ERHARD
PATISSIER GLACIER
1961



La Collection

Pâtisseries & Glaces

GAMME PROFESSIONNELLE

L'ART DE CRÉER À LA FRANÇAISE

Pâtissier Glacier

L'art de créer à la française



Qualité, savoir-faire, respect du consommateur
et de l'environnement font la force de notre entreprise
familiale depuis 1961.

Ces valeurs, je les partage jour après jour avec
mes collaborateurs, tous animés d'une même passion :
créer des desserts d'excellente qualité pour
le plus grand plaisir de nos clients.

Sécurité des aliments, investissements réguliers et ambitieux,
certification de tous nos ateliers de fabrication, engagement
environnemental et social fort, ERHARD Pâtissier Glacier
répond aux attentes des clients les plus exigeants.

Entreprise indépendante, forte, structurée, moderne et innovante,
ERHARD Pâtissier Glacier est aujourd'hui un acteur européen
majeur dans le monde du dessert, grâce au savoir-faire
de nos pâtissiers, chocolatiers, biscuitiers ou encore glaciers
répartis dans nos 6 ateliers de fabrication.

Cette réussite, j'en suis convaincu, découle de notre volonté
de nous surpasser pour nous améliorer et avoir toujours
de nouvelles idées, comme le démontrent les nombreuses
nouveautés lancées chaque année.

L'excellence n'est jamais acquise et l'autosatisfaction
ne fera jamais partie de notre culture.

DENIS ERHARD
Président

Des ingrédients de qualité

Une production made in France

Un savoir-faire artisanal

ARTISAN



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*.

*Sauf exception. ** Sauf gamme CHARLY et BIO

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

– 31 – Les entremets en bande
• Les premium
• Les grands classiques

– 34 – Les tropéziennes

– 36 – Les brioches

– 38 – Les donuts et beignets
• Les donuts
• Les mini donuts
• Les beignets
Les mini beignets

– 43 – Les gougères

– 45 – Les pâtisseries festives
• Noël
• Pâques

Les informations logistiques

– 54 –





Les glaces

ERHARD
PATISSIER GLACIER
1961

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 !

ARTISAN

Crèmes glacées et glaces

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

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

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**

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 • **V290228**

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

façon CHOCOLAT DUBAÏ Crème glacée à la pistache 77% marbrée d'une sauce chocolat noir 15%, avec des morceaux de kadaïf enrobés de pistache et de chocolat blanc 8% • **V290229** **NOUVEAU**

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

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

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**

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

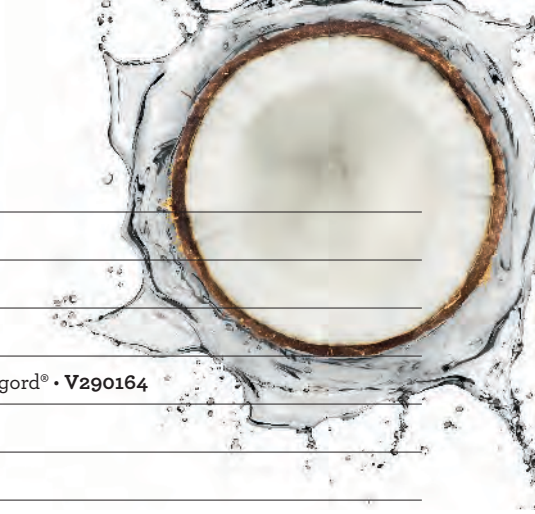
NOIX Crème glacée avec morceaux de noix caramélisées • **V290153**



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



Crèmes glacées et glaces



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 avec des copeaux de chocolat noir • **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**



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 - FRAISE DES BOIS Sorbet plein fruit 37% de fraise Senga Sengana et 27% 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**

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

MYRTILLE VIOLETTE Sorbet plein fruit à la myrtille, aromatisé à la violette • **V300136** **NOUVEAU**

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.

La collection **Charly**



POUR RÉCONCILIER GOURMANDISE ET BUDGET

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

CAFÉ Glace • **V010025**

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

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

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

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



Les desserts glacés individuels

Les premium – 13 –
Les grands classiques – 14 –
Les régionaux – 16 –
Envie d'Asie – 17 –
Les P'tits Goumands – 18 –

Bon à savoir

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.



FINGERS FAÇON CHOCOLAT DUBAÏ

Crème glacée pistache, inclusions de pistache, chocolat blanc et kadaïf, enrobage chocolat noir.

8x55 g • 8x100 ml



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.

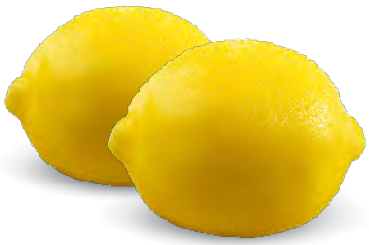
8x75 g • 8x110 ml
V090310



MANDARINES

Sorbet plein fruit à la mandarine et enrobage à la mandarine.

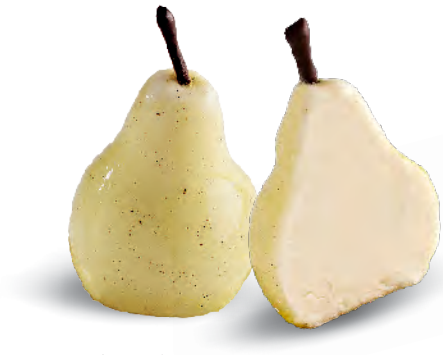
8x60 g • 8x95 ml
V090309



CITRONS

Sorbet plein fruit au citron et enrobage au citron.

8x75 g • 8x115 ml
V090308



POIRES

Sorbet plein fruit à la poire et enrobage à la poire.

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



NOUGATS GLACÉS

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

8x65 g • 8x100 ml
V090312



FRISSON

Sorbets mangue Alphonso et framboise pein 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, éclats de noisettes et amandes caramélisées, coeur meringue.

8x80 g • 8x135 ml
V090004



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



FLAMBÉES NORVÉGIENNES

Crème glacée vanille avec inclusions de raisins macérés au rhum, meringue et biscuit imbibé au rhum.

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

Coque de noix de coco remplie avec une crème glacée noix de coco aromatisée et noix de coco râpée.

10x90 g • 10x170 ml
V090202



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'accompagnent !

KOUGLOF **MARC DE GEWURZTRAMINER**

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

8x90 g • 8x180 ml
V090060

Effet garanti.

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

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



Les KOUGLOFS sont également disponibles en format multiportions page 21.



KOUGLOF **MARC DE GEWURZTRAMINER**

Crème glacée au marc de Gewurztraminer avec raisins macérés.

8x75 g • 8x145 ml
V090057



KOUGLOF **RHUM RAISINS**

Crème glacée au rhum Saint James®
avec raisins macérés.

8x75 g • 8x145 ml
V090247

ERHARD PATISSIER GLACIER 1961



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.



Envie d'Asie

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.

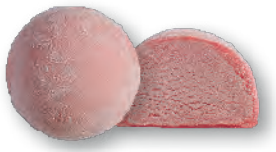
20x35 g • V090261



CITRON YUZU

Crème glacée au 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.

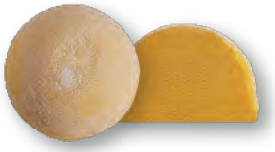
20x35 g • V090303



LITCHI

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

20x35 g • V090295



MANGUE

Sorbet à la mangu, entouré 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.

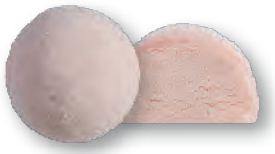
20x35 g • V090266



PISTACHE

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

20x35 g • V090302

Les P'tits Gourmands



•

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.



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 !



VACHERIN **VANILLE FRAISE**

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

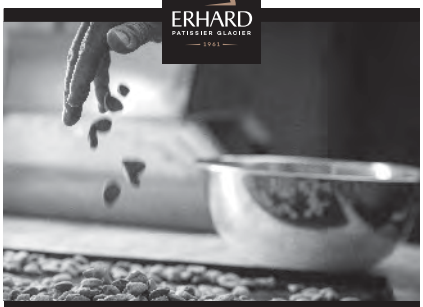
750 g • 1 700 ml
V110051



VACHERIN **VANILLE CASSIS**

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

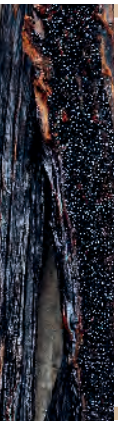
800 g • 1 750 ml
V110055



Notre atelier de production de Masevaux

Dans notre atelier de MASEVAUX, situé au pied du Ballon d'Alsace, nos Glaciers fabriquent des recettes très sophistiquées nécessitant une main-d'œuvre très expérimentée, un lieu où les convoyeurs de ligne et autres automates n'ont pas droit de cité !

MASEVAUX, c'est aussi le lieu de fabrication des fameux mochis japonais garnis de crème glacée.



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

OMELETTE NORVÉGIENNE **VANILLE**

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

900 g • 2000 ml
V120047

16/18



Effet garanti.
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.

10/12



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, éclats de noisettes et amandes caramélisées, coeur meringue.

1 100 g • 2 300 ml
V110041

16/20



Le CROQUANTIN existent en format individuel en page 15.

8/10



BARRE NOUGAT GLACÉ

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

600 g • 1 150 ml
V110060



Les pâtisseries



Les pâtisseries individuelles

Les entremets «Atelier ERHARD» – 25 –
Les grands classiques – 28 –
Les pâtes à choux – 30 –



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

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

Dans notre atelier de production de Thurey-Le-Mont, nous avons su rester fidèle à la tradition avec une sélection d'ingrédients et des méthodes de production similaires à celles des artisans pâtissiers.

Visuel valorisant, avec un aspect «Maison» grâce au savoir-faire de nos Maîtres Pâtissiers qui décorent 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 pâtissiers 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»



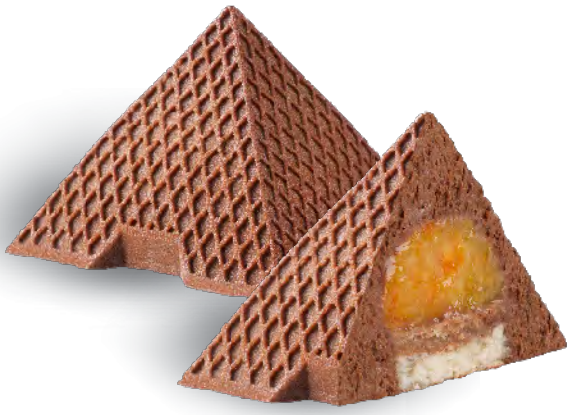
L'emblématique Arc de Triomphe se décline ici dans ce dessert délicat, savamment équilibré, mariant une mousse au chocolat intense et un coeur gourmand. Une œuvre d'art culinaire à savourer.

ARC

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, flocage chocolat noir et glaçage.

8 x 90 g
V061180
4h | 48h



ROSE FRAMBOISE

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

8 x 80 g
V061160

4h | 48h



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 enrobage saveur cerise.

8 x 95 g
V061158

4h | 48h



ROSE VANILLE CHOCOLAT

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

8 x 80 g
V061161

4h | 48h



BOLCHOÏ POIRE CARAMEL

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

8 x 95 g
V061159

4h | 48h



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

8 x 75 g
V061190
4h | 48h



ROSE FRUITS ROUGES
Mousse framboise, compotée de fruits rouges, biscuit façon cuillère.

16 x 70 g
V071089
6h | 48h



Esprit Boutique
Avec le Mont Blanc qui s'invite à la table des meilleurs restaurants !
Son visuel "fait maison" et sa composition ultragourmande font de lui un dessert addictif à mettre d'urgence à votre carte !

MONT BLANC
Vermicelles de marron, crème montée vanille et biscuit sablé.

8 x 65 g
V061177
4h | 48h





Un dessert résolument tendance
qui ne manque pas d'allure !
Son secret réside dans sa fameuse meringue croquante, accompagnée par une non moins légère crème fouettée au mascarpone. Pour la décorer vous pourrez opter pour une compotée de fruits rouges et des framboises fraîches pour qu'elle soit définitivement craquante !



PAVLOVA
PRÊTE À GARNIR
Crème fouettée au mascarpone, meringue.

16 x 45 g
V061102
4h | 0h



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

12 x 95 g
V061035
3h | 72h



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

12 x 95 g
V061034
3h | 72h



BABA AU RHUM
Biscuit savarin imbibé de sirop au rhum,
crème montée vanille, demi-bigarreau
confit.

12 x 152 g
V061008

3h | 48h

•

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
4h | 48h

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

LES ÉCLAIRS

Les lunch

15 cm
80 g



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

40 x 80 g
V061203
4h | 48h



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

40 x 80 g
V061204
4h | 48h



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

40 x 80 g
V061205
4h | 48h

Disponibles en blister



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

2 x 80 g
V061212
4h | 48h



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

2 x 80 g
V061213
4h | 48h



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

2 x 80 g
V061214
4h | 48h

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 entremets en bande

Les premium – 32 –
les grands classiques – 33 –



7 ATOUTS

- **1** - Fabrication française
- **2** - Une parfaite tenue après décongélation
- **3** - Une découpe aisée
- **4** - Des ingrédients "cleans"
- **5** - Des œufs issus de poules élevées en plein air
- **6** - Des décors raffinés
- **7** - De nombreuses recettes inédites





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 pâtissiers revisitent avec cet entremets inédit.





CHOCOLAT AU LAIT NOISETTE

Biscuit à la noisette, ganache au chocolat au lait, croustillant au chocolat au lait et au praliné, glaçage façon rocher, inclusions de noisettes.

800 g
V011083



TIRAMISU

Mousse au mascarpone, sirop au café et au marsala, biscuit.

800 g
V011085



PAVLOVA FRAISE

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 noir, glaçage chocolat noir.

800 g
V011086



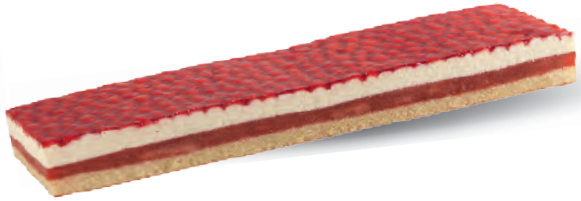
3 CHOCOLATS
Croustillant au praliné, mousses au chocolat blanc, au chocolat lait et au chocolat noir, biscuit à l'amande, flocage chocolat noir.

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



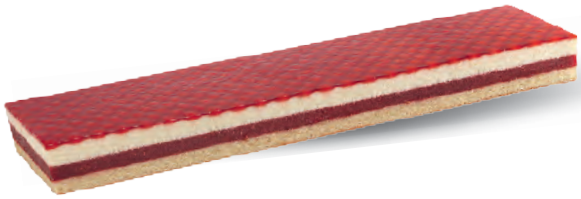
POIRE CARAMEL
Mousse au caramel au beurre salé, compotée de poire, biscuit à l'amande, glaçage au caramel avec éclats de caramel.

700 g
V011082



FRUITS EXOTIQUES YUZU
Compotée aux fruits exotiques, mousse au yuzu, biscuit à la noix de coco et au citron vert, glaçage.

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 !

Les Tropéziennes



PETITE TROPÉZIENNE VANILLE
Brioche, crème pâtissière vanille, sucre décor.

40 x 30 g
V0101150
6h | 72h



PETITE TROPÉZIENNE PISTACHE
Brioche, crème pâtissière pistache, sucre décor et poudre de pistache.

40 x 30 g
V0101151
6h | 72h



PETITE TROPÉZIENNE NOISETTE
Brioche, crème pâtissière noisette, sucre décor et amandes hachées grillées.

40 x 30 g
V0101152
6h | 72h



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

6h | 48h



PETITE TROPÉZIENNE NATURE
Brioche pur beurre, garniture pâtissière.

36 x 85 g
V501026
8h | 72h

Disponibles en blister



PETITE TROPÉZIENNