tout son sens. Chacune des confiseries quittant nos ateliers est le résultat d'une sélection minutieuse de matières premières françaises de qualité. Associées à une production artisanale qui privilégie l'authenticité et la passion, elles mettent en avant les saveurs uniques de notre terroir.

Notre attachement à la qualité est également une promesse que nous tenons depuis plus de 10 ans via notre certification FSSC22000.

Que vous soyez épiciers, chocolatiers, confiseurs, restaurateurs, hôteliers, responsables de développement de marques, notre catalogue offre une large variété de confiseries pour émerveiller vos clients et partenaires.

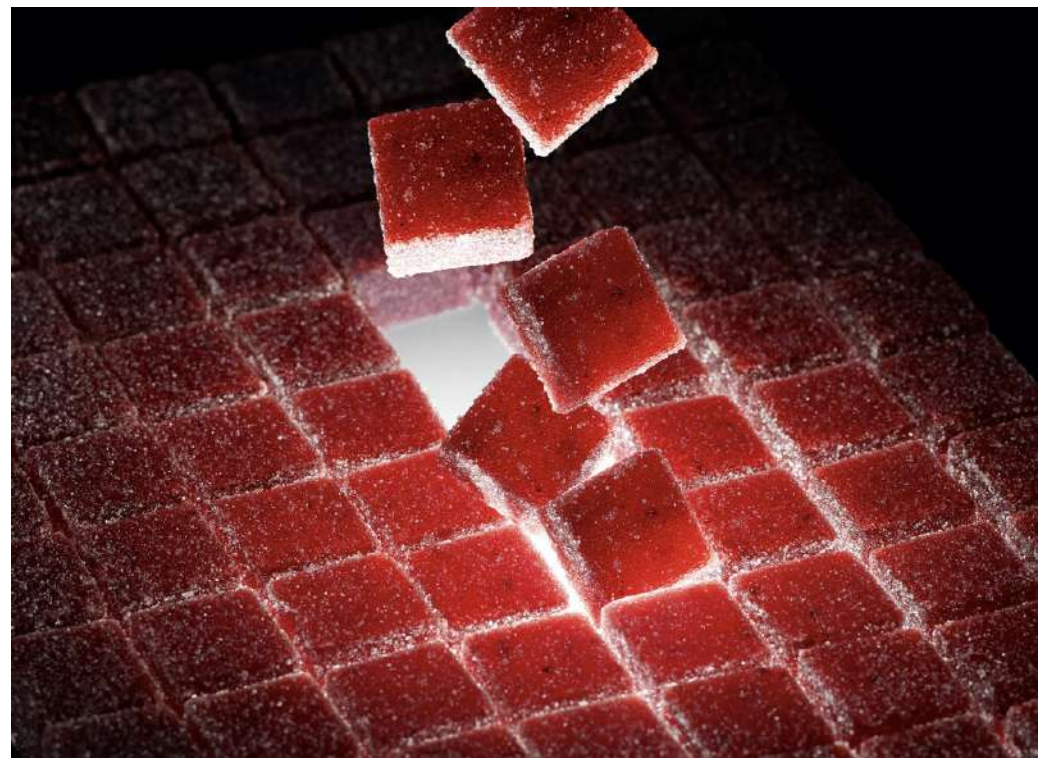
À travers ce catalogue, nous sommes fiers de vous présenter l'étendue de notre savoir-faire et de notre créativité.

Au nom de toute l'équipe de **mon pari GOURMAND**, nous vous remercions pour votre fidélité, car vous êtes de plus en plus nombreux à nous faire confiance. C'est grâce à vous que nous pouvons continuer à écrire l'histoire de notre entreprise avec passion et créativité.

Bienvenue dans l'univers de la gourmandise, bienvenue chez **mon pari GOURMAND**.

Anne-Sophie **TELLIER-CONRAUX**  
Présidente Directrice Générale

Delphine **CONRAUX**  
Directrice Générale



# SOMMAIRE

Édito	Page 3
notre Histoire	Page 6
nos Labels	Page 8

## MON PARI CHOCOLATS / PRALINÉS **Page 10**

nos Ganaches	Page 13
nos Purs pralinés	Page 15
nos Incontournables	Page 18
nos Caramels & Nougatines	Page 19
nos Bouchées	Page 20

## MON PARI CAMELS **Page 24**

nos Pliages	Page 27
nos Pavés	Page 33
nos Gros pavés	Page 40
nos Papillotes	Page 41
nos Bestiaires	Page 44
nos Boîtes régionales	Page 46
nos Karacocos	Page 47
le Laboratoire	Page 48

## MON PARI PÂTES DE FRUITS **Page 50**

nos Fruits du Verger	Page 53
nos Succulentes	Page 56
nos Boîtes présentoirs	Page 58
nos Papillotes	Page 60
le Laboratoire	Page 63

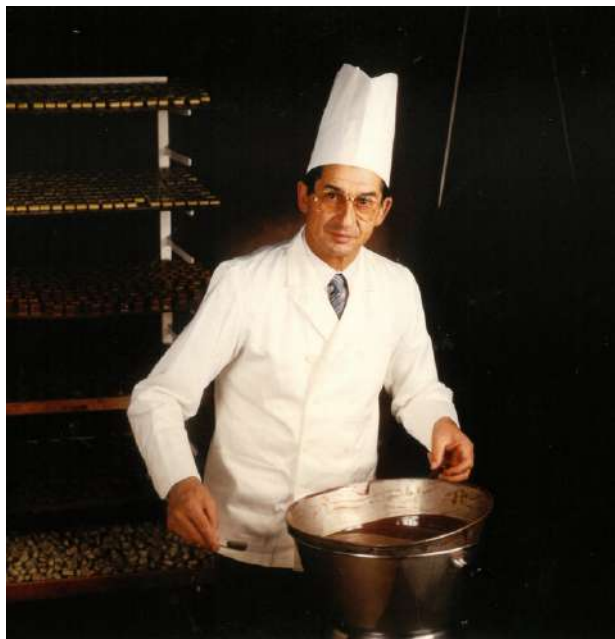
## MON PARI LIQUEURS **Page 64**

nos Chardons liqueurs	Page 67
nos Chocolats liqueurs	Page 68
nos Pâtes de fruits liqueurs	Page 69

## LA PERSONNALISATION **Page 70**

notre Niveau de personnalisation	Page 73
nos Savoir-faire	Page 76

## mon pari GOURMAND, une histoire de passion tout autant qu'une histoire de famille.

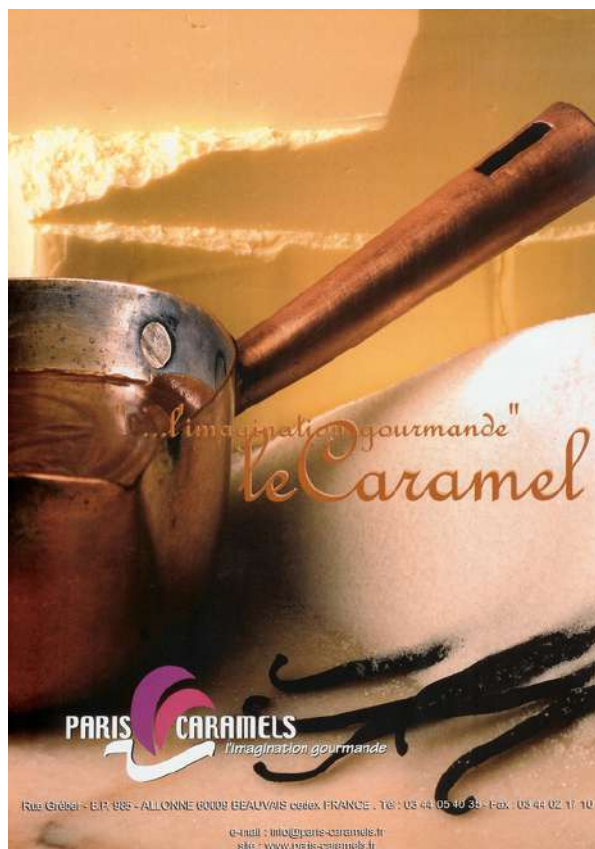
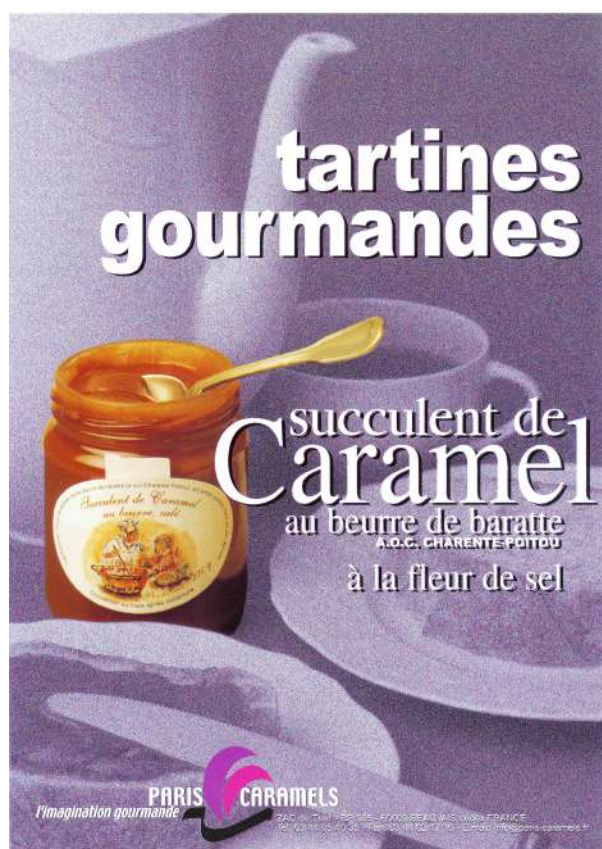


Entreprise familiale aujourd'hui gérée par la troisième génération Conraux, **mon pari GOURMAND** fabrique et distribue des **confiseries haut de gamme depuis plus de 60 ans**.

À l'origine, il y a la passion d'un couple pour le caramel. Sucre cuit, lait, beurre, trois ingrédients assemblés pour fondre de plaisir. De l'amour du caramel et du savoir-faire inégalé de Josette et Guy Conraux, couple de pâtissiers, est né « Paris-Caramels » **en 1957**, rue Diderot à Paris.

**1964** : Pour compléter la gamme de caramels traditionnels et positionner la créativité au cœur de son développement, Paris-Caramels lance en 1964 les **caramels au beurre AOP des Charentes-Poitou**, un beurre d'exception issu du terroir et de petits producteurs auquel la crème lentement mûrie donne toute sa personnalité. Beurre qui est encore utilisé à ce jour dans toutes nos recettes de caramel.

En **1974**, l'innovation est à nouveau un relais de croissance : Guy Conraux crée une gamme de **pâtes de fruits** de très haute qualité mettant à l'honneur le savoir-faire traditionnel du maître confiseur.



En **1976**, Xavier, chocolatier et fils du couple Conraux, entre dans l'entreprise constituant ainsi la deuxième génération de la success story familiale. Fort de son savoir-faire, Xavier introduit une gamme de **chocolats pur beurre de cacao** et poursuit la recherche d'excellence dans la diversification produit. De première qualité, la couverture de chocolat enveloppe ganaches, pralinés maison et cœurs d'alcools d'exception dont Xavier sait retranscrire à la perfection l'intensité des arômes. Le savoir-faire traditionnel du **noyau liquide d'alcool** moulé dans l'amidon trouve, avec **mon pari GOURMAND**, un de ses plus fervents partisans et défenseur inconditionnel d'une technique ancestrale quasiment disparue.

Ainsi, aux caramels des débuts se sont ajoutés les pâtes de fruits, puis les chocolats et la nécessité de changer de site de production pour installer une usine dans l'Oise, d'abord à Beauvais puis quelques années plus tard à Allonne sur un site de 3500m<sup>2</sup>.

En **2001**, Christine Conraux rejoint son mari à la direction de l'entreprise, apportant son expertise pointue dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire puisqu'en 2008, l'atelier est certifié ISO 22000 puis obtient en 2013 la certification FSSC 22000 et le label Origine France Garantie : une reconnaissance pour l'entreprise familiale, ses produits et son savoir-faire.

L'entreprise de fabrication artisanale a depuis concocté de nouvelles recettes dans des univers gourmands complémentaires comme le chocolat, les pâtes de fruits et une large palette de confiseries.

En **2019**, sous l'impulsion de la troisième génération, « PARIS-CARAMELS » est devenu « **mon pari GOURMAND** » comme une évidence.

- Le « **pari** » de donner du plaisir sur une large palette de création
- Le « **gourmand** » comme ADN fondateur de toutes les recettes

**Reconnue par ses pairs pour son savoir-faire inégalé et la qualité exceptionnelle de ses produits, l'entreprise s'adresse en grande partie aux professionnels : Meilleurs Ouvriers de France, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs et épicerie fines, dont les enseignes les plus réputées de la profession.**





### mon pari GOURMAND ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

**mon pari GOURMAND** a été **labélisé Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)** en 2018, par le ministère de l'économie et des finances. Le label est une marque de reconnaissance de l'Etat mise en place pour distinguer des entreprises françaises, aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Attribué pour une période de cinq ans (en cours de renouvellement), il distingue des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits. Le label est une référence et un gage de qualité, il est décerné à des maisons qui se caractérisent par la détention d'un savoir-faire rare reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité, et qui savent allier l'innovation et la tradition, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international.



### mon pari GOURMAND ENGAGEMENT SÉCURITÉ

Le système de management de la sécurité sanitaire des produits de **mon pari GOURMAND** est **certifié selon la norme FSSC 22000** par un organisme indépendant. Elle atteste de notre politique d'engagement envers la sécurité alimentaire, garantissant que nos produits répondent aux normes les plus récentes en matière légale et réglementaire. Chez **mon pari GOURMAND**, la sécurité de nos produits est une priorité absolue, chacun des employés est acteur de cette exigence, qui permet notamment à **mon pari GOURMAND** d'exporter dans le monde entier.





## mon pari GOURMAND ORIGINE FRANCE GARANTIE



Produire des confiseries Françaises, non seulement en France, mais avec des matières premières françaises, ce n'est pas du marketing, mais un choix d'entreprise.

Le logo Origine France Garantie (OFG) assure aux consommateurs que tout ingrédient de la recette supérieur à 8 % est d'origine France – à part pour les ingrédients dont la filière n'existe pas en France (cacao, vanille ...) – et que la fabrication a lieu en France. Elle garantit aussi que le ou les ingrédients qui apparaissent dans le nom du produit sont obligatoirement français.

Consommer Origine France Garantie, ça a aussi du sens pour la planète !



Pour **mon pari GOURMAND**, fabriquer des confiseries, à partir de matières premières issues de nos terroirs, c'est aussi s'engager pour la protection de l'environnement.

Les aliments sont encore meilleurs quand on sait d'où ils viennent !

En tissant, des relations de confiance avec des producteurs locaux, **mon pari GOURMAND** leur garantit des débouchés et leur assure une juste rémunération. Manger français, c'est aussi participer à la préservation de savoir-faire locaux et de filières agricoles de qualité.



La première confiserie Origine France Garantie (OFG) !

En 2013, **mon pari GOURMAND** devient la première confiserie nationale certifiée Origine France Garantie (OFG). Par souci de transparence et de rigueur, **mon pari GOURMAND** se soumet ainsi à l'unique certification officielle qui atteste l'origine française d'un produit. Un cahier des charges strict contrôlé par un organisme indépendant : Bureau Veritas.

Pour **mon pari GOURMAND** consommer français, c'est concilier le plaisir et les convictions.

## DES ENGAGEMENTS ÉCOLOGIQUES & SANITAIRES

- Engagés pour la **protection de l'environnement** : Produire en circuit court permet de réduire le nombre d'intermédiaires, mais aussi les kilomètres alimentaires. Une démarche qui concilie principes agro-environnementaux et bas carbone,
- **Eco-conception** des emballages,
- Réduction de la part de plastique non recyclable et remplacement par des **emballages kraft certifiés PEFC** (programme de protection et de gestion des forêts à travers le monde),



mon pari

CHOCOLATS / PRALINÉS



## MON PARI CHOCOLATS / PRALINÉS

nos <b>Ganaches</b>	<b>Page 13</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pures origines</li><li>• Parfumées</li></ul>	Page 13 Page 14
nos <b>Purs pralinés</b>	<b>Page 15</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Amandes / Noisettes</li><li>• Amandes</li><li>• Noisettes</li><li>• Gianduja</li></ul>	Page 15 Page 16 Page 16 Page 17
nos <b>Incontournables</b>	<b>Page 18</b>
nos <b>Caramels &amp; Nougatines</b>	<b>Page 19</b>
nos <b>Bouchées</b>	<b>Page 20</b>



# CHOCOLATS / PRALINÉS



## Le pari...

### D'UNE TECHNIQUE DE FABRICATION ARTISANALE

- Des décors réalisés délicatement par nos maîtres chocolatiers : fourchette / poche ...
- Des ganaches et pralinés coulés à la main
- Des intérieurs jamais congelés

### D'UNE GRANDE FINESSE

- Un poids moyen de 9g
- Des arrêtes saillantes
- Colorés avec des "ingrédients colorants" : betterave, spiruline, framboise...
- Des décors sobres et raffinés

### DE GOÛTS FRANCS

- Des cacaos rigoureusement sélectionnés pour leur typicité que nous assemblons comme un grand vin, pour assurer notre caractère aromatique
- Des purs pralinés : un fruit sec torréfié pour en révéler toutes les saveurs, du sucre caramélisé, une pointe de chocolat, et c'est tout !



### CONDITIONNEMENT

Tous nos bonbons de chocolats sont rangés et protégés dans des cartons entre 1.3 et 2.7kg. Pour les chocolats ayant un conditionnement à la pièce (bouchées) ou spécifique, une mention est apportée à côté de la description de chaque produit.



### CONSERVATION

La qualité organoleptique de nos chocolats est garantie 3 mois minimum à la livraison (plus pour certaines références, se référer au tarif). Ces durées sont liées à des conditions de conservation optimales (16 à 18°C, sans variation brusque de température et entre 55 et 60% d'humidité).

Légende des formats des chocolats / pralinés :



# Ganaches

nos

Mélange de chocolat, de crème ou de beurre, avec une texture dense et fondante, la ganache sublime la puissance aromatique du chocolat.

## PURES ORIGINES



Équateur

Ganache à la crème, aux crus de cacao d'Équateur, chocolat noir

077400



Pérou

Ganache à la crème, aux crus de cacao du Pérou, chocolat noir

077500



Sao Tomé

Ganache à la crème, aux crus de cacao de Sao Tomé, chocolat noir

077300



République Dominicaine

Ganache à la crème, aux crus de cacao de République Dominicaine, chocolat noir

077600



CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

## PARFUMÉES



### Thé à l'Orange sanguine

Ganache au lait, thé de Chine et de Ceylan parfumé à l'écorce d'orange, chocolat noir

078600



### Citron - Gingembre

Ganache pulpe de citron et gingembre confit, chocolat noir

084400



### Polka framboise

Ganache framboise, chocolat noir

083000



### Passion

Ganache aux fruits de la passion, effluves de clous de girofle, chocolat noir

073600



### Fleur d'oranger

Ganache parfumée à la fleur d'oranger, raisin sec, chocolat noir

073100



### Galanga-Écorces d'orange

Ganache aux racines de galanga et aux écorces d'oranges finement broyées, chocolat noir

073700



### Petit matin

Ganache café et rhum, chocolat au lait ou noir

Lait : 076700 / Noir : 076800



### Palet Or fine Champagne

Ganache fine champagne, chocolat noir

076000



### Palet Or Café

Ganache au café, chocolat au lait

075900



### Whisky fumé

Ganache whisky LAGAVULIN 8 ans d'âge, chocolat noir

078800



### Caganou

Ganache caramel à la crème fraîche, carré de nougatine, chocolat noir

071600



### Bourbon

Ganache au beurre, vanille Bourbon, chocolat au lait ou noir

Lait : 071100 / Noir : 071200



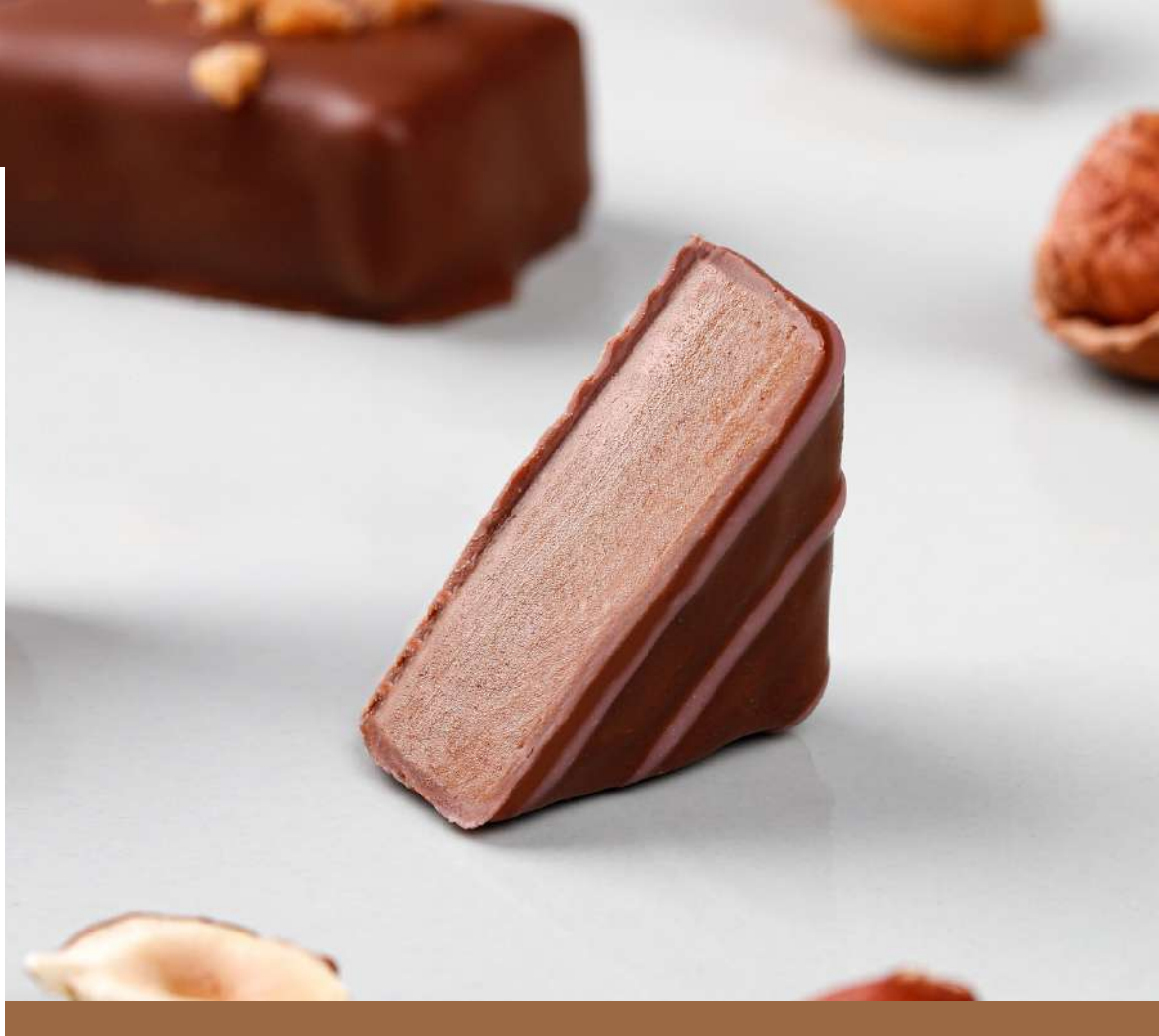
### Truffe\*

Ganache nature, chocolat noir, poudre de cacao

079000



# nos Pura pralinés



Des purs pralinés : un fruit sec torréfié pour en **révéler toutes les saveurs**, du sucre caramélisé et une pointe de chocolat, le tout broyé finement ou plus grossièrement pour jouer sur les textures : et c'est tout !

## AMANDES / NOISETTES



### Crousticrocq

Pur praliné amandes/noisettes, éclats de noisettes caramélisées, chocolat au lait ou noir

Lait : 072900 / Noir : 073000



### Craquendoule

Pur praliné feuilleté amandes/noisettes, chocolat au lait, noir ou blanc

Lait : 072700 / Noir : 072800 / Blanc : 072500



### Noix - café

Pur praliné amandes/noisettes, cerneau de noix, chocolat au café

075400

## AMANDES



**Amande intense**

Pur praliné amande de Sicile (54%),  
chocolat au lait ou noir

Lait : 078100 / Noir : 078200



**Croustigrué**

Pur praliné amandes, au gruë de cacao,  
pointe de Fleur de sel, chocolat au lait ou noir

Lait : 072200 / Noir : 072201

## NOISETTES



**Zébranoisette**

Pur praliné noisettes à l'ancienne, marbré  
ivoire ou noir, chocolat au lait ou noir

Lait : 079700 / Noir : 079800



**Crèmeux noisette**

Pur praliné noisettes crèmeux, broyage  
très fin, chocolat au lait ou noir

Lait : 079900 / Noir : 079901



**Noisette intense**

Pur praliné noisettes (55%), saveur  
intense, chocolat au lait ou noir

Lait : 077700 / Noir : 077800



**Cramby/sésame**

Pur praliné noisettes crèmeux, sésame  
torréfié et croustillant, décoré d'un  
cranberry, chocolat au lait ou noir

Lait : 076400 / Noir : 076401



**Rocher**



Pur praliné noisettes, éclats d'amandes,  
chocolat au lait, noir ou blanc

Lait : 076900 / Noir : 077000 / Blanc : 078700

## GIANDUJA

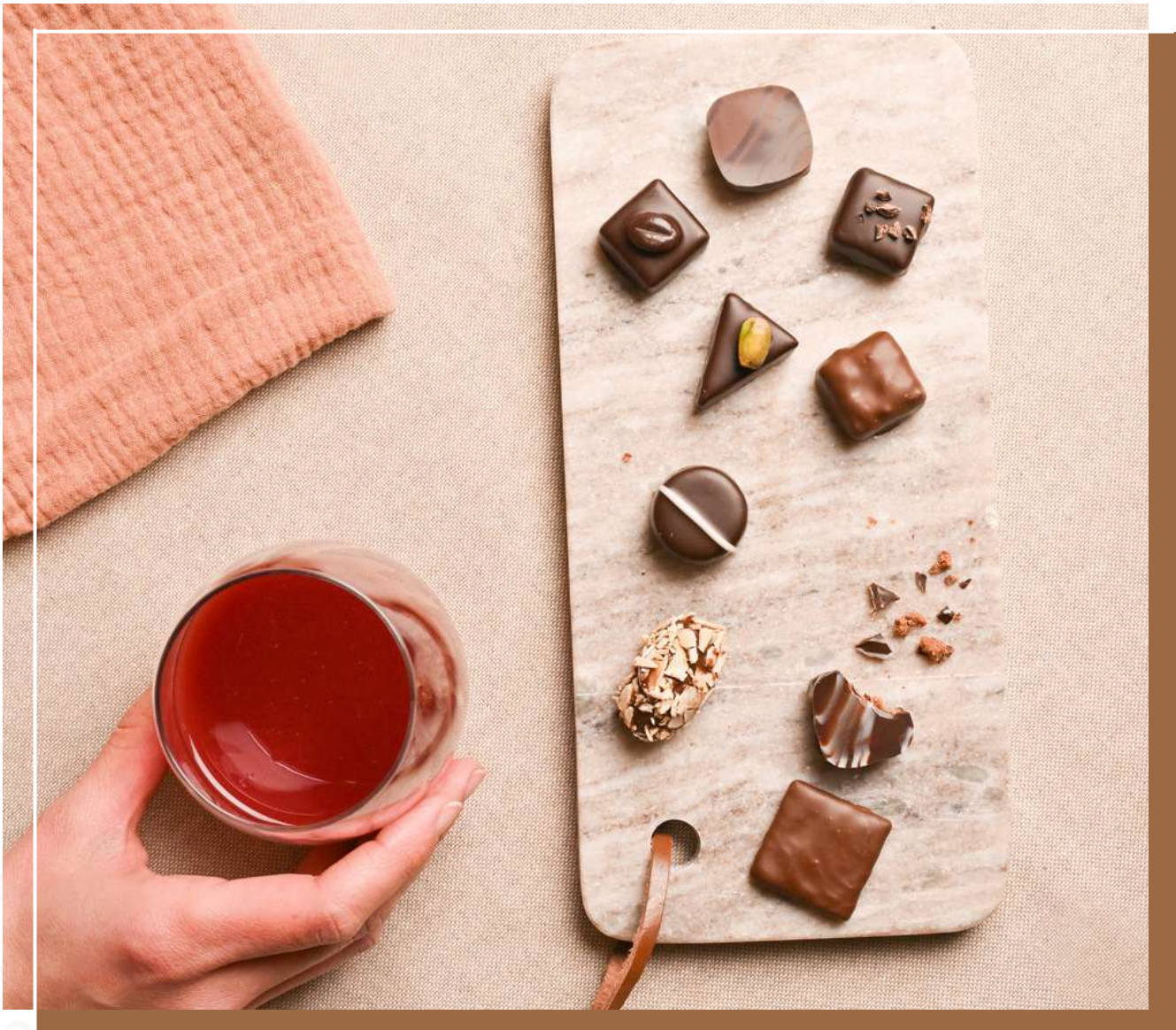
Le gianduja, à ne pas confondre avec le praliné, est une **pâte de chocolat et de noisettes finement broyées** à laquelle est ajoutées quelques éclats d'amandes effilées.



### Tuile d'or

Gianduja et amandes effilées,  
chocolat au lait ou noir, décorée d'un filet d'or

Lait : 079100 / Noir : 079200





Les orangettes **100% Origine France Garantie** et les rockamandes croquants sauront séduire les amateurs de « classicisme ».



**Orangette**



Écorce d'orange confite, chocolat noir

070100



**Rockamande**



Batonnets d'amandes dans un nuage de chocolat au lait ou noir

Lait : 077100 / Noir : 077200

Boîte **écrin 120g**  
x12 boîtes/carton

**Coffret Orangettes**



Écorce d'orange confite, chocolat noir

070103



## PÂTE D'AMANDE

Pâte d'amande ou de marron, **les amoureux des fruits secs** retrouveront les notes typiques de l'amande émondée, puis broyée avec du sucre cuit.



**Pistache**

Pâte d'amande à la pistache, éclats d'amandes, chocolat au lait ou noir

Lait : 076100 / Noir : 076200



**Duchesse**

Pâte de marron au rhum, chocolat noir

073200

# nos Caramels

## & NOUGATINES

Nos caramels issus de sucre cuit longuement avec du beurre et du lait, puis enrobés de chocolat révèlent toute leur puissance et onctuosité.



**Caramel noisette**

Caramel au beurre des Charentes-Poitou (A.O.P.), noisette, chocolat noir

073400



**Caramel vanille**

Caramel au beurre des Charentes-Poitou (A.O.P.), vanille, chocolat au lait

073300



**Nougatine**

Nougatine à l'amande, enrobage de chocolat au lait ou noir

Lait : 077900 / Noir : 078000



**Carassel**

Caramel au beurre, salé à la fleur de sel de l'île de Ré, coquille de chocolat au lait ou noir

Lait : 070202 / Noir : 070200





**Boite écrin 155g - 12 Carassels**  
x12 boîtes/carton

**Coffret Carassels**

Caramel au beurre salé à la fleur de sel de l'île de Ré, coquille de chocolat noir

070207

# nos Bouchées



Cette collection réunie nos chocolats en format « **bouchées** », une **vision en grand de nos chocolats**, mais aussi une autre façon d'apprécier le savoir-faire de **mon pari GOURMAND**. **Parfaites pour la vente à l'unité**, ces délicieuses bouchées trouvent tout naturellement leur place en caisse incitant chacun à se laisser tenter.



12 pièces  
**Marguerite**

Praliné feuilleté croustillant amandes/noisettes, crêpes dentelle, décor chocolat ruby, enrobé de chocolat blanc ou lait

Blanc : 068300 / Lait : 068400

20 pièces  
**Rockamande**



Batonnets d'amandes dans un nuage de chocolat au lait ou noir

Lait : 067100 / Noir : 067200





16 pièces  
**Souriceau lait**

Pur praliné noisette très crémeux, enrobage lait

068000



16 pièces  
**Souriceau noir**

Ganache à la crème pure origine Pérou, enrobage noir

068100



16 pièces  
**Souriceau blanc**

Pâte d'amande pistache, enrobage chocolat blanc

068200

24 pièces  
**Bûche pâte d'amande pistache**

Pâte d'amande à la pistache, amandes hachées, chocolat au lait ou noir

Lait : 066100 / Noir : 066200



12 pièces  
**Nougat**

Nougat enrobé de chocolat au lait ou noir

Lait : 065100 / Noir : 065200



24 pièces  
**Truffe\***

Ganache nature, chocolat noir, poudre de cacao

069000

\* édition limitée d'octobre à décembre



24 pièces  
**Palet Or**

Ganache fine champagne, chocolat noir

066000



24 pièces  
**Marron**

Pâte de marron glacé avec une pointe de rhum

102600

# nos Bouchées



12 pièces  
**Coccinelle**

Pur praliné noisette dans une coquille de chocolat au lait

063000



16 pièces  
**Carassel**

Caramel au beurre, salé à la fleur de sel de l'île de Ré, coquille de chocolat noir

060200

16 pièces  
**Rocher**

Pur praliné noisette, éclats d'amandes, chocolat au lait, noir ou blanc

Lait : 066900 / Noir : 067000 / Blanc : 068700



Carton **assortiment** - 16 pièces

Carton de bouchées de rochers assortis

6 chocolats noir, 6 lait et 4 blanc

124100



Carton **assortiment** - 50 pièces

### Carton de bouchées assorties

6 rochers chocolat noir, 6 lait et 4 blanc,  
2 nougats chocolat noir et 2 lait,  
4 marrons lait,  
2 rockamandes chocolat noir et 2 lait,  
3 bûches pâte de pistache chocolat noir et 3  
lait,  
4 carassels chocolat noir,  
4 marguerites chocolat blanc,  
4 palets or fine Champagne chocolat noir,  
4 coccinelles au lait

124200



CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION





mon pari

CARAMELS

# MON PARI CAMELS

## nos Pliages

Page 27

- Au lait cru & crème fraîche
- Classiques
- Sucrés-Salés
- Fruits
- Fruits du Sud
- Karacoco
- Carafleurs
- Biscuits

Page 27  
Page 28  
Page 29  
Page 30  
Page 31  
Page 31  
Page 32  
Page 32

## nos Pavés

Page 33

- Au lait cru & crème fraîche
- Classiques
- Sucrés-Salés
- Fruits
- Fruits du Sud
- Carafleurs & Biscuits

Page 34  
Page 34  
Page 35  
Page 36  
Page 36  
Page 37

## nos Gros Pavés

Page 40

- Fruits entiers

Page 40

## nos Papillotes

Page 41

- Classiques
- Sucrés-Salés
- Fruits entiers
- Biscuits

Page 42  
Page 42  
Page 43  
Page 43

## nos Bestiaires

Page 44

## nos Boîtes régionales

Page 46

## nos Karacocos

Page 47

## le Laboratoire

Page 48

- Nos caramels nus
- Nos plaques
- Notre caramel à tartiner

Page 49  
Page 49  
Page 49



# CARAMELS



## Le pari...

**DE L'ONCTUOSITÉ, DE CETTE TEXTURE FONDANTE UNIQUE, SUBLIMÉE PAR DES ASSOCIATIONS GUSTATIVES SURPRENANTES.**

Depuis 1964, **mon pari GOURMAND** propose la plus grande gamme de caramels de luxe de France, tous fabriqués artisanalement en cuisson lente pour un moelleux incomparable. Le **beurre de baratte AOP des Charentes-Poitou** (un beurre d'exception issu du terroir français) leur donne une douceur et une onctuosité incomparable.

Les décors visibles sur les caramels sont une exclusivité de notre maison.

Légende des formats et conditionnement de caramels :

**PAPILLOTE**  
15x24x14mm

**PLIAGE**  
24x24x14mm

**PAVÉ**  
40x40x13mm

**GROS PAVÉ**  
40x40x26mm

**Vrac 1kg**  
108 caramels

**Boite distributrice 2kg**  
216 caramels

**Boite écrin 165g**  
18 caramels

**Boite écrin 250g**  
28 caramels

# nos Pliages



Découvrez l'élégance de notre gamme de 28 caramels au format 'pliage'. Nous vous offrons la possibilité de plonger dans cette gourmandise à travers nos conditionnements en vrac, nos écrins **monoparfums** pour une **sélection raffinée**, ou **en assortiment** pour une palette de saveurs variées.

## LAIT CRU & CRÈME FRAICHE



Redécouvrez **la texture ultime du caramel de votre enfance** : le lait cru et la crème fraîche apportent une onctuosité inégalée au caramel.



**Vanille bourbon**



011001



011024



**Moka arabica**



011002



011025



**Cacao**



011003



011026



Boîte écrin  
**165g**  
18 caramels

PARFUMS

**Vanille bourbon**

**Cacao**

**Moka arabica**

011217



Boîte écrin  
**250g**  
28 caramels

PARFUMS

**Vanille bourbon x2**

**Cacao**

**Moka arabica**

011218

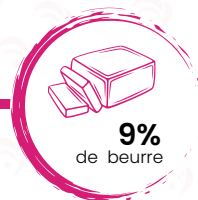
# Piages

nos

## CLASSIQUES



Vanille, café, chocolat et nature sont **les parfums les plus incontournables de notre gamme.**



Vanille

020601 021040



Chocolat

020603 021042



Café

020602 021041



Nature

020627 021050



Boîte écrin  
165g  
18 caramels



Boîte écrin  
250g  
28 caramels

PARFUMS

Vanille

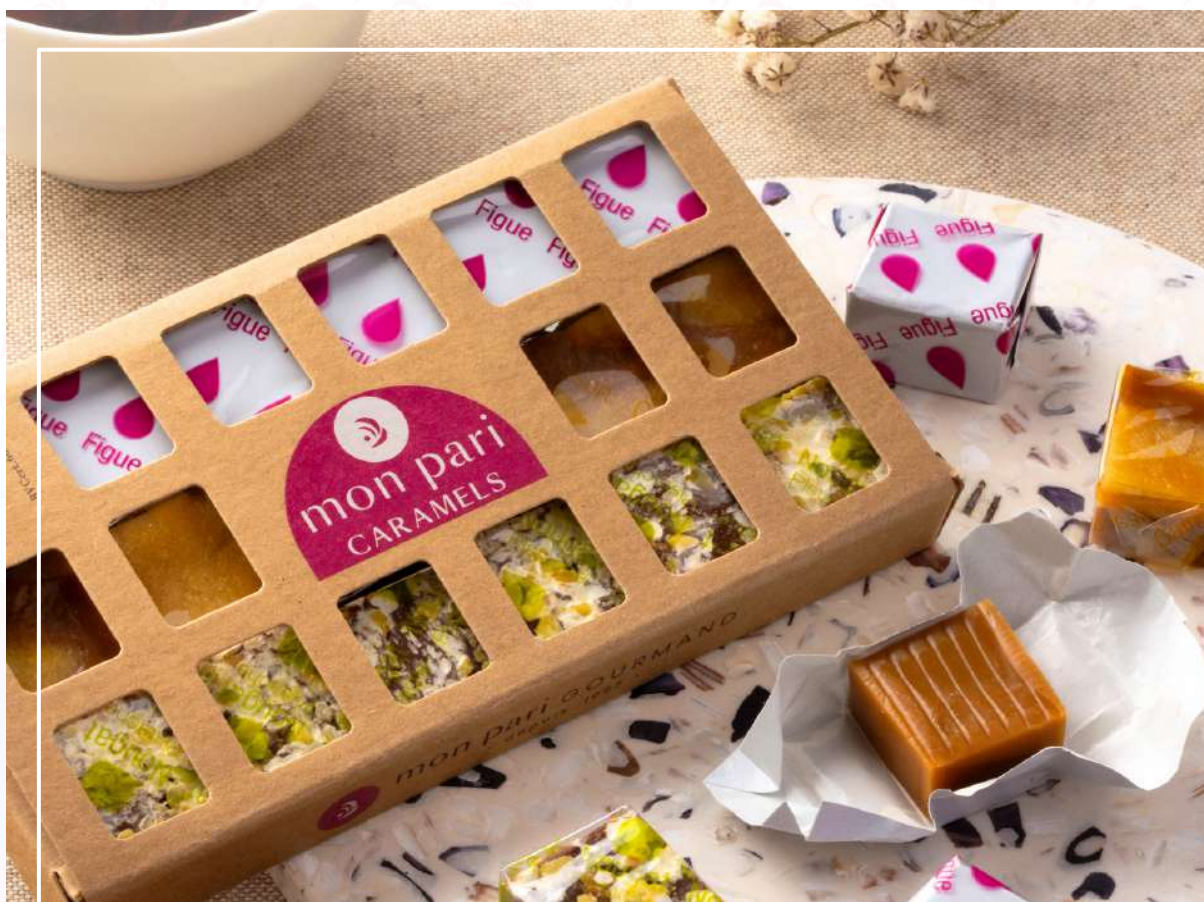
Café

Chocolat

Nature

027049

027050



# SUCRÉS-SALÉS



Un tour de France des saveurs avec nos caramels au beurre, relevés d'une pointe de sel des différentes régions de France.



**Sel de mer & Pommeau de Normandie**

021701 021724



**Sel de Lorraine & Mirabelle**

022305 022324



**Sel de Guérande**

021801 021825



**Sarrasin & Fleur de sel de l'Île de Ré**

020696 021096



**Fleur de Sel & Pineau des Charentes**

021901 021915



**Fleur de Sel**

021807 021824



Boite écrin  
165g  
18 caramels



Boite écrin  
250g  
28 caramels

## PARFUMS

Sel de mer & Pommeau de Normandie

021719

Sel de Lorraine & Mirabelle

022326

Sel de Guérande

021829

021832

Sarrasin & Fleur de sel de l'Île de Ré

020847

020848

Fleur de Sel & Pineau des Charentes

021969



**FRUITS**

Une note fruitée ou acidulée vient réveiller notre recette de caramel, **les recettes abricot et framboise sont constituées de plus de 10% de fruits !**



**Abricot (lait cru)**

011015 011028



**Yuzu**

027054 021052



**Framboise (lait cru)**

011016 011029



**Noix - Citron**

027010 021053



**Chocolat & Orange confite**

027007 021046



**Boite écrin 165g**  
18 caramels



**Boite écrin 250g**  
28 caramels

PARFUMS

Abricot (lait cru)

Yuzu

Framboise (lait cru)

Noix - Citron

027047

027048



## FRUITS DU SUD



Une **note chaleureuse dans notre gamme** ! Retrouvez les spécialités du sud de la France, associées aux saveurs suaves du caramel, un mariage toujours réussi !



Noisette

020604 021048



Calisson

027011 021051



Nougat - Pistache

027008 021049



Figue

209999 021047



Boite écrin  
165g  
18 caramels



Boite écrin  
250g  
28 caramels

PARFUMS

Figue

Calisson

Nougat - Pistache

Noisette

027051

027052

## KARACOCO



**Sucre cuit** à la noix de coco et à l'ananas ou au fruit de la passion, **inspiré du caramel**.



Ananas

029100



Passion

029000



## CARAFLEURS



Une touche d'originalité, un décor unique et voici les carafleurs !



Pétales de Rose

020902 020922



Pétales de Violette

020904 020928



Fleur d'oranger, Abricots & Figues

020909 020927



PARFUMS

Pétales de Rose

Pétales de Violette

Fleur d'oranger, Abricots & Figues

Canelés



Boîte écrin  
165g  
18 caramels



Boîte écrin  
250g  
28 caramels

020934

020935

## BISCUITS



Retrouvez le mariage du caramel et des biscuits de notre enfance, qui s'associent à la perfection.



Pain d'épices

020612 021045



Canelés

020628 021054



Crumble

210094 021044



PARFUMS

Boîte écrin  
165g  
18 caramels

Pain d'épices

Canelés

Crumble

020936

# nos Pavés



Cette collection s'adresse aux plus gourmands, et offre une **vision en grand de nos caramels**, mais aussi une autre façon d'apprécier l'excellence de **mon pari GOURMAND** pour ses jolis décors appliqués en surface.

Légende des formats et conditionnement de caramels :

- 
**PAPILLOTE**  
15x24x14mm
- 
**PLIAGE**  
24x24x14mm
- 
**PAVÉ**  
40x40x13mm
- 
**GROS PAVÉ**  
40x40x26mm



Boîte présentoir  
105 pavés



Boîte présentoir  
70 pavés



Boite présentoir monoparfum - 105 pavés de 22 à 28g

LAIT CRU & CRÈME FRAICHE



Cacao  
011103

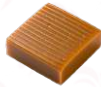


Vanille bourbon  
011101



Moka arabica  
011102

CLASSIQUES



Vanille  
020301



Chocolat  
020303



Café  
020302



Nature  
020327





Boite présentoir monoparfum - 105 pavés de 22 à 28g

## SUCRÉS-SALÉS



Sel de mer & Pommeau  
de Normandie

021704



Sel de Lorraine  
& Mirabelle

022304



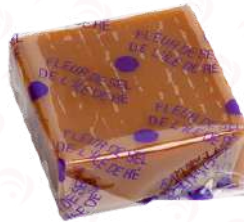
Fleur de Sel & Pineau  
des Charentes

021904



Sarrasin & Fleur de sel  
de l'Île de Ré

020396



Fleur de Sel

021920



Sel de Guérande

021804

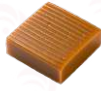


# nos Pavés



Boîte présentoir monoparfum - 105 pavés de 22 à 28g

## FRUITS



Abricot (lait cru)

011115



Yuzu

020454



Noix - Citron

020410



Framboise (lait cru)

011116



Chocolat &  
Orange confite

020408

## FRUITS DU SUD



Noisette

020304



Calisson

020411



Nougat - Pistache

020418



Figue

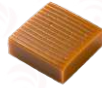
020413





Boite présentoir monoparfum - 105 pavés de 22 à 28g

## CARAFLEURS & BISCUITS



Pétales de Rose

020901



Pétales de Violette

020903



Fleur d'oranger,  
Abricots & Figues

020925



Pain d'épices

020412



Canelés

020423



Crumble

020415



Découvrez nos boîtes présentoirs pour nos assortiments de pavés de caramels.

# nos Pavés



PARFUMS

**FRUITS DU SUD**

Noisette

Figues

Calisson

Canelés

Nougat - Pistache

020939



Boîte **présentoir assortie** - 105 pavés de 22 à 28g

CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

PARFUMS

**LAIT CRU & CRÈME FRAICHE**



Cacao x2  
Vanille bourbon x2  
Moka arabica

011130

**CLASSIQUES**



Vanille  
Café  
Chocolat x2  
Nature

020630

**SUCRÉS-SALÉS**



Sel de mer & Pommeau de Normandie  
Sel de Lorraine & Mirabelle  
Fleur de Sel & Pineau des Charentes  
Sarrasin & Fleur de sel de l'Île de Ré  
Sel de Guérande

210072

**FRUITS**



Abricot (lait cru)  
Yuzu  
Framboise (lait cru)  
Noix - Citron  
Chocolat & Orange confite

020638

**CARAFLEURS & BISCUITS**



Pétales de Rose  
Pétales de Violette  
Fleur d'oranger, Abricots & Figues  
Pain d'épices  
Crumble

020937

# nos Gros Pavés



Boîte présentoir monoparfum - 70 pavés de 35 à 40g

## FRUITS ENTIERS



Mendiant

040800



Écureuil  
Noisettes entières

030800



Caramel de Noël  
aux 7 desserts\*

030902

\* édition limitée d'octobre à décembre



# nos Papillotes



CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

Retrouvez la papillote de votre enfance, selon 11 parfums sélectionnés.

Légende des formats et conditionnement de caramels :

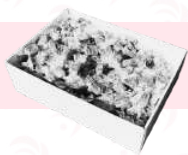


Boîte bois 50g et 100g

LIQUEURS

PERSONNALISATION

# nos Papillotes



En carton **vrac** de **2kg** – env. **240** pièces

## CLASSIQUES



**Vanille**

020501



**Chocolat**

020503



**Nature**

020527



**Café**

020502

### Assortiment de Papillotes



**Vanille  
Café  
Chocolat  
Nature**

020530

## SUCRÉS-SALÉS



**Sel de Lorraine  
& Mirabelle**

022303



**Fleur de Sel**

021918



En carton **vrac** de **5kg** – env. **600** pièces



**Sel de mer & Pommeau  
de Normandie**

210090



**Sel de Guérande**

210062





En carton **vrac** de **2kg** - env. **240** pièces

## FRUITS ENTIERS



**Mendiant**

040100



**Écureuil**  
Noisettes entières

030100

## BISCUITS



**Pain d'épices**

020512



# nos Bestiaires



Devenu un classique de la maison, la gamme des bestiaires est **un indémodable** caractérisé par la **présence d'un animal et de son parfum associé**. Illustrée par une dessinatrice, les boîtes bois ont su se démarquer et rendre le caramel encore plus fun. Retrouvez les boîtes bois **en format 50g ou 100g**.



En boîte bois de 50g et de 100g

### CORNELIUS

Noisettes entières



Boite 50g  
x12/carton

030191

Boite 50g  
x45/carton

030190

Boite 100g  
x12/carton

030192

### GIRAFINE

Fleur de Sel



Boite 50g  
x12/carton

021991

Boite 50g  
x45/carton

021990

Boite 100g  
x12/carton

021992

### AGRIPPA

Chocolat



Boite 50g  
x12/carton

020658

Boite 50g  
x45/carton

020657

Boite 100g  
x12/carton

020659

### ROBBY

Pain d'épices



Boite 50g  
x12/carton

020687

Boite 50g  
x45/carton

020686

Boite 100g  
x12/carton

020688

### APPOLINE

Vanille



Boite 50g  
x12/carton

020666

Boite 50g  
x45/carton

020665

Boite 100g  
x12/carton

020667

### OCTAVE

Nature



Boite 50g  
x12/carton

020745

Boite 50g  
x45/carton

020746

Boite 100g  
x12/carton

020747

CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

# Boîtes régionales

nos



Petit clin d'œil à nos amis de **Normandie**, de **Bretagne** et de **Lorraine** à travers notre gamme régionale. En format 100g, elles sont prêtes à vous embarquer pour un **voyage gustatif plein de saveurs et de bonne humeur**.



En boîte bois de 100g

Inspiré de **Normandie** 



Boîte Bois 100g  
Décor Vache  
Sel de mer  
& Pommeau de Normandie

Boîte 100g  
x12/carton  
**020667**

Inspiré de **Bretagne** 



Boîte Bois 100g  
Décor Mouettes  
Sel de Guérande

Boîte 100g  
x12/carton  
**021821**

Inspiré de **Lorraine** 

Boîte Bois 100g  
Décor Blason  
Sel de Lorraine & Mirabelle



Boîte 100g  
x12/carton  
**210107**

# Karacocos

nos



Découvrez une **douceur exotique et révolutionnaire** avec notre karacoco à base de **lait et crème de coco**, une innovation sans précédent ! Savourez la richesse de la coco et la délicatesse du caramel, le tout dans **une formule sans lactose et 100% vegan**. Notre « karamel » vegan offre une alternative respectueuse de l'environnement pour tous les amateurs de douceurs. Laissez-vous séduire par cette fusion tropicale et succombez à la tentation !



En boîte bois de 100g

## ANANAS



Boite 100g  
x12/carton

029300

## PASSION



Boite 100g  
x12/carton

029200

PARFUMS

Vrac 1kg  
108 caramels

Ananas

029100

Passion

029000



**Vegan**

CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION



*Une gamme dédiée aux professionnels de la confiserie / chocolaterie ou pâtisseries qui y retrouveront des « ingrédients caramels » issus de la même qualité et rigueur que notre gamme standard. Découvrez nos caramels nus, destinés à être enrobés ou conditionnés, les plaques, ou encore le succulent de caramel crémeux qui peut être utilisé en fourrage de bonbons de chocolats, dans des pâtisseries ou encore en tant qu'ingrédient dans des glaces par exemple.*

## NOS CAMELS NUS

CHOCOLATS / PRALINÉS

CAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

PARFUMS



Alvéoles de 3kg  
288 caramels/carton

### CLASSIQUES

Vanille	020101
Café	020102
Chocolat	020103
Nature	020127

### SUCRÉS-SALÉS

Sel de guérande	209991
-----------------	--------

### FRUITS

Chocolat & Orange confite	020208
---------------------------	--------

### FRUITS DU SUD

Noisette	020104
----------	--------

## NOS PLAQUES

PARFUMS



1 plaque de 2kg  
format 20x30cm

### FRUITS ENTIERS

Mendiant	040300
Écureuil Noisettes entières	030500

## NOTRE CAMEL À TARTINER

PARFUM



1 seau de 6kg

### SUCRÉS-SALÉS

Succulent de caramel à la fleur de sel	210089
--	--------



mon pari

PÂTES DE FRUITS



## MON PARI PÂTES DE FRUITS

nos Fruits du Verger	Page 53
nos Succulentes	Page 56
nos Boîtes présentoirs	Page 58
nos Papillotes	Page 60
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les Fruits du Verger</li><li>• Les Succulentes</li></ul>	Page 61 Page 62
le Laboratoire	Page 63



# PÂTES DE FRUITS



## Le pari...

**D'UN GOÛT DE FRUIT NATUREL ET INTENSE.**

Notre collection se décline en **27 parfums**, chacun présentant un **profil aromatique unique**. La sélection du fruit 100% Français et sa transformation poursuivent toujours le même objectif : retranscrire avec **authenticité et précision** à travers des arômes justes, des couleurs naturelles, **le goût du fruit tout juste compté.**



**Les Fruits du verger** : la pâte de fruits classique, fruits issus des vergers français\*



**Les Succulentes** : la pâte de fruits modernisée



**Les Pâtes de Fruits liqueurs** : à retrouver en page 64 (catalogue liqueurs)

Légende des formats et conditionnements des pâtes de fruits :



**PETIT MODÈLE**  
22x22mm



**GRAND MODÈLE**  
30x30mm



**PAPILLOTES**  
40x40mm



**Vrac 2,5kg**  
petits modèles



**Vrac 2,5kg**  
grands modèles



**Boîte écrin 180g**  
18 pâtes de fruits



**Boîte écrin 250g**  
28 pâtes de fruits



**Boîte présentoir 5-5,3kg**

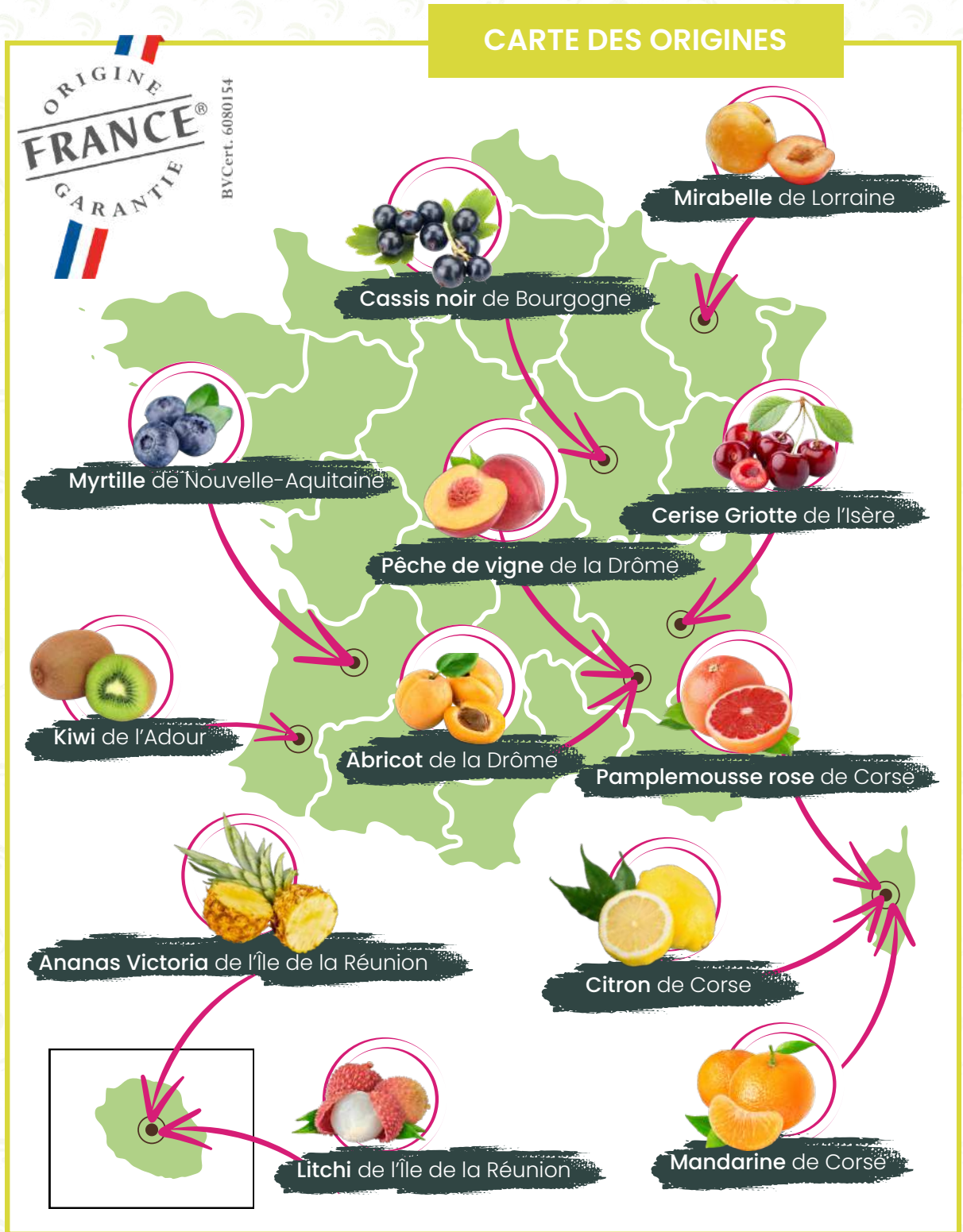
\* sauf passion

# Fruits du Verger

nos



« Nos Fruits du Verger » : des **pâtes de fruit traditionnelles**, élaborées **à la main** avec le plus grand soin, à partir de fruits frais **Origine France Garantie**. Le talent de **mon pari GOURMAND** depuis plus de 50 ans pour un goût authentique et naturel.



100% VEGAN



SANS CONSERVATEURS AJOUTÉS



SANS COLORANT NI ARÔME ARTIFICIEL



DES FRUITS SÉLECTIONNÉS AUPRÈS DE PETITS PRODUCTEURS LOCAUX

CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

# Fruits du Verger

nos



PARFUMS

## PETIT MODÈLE

environ

250 pièces/carton 2,5kg

Sucre cristal



Ref.

Sucre glace



Ref.

## GRAND MODÈLE

environ

135 pièces/carton 2,5kg

Sucre cristal



Ref.

**Abricot**  
de la Drôme



050206

209950

050306

**Cassis noir**  
de Bourgogne



050203

209947

050303

**Citron**  
de Corse



050209

209953

050309

**Fraise mara des bois**  
& charlotte



050201

209945

050301

**Fruits de la passion**



050217

209961

050317

**Mandarine**  
de Corse



050210

209954

050310

**Myrtille**  
de Nouvelle Aquitaine



050204

209949

050304

**Trois fruits rouges**



050218

209962

050318

**Ananas Victoria**  
de l'Île de la Réunion



050211

209955

050311

**Framboise**  
de France



050202

209946

050302

**Pêche de vigne**  
de la Drôme



050212

209956

050312

**Poire Williams**  
de France



050221

209965

050321

\*selon le code des usages



**Kiwi**  
de l'Adour



050219

209963

050319

**Litchi de l'Île de la Réunion**  
& **Pamplemousse rose**  
de Corse



050225

210070

050325

\*selon le code des usages



**Cerise Griotte**  
de l'Isère



050205

209948

050305

**Mirabelle**  
de Lorraine



050214

209958

050314

\*selon le code des usages





Boîte **écri**n 180g  
18 pâtes de fruits  
x9 boîtes/carton



Boîte **écri**n 250g  
28 pâtes de fruits  
x6 boîtes/carton

PARFUMS

**CLASSIQUE**

Abricot de la Drôme	051601	051602
Citron de Corse		
Framboise de France		
Cassis noir de Bourgogne		

**FRUITS ROUGES**

Cassis noir de Bourgogne	051603	
Cerise Griotte de l'Isère		
Fraise mara des bois & charlotte		

**EXOTIQUE**

Ananas Victoria de l'Île de la Réunion	051604	
Fruits de la passion		
Litchi de l'Île de la Réunion & Pamplemousse rose de Corse		





Associations originales d'une **pâte de fruits** et d'**inclusions de légumes**, de **fruits confits**, d'**épices** ou d'**herbes aromatiques**.

**PETIT MODÈLE**










env. 250 pièces/carton 2,5kg

Sucre cristal



Ref.

PARFUMS

Abricot, grué de cacao		050271
Ananas Victoria de l'île de la Réunion, noix de coco réchauffés de rhum		050275
Mirabelle au miel, éclats d'orange confite		050274
Myrtille, myrtille confite, note riche de vanille bourbon		050270
Orange & fenouil de Seine-Maritime		050280
Pamplemousse rose de Corse, carotte & gingembre confit		050281
Pomme & betterave rouge de Seine-Maritime		050278
Pomme & concombre de Seine-Maritime		050283
Tomate de l'île de Ré		050279

PARFUMS



Boîte **écrin 180g**  
18 pâtes de fruits  
x9 boîtes/carton

**SUCCULENTES**

**Ananas Victoria** de l'Île de la Réunion,  
**noix de coco** réchauffés de rhum

**Myrtille, myrtille confite,**  
note riche de **vanille** bourbon

**Mirabelle** au miel,  
éclats d'**orange confite**

051605



CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

# nos Boîtes présentoirs



**Cette collection réunie 22 de nos 25 parfums de pâtes de fruit et marie les « Fruits du verger » et les « Succulentes ».**



**PETITS MODÈLES** - 22x22mm

ASSORTIMENT « **RÊVE** » - Les Fruits du Verger & Les Succulentes



Boite présentoir 5,3kg

- Abricot de la Drôme
- Ananas Victoria de l'Île de la Réunion
- Cassis noir de Bourgogne
- Cerise Griotte de l'Isère
- Fraise mara des bois & charlotte
- Kiwi de l'Adour
- Mirabelle de Lorraine
- Orange & fenouil de Seine-Maritime
- Pêche de vigne de la Drôme
- Poire Williams de France
- Pomme & betterave rouge de Seine-Maritime
- Tomate de l'Île de Ré

050236



**PETITS MODÈLES** - 22x22mm

ASSORTIMENT « **SOLEIL** » - Les Fruits du Verger & Les Succulentes



Boite présentoir 5,3kg

- Abricot, grué de cacao
- Citron de Corse
- Fraise mara des bois & charlotte
- Framboise de France
- Fruits de la passion
- Litchi de l'Île de la Réunion & Pamplemousse rose de Corse
- Mandarine de Corse
- Myrtille de Nouvelle Aquitaine
- Pamplemousse rose de Corse, carotte & gingembre confit
- Pêche de vigne de la Drôme
- Pomme & concombre de Seine-Maritime
- Trois fruits rouges

050237



**GRANDS MODÈLES** - 30x30mm

ASSORTIMENT « **LES FRUITS DU VERGER** »



Boite présentoir 5kg

- Abricot de la Drôme
- Cassis noir de Bourgogne
- Cerise Griotte de l'Isère
- Citron de Corse
- Fraise mara des bois & charlotte
- Framboise de France
- Litchi de l'Île de la Réunion & Pamplemousse rose de Corse
- Mandarine de Corse
- Pêche de vigne de la Drôme
- Poire Williams de France

050330

# nos Papillotes



*Parfait pour la vente en individuel, ces délicieuses papillotes trouvent tout naturellement leur place près de la caisse pour que chacun se laisse tenter.*



Carton de 36 pièces, environ 30g

## LES FRUITS DU VERGER



**Abricot**  
de la Drôme

051301



**Cassis noir**  
de Bourgogne

051304



**Cerise Griotte**  
de l'Isère

051309



**Framboise**  
de France

051302



**Poire Williams**  
de France

051308



**Pêche de vigne**  
de la Drôme

051305

### Assortiment de Papillotes



**Abricot** de la Drôme

**Cassis noir** de Bourgogne

**Cerise Griotte** de l'Isère

**Framboise** de France

**Pêche de vigne** de la Drôme

**Poire Williams** de France

051330

CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION



Carton de **36 pièces**, environ 30g

## LES SUCCULENTES



**Abricot, grué de cacao**

051371



**Mirabelle au miel, éclats d'orange confite**

051374



**Citron de Corse, aiguillette de citron confit et parfum de menthe**

051372

### Assortiment de Papillotes



**Abricot, grué de cacao x2**

**Mirabelle au miel, éclats d'orange confite**

**Myrtille, myrtille confite, note riche de vanille bourbon**

**Ananas Victoria de l'île de la Réunion, noix de coco réchauffés de rhum**



**Citron de Corse, aiguillette de citron confit et parfum de menthe**

051370



Une gamme dédiée aux professionnels de la confiserie / chocolaterie ou pâtisseries qui y retrouveront les plaques de pâtes de fruits issues de la même qualité et rigueur que notre gamme « Les Fruits du Verger ». Nous vous les proposons enrobées de sucre glace ou de sucre cristal.

## NOS PLAQUES

PARFUMS	PLAQUES	
	Sucre cristal  Ref.	Sucre glace  Ref.
Abricot de la Drôme	210018	050806
Ananas Victoria de l'Île de la Réunion	210023	050811
Cassis noir de Bourgogne	210015	050803
Cerise Griotte de l'Isère	210017	050805
Citron de Corse	210021	050809
Fraise mara des bois & charlotte	210013	050801
Framboise de France	210014	050802
Fruits de la passion	210029	050817
Kiwi de l'Adour	210031	050819
Litchi de l'Île de la Réunion & Pamplemousse rose de Corse	210036	050825
Mandarine de Corse	210022	050810
Mirabelle de Lorraine	210026	050814
Myrtille de Nouvelle Aquitaine	210016	050804
Pêche de vigne de la Drôme	210024	050812
Poire Williams de France	210032	050821
Trois fruits rouges	210030	050818



mon pari

LIQUEURS

## MON PARI LIQUEURS

nos Chardons liqueurs

Page 67

nos Chocolats liqueurs

Page 68

nos Pâtes de fruits liqueurs

Page 69



# LIQUEURS



## Le pari...

### DE LA TRADITION REVISITÉE.

Découvrez nos confiseries uniques à la liqueur confectionnées selon une méthode de fabrication quasiment disparue, **héritage d'un tour de main ancestral**. Chaque cœur liqueur est le fruit d'une fabrication minutieuse, alliant **technicité, habileté** et **liqueurs d'exceptions**, perpétuant ainsi une tradition culinaire unique. Une expérience gourmande inoubliable à chaque bouchée.



# nos Chardons liqueurs



Chaque chardon offre un mariage subtil entre **la douceur et le croquant** du chocolat aux **couleurs 100% naturelles** et **l'intensité des liqueurs et eaux-de-vie** à retrouver ci-dessous seul ou en assortiment.

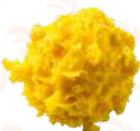


En carton **vrac** de 2kg



Alcoolat d'écorces d'**oranges**

080103



Eau-de-vie de **mirabelle**

080102



Eau-de-vie de **poire Williams**

080101



Eau-de-vie de **framboise**

080104



**Cognac** des Charentes

080108



**Calvados** de Normandie

080105



Assortiment  
Vrac de 2kg

080130



Boîte écrin  
assortie 110g  
x12 boîtes/carton

080120

PARFUMS

Alcoolat d'écorces d'**oranges**  
Eau-de-vie de **framboise**  
Eau-de-vie de **mirabelle**  
**Cognac** des Charentes  
Eau-de-vie de **poire Williams**  
**Calvados** de Normandie

CHOCOLATS / PRALINÉS

CARAMELS

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

# nos Chocolat liqueurs



Sélectionnées dans les meilleures caves, nos liqueurs : **Cognac des Charentes, Calvados de Normandie, eaux-de-vie de fruit**, sont enfermées dans une fine croute de sucre puis cachées par un enrobage gourmand de chocolat noir 70% de cacao.



En carton vrac de 2,2kg



**Cognac 1er cru des Charentes**

080204



**Eau-de-vie de framboise**

080206



**Eau-de-vie de mirabelle**

080205



**Eau-de-vie de poire Williams**

080203



**Calvados de Normandie**

080201



**Griotte\***

Vrac de 2,25kg - Cerise au kirsch et son noyau, coquille de chocolat noir  
\* uniquement d'octobre à décembre

080401



**Pomme de pin**

Vrac de 2kg - Coeur de cognac enrobé de chocolat au lait roulé dans des amandes effilées

090800



**Assortiment**  
Vrac de 2,2kg



**Boite écrin 110g monoperfume**  
x12 boites/carton



**Boite écrin 110g assortie**  
x12 boites/carton

PARFUMS

**Cognac 1er cru des Charentes**

**Eau-de-vie de framboise**

**Eau-de-vie de mirabelle**

**Eau-de-vie de poire Williams**

**Calvados de Normandie**

080230

080212

080213

080214

080211

# nos Pâtes de fruits liqueurs



Découvrez nos pâtes de fruits liqueurs, où le cœur liquide est conçu selon une **maitrise unique**, préservant une **méthode traditionnelle**. Nous sommes parmi les derniers en Europe à perpétuer cette **tradition**. Plongez dans l'**harmonie parfaite** entre la liqueur et la **tendresse** de la pâte de fruits.



En carton vrac de 2,35kg



**Framboise** & eau-de-vie de framboise\*

050702



**Poire** & eau-de-vie de poire Williams\*

050721



**Mirabelle** & eau-de-vie de mirabelle

050714



**Pomme** & Calvados de Normandie\*

050715



Assortiment  
Vrac de 3kg\*

050730



Boite écrin  
assortie 190g\*  
x12 boîtes/carton

050720

PARFUMS

**Framboise** & eau-de-vie de framboise  
**Poire** & eau-de-vie de poire Williams  
**Mirabelle** & eau-de-vie de mirabelle  
**Pomme** & Calvados de Normandie

\* Cette confiserie d'exception n'est disponible qu'entre les mois d'octobre et de décembre, sauf mirabelle.



mon pari GOURMAND

• depuis 1957 •

LA PERSONNALISATION



## LA PERSONNALISATION

notre Niveau de personnalisation

Page 73

nos Savoir-faire

Page 76



# PERSONNALISATION

Un atelier, des savoir-faire dédiés à la fabrication sur mesure.



## Le pari...

DE SATISFAIRE LES PLUS GRANDS CHEFS CUISINIERS, PÂTISSIERS, CHOCOLATIERES CONFISEURS EN DÉVELOPPANT AVEC EUX, LEURS LIGNES DE PRODUITS.

La **fabrication sur-mesure** a toujours accompagné le développement de **mon pari GOURMAND**. Elle se destine aux **enseignes, entreprises, ou chefs cuisiniers** qui souhaitent faire appel à un **fabricant haut de gamme certifiée FSC22000**, pour **développer leurs propres lignes de produits**. La fabrication sur-mesure s'étend de la création complète d'un nouveau produit, à des modifications succinctes de recettes existantes à la gamme, ou encore à la simple personnalisation de packaging.

La fabrication sur-mesure est un des atouts de **mon pari GOURMAND**, dont près de **30% de la gamme est dédiée aux produits développés spécifiquement sur les demandes des clients**.

De nombreux pâtisseries ou confiseurs nous font confiance et nous répondons aux exigences les plus pointues de chefs reconnus **Meilleurs Ouvriers de France**.

Ils nous ont fait confiance :



# 1. NOTRE NIVEAU DE PERSONNALISATION

## A | L'emballage personnalisé

Grâce à nos **partenaires imprimeurs et maquettistes**, mon pari **GOURMAND** est en capacité de venir **personnaliser le logo du client, son nom, sa marque** sur les packagings des produits sélectionnés.

Le client prend en charge les coûts fixes de personnalisation des cylindres d'impression ou les B.A.T. des packagings, nous réceptionnons et stockons les emballages dans nos locaux pour utilisation selon les besoins.

Les confiseries sont produites, emballées, conditionnées dans ces packagings au nom du client, puis expédiées.



*Esprit du Sel : personnalisation de la cellophane transparente imprimée et sélection de différents aluminium et personnalisation de l'assortiment de caramels et du conditionnement.*



*Douceurs de France par Louise : création d'un décor sur un chocolat « Les Pavés de Compiègne ».*

## B | Mise au point des recettes & procédés

Vous avez une recette en tête ou un ingrédient que vous souhaitez sublimer dans nos produits ? Grâce à son expertise **mon pari GOURMAND** peut vous proposer une création de produit **100% personnalisée**. Dans le cas d'une création de produit, plusieurs phases se succèdent :

### LES GRANDES ÉTAPES DE VOTRE PROJET :

01 

#### PHASE D'ÉCHANGE :

Échange avec le client pour définir ses besoins de manière précise : goût, visuel produit fini, packaging, exigence en termes d'ingrédients, volume, date de lancement...

**mon pari GOURMAND** sera alors à même de déterminer si ses compétences sont en adéquation avec les exigences du client.

02 

#### PHASE DE DÉVELOPPEMENT ET DE MISE AU POINT DE LA RECETTE :

Élaboration de la recette par les chefs d'atelier, tests R&D et échange d'échantillons avec le client.

03 

#### PHASE DE TEST INDUSTRIEL

Conditions réelles sur nos lignes de production permettant de valider l'industrialisation du produit, réalisation du premier batch de produit.

La fabrication 100% sur-mesure est possible si le volume de commande est supérieur à 40kg par référence.



*Création d'une recette de caramel au beurre à façon, salé avec la fleur de sel d'un producteur/récoltant sur l'île de Ré.*



CHOCOLATS / PRALINÉS

**Natural'Innov** : Fabrication d'une recette à façon d'un chocolat au format « bouchée », avec un intérieur praliné à la noisette et un décor en chocolat et spiruline au logo de la marque.

Natural  Innov

CARAMELS



Fabrication d'un noyau liqueur enrobé de chocolat noir à la marque d'un liquoriste.

PÂTES DE FRUITS

LIQUEURS

PERSONNALISATION

## 2. NOS SAVOIR-FAIRE

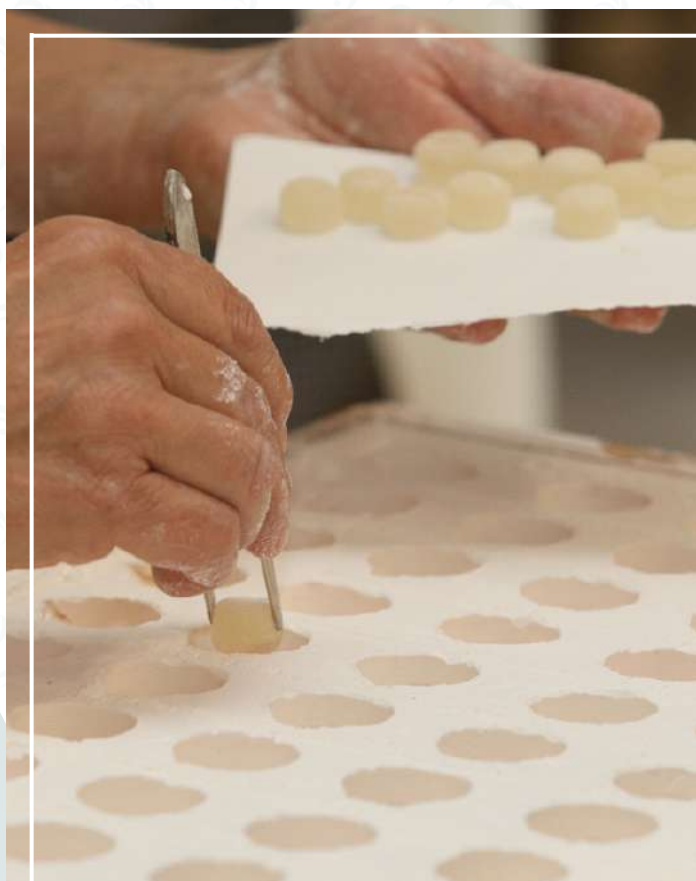
### A | La tradition revisitée : les noyaux liqueurs

Porté par des savoir-faire hérités de la tradition de la confiserie française et une quête permanente de la qualité, **mon pari GOURMAND** cultive des compétences rares, en particulier sur les liqueurs dont la fabrication a aujourd'hui presque disparu en France.

Une croûte de sucre très fine, un degré d'alcool important et une fabrication traditionnelle méticuleuse donnent aux chocolats et aux pâtes de fruits liqueurs de **mon pari GOURMAND**, la supériorité d'une qualité inégalée. Pour les produire, la minutie rythme chaque étape et les compétences spécifiques d'un collaborateur pâtissier expérimenté sont indispensables.

Cela commence par les bonnes proportions du sirop et sa juste cuisson en fonction de la concentration de l'alcool utilisé. Cela se poursuit par la préparation des coffrets d'amidon dans lesquels des plaques de moules en plâtre viennent creuser des empreintes parfaites. A cette étape, le taux d'humidité et la température de l'amidon jouent un rôle crucial. Au moment du coulage dans les empreintes, la température du sirop doit, elle aussi, être maîtrisée au degré près. Les noyaux liquides sont alors saupoudrés d'une fine couche d'amidon pour commencer leur cristallisation.

Les temps de repos sont naturellement importants et incompressibles. Etape délicate à la minutie extrême : le retournement des noyaux, encore fragiles, se fait un à un, afin de leur permettre de cristalliser des deux côtés. Une fois pris, chaque noyau est extrait de l'amidon à la main avec un soin particulier pour éviter la casse avant d'être ensuite brossé, soufflé puis enrobé de chocolat. Ancestral, le tour de main du noyau liqueur doit sa perpétuité et sa maîtrise au talent rare de collaborateurs passionnés.



**mon pari GOURMAND** réalise à façon des bonbons de chocolat liqueur avec différents alcools ou eaux-de-vie, et ceci en petites séries. Cette compétence rare a permis à notre société d'être labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (E.P.V) depuis 2018.

Cela permet au client distillateur :

- de faire connaître des alcools régionaux spécifiques
- de mettre en valeur la production de petits distillateurs
- de faire connaître le nom du distillateur auprès d'un public qui ne consomme pas d'alcool fort
- de faire des ventes additionnelles lorsque le distillateur dispose d'un magasin de vente au public proche de sa distillerie.

Les bonbons de chocolat que nous proposons sont composés d'une coque de sucre contenant votre alcool, enrobés d'un chocolat noir pur beurre de cacao, à 70% de cacao, et décorés ou non d'une étiquette personnalisée, reprenant par exemple votre marque ou le nom de l'alcool.

## B | Les caramels et les inclusions

Sur les caramels, son coeur de métier depuis 1957, **mon pari GOURMAND** a développé des compétences et des recettes uniques. Le talent de l'entreprise tient à la cuisson lente du caramel, et à sa maîtrise unique en matière d'inclusion.

Plus que le respect d'une simple recette, il faut l'oeil et l'expertise de l'homme pour juger de la coloration du sucre, de la température d'incorporation des liquides et de la juste consistance du caramel. Innovante en matière de recette, fruits confits ou fruits secs, biscuits et fleurs, **mon pari GOURMAND** a ainsi développé une compétence unique.

En plus d'atteindre l'excellence gustative, **mon pari GOURMAND** a aussi fait évoluer le métier tout entier grâce à son développement de machines sur-mesure. Comme un pâtissier qui s'équipe de moules dessinés spécifiquement pour ses créations, l'entreprise a su développer des outils inexistantes sur le marché pour accompagner ses innovations et porter la profession encore plus haut.

Pour la production de caramels originaux, **mon pari GOURMAND** a ainsi imaginé une machine permettant l'inclusion d'ingrédients en surface, un concept unique, sans laquelle la société ne pourrait pas fabriquer ces produits dont elle seule détient le secret.

Respectueuse des méthodes traditionnelles mais avant-gardiste en matière de création d'outils d'aide à la production, **mon pari GOURMAND** se distingue aussi par ses compétences techniques rares.



## C | Des matières premières d'exception

Profondément ancrées dans le patrimoine de **mon pari GOURMAND**, savoir-faire, qualité et créativité, sont les trois valeurs fondatrices de la société, un engagement fort pour la satisfaction de ses clients.

L'excellence est à l'origine de son succès. Depuis plus de 60 ans, mon pari GOURMAND fait de la maîtrise des compétences, des techniques et des process, la base de son développement. Apprentissage, transmission et respect de la tradition artisanale de la confiserie, de 1957 à aujourd'hui, sont les atouts de **mon pari GOURMAND**.

Pour la famille Conraux, plus qu'un choix, la qualité est une obligation :

« Il n'y a pas d'autre alternative que l'excellence ».

Et cela commence naturellement par le choix de matières premières haut de gamme. Toutes sont exceptionnelles, sélectionnées auprès de petits producteurs et françaises.

Les fruits frais utilisés pour les pâtes de fruits sont récoltés en France métropolitaine et DOM TOM, au summum de leur potentiel. Mûris naturellement sur l'arbre ils sont issus de l'agriculture biologique pour certains (agrumes), raisonnée pour d'autres. Les Kiwis Label Rouge viennent de l'Adour, les mirabelles de Lorraine, les citrons de Corse, les litchis de l'île de la Réunion. Les caramels sont confectionnés avec un beurre AOP Charentes-Poitou, du sel de Guérande ou bien d'Einville-au-Jard, l'unique saline française encore en exploitation. La fleur de sel vient de l'île de Ré ou de Camargue et la vanille de la Réunion.

Dans sa quête d'excellence et d'unicité, **mon pari GOURMAND** crée également son propre chocolat d'enrobage à partir de couvertures d'exception de différentes provenances assemblées dans des proportions secrètes. Ce procédé permet d'obtenir une parfaite régularité de goût sur tous les bonbons de chocolat. Des ganaches d'origines sont réalisées à partir de grands crus de la République Dominicaine, de l'Equateur, du Pérou et de Sao Tomé.



Pour répondre aux demandes de ses clients, la société s'est appuyée sur son aptitude à innover pour concevoir des recettes sur mesure. Les 2000 références sorties des lignes de production, créations uniques pour commandes spécifiques parfois à partir d'une feuille blanche ou adaptation d'une gamme existante sont autant d'exemples flagrants.





# mon pari GOURMAND

• depuis 1957 •



Avenue Paul Gréber  
ZAC de Ther d'Allonne  
60000 Allonne, France

Tel. : +33 (0)3 44 05 40 35  
Email : [contact@monparigourmand.com](mailto:contact@monparigourmand.com)

[www.monparigourmand.com](http://www.monparigourmand.com)



Version n°1 - 04/2024



BYCert. 6080154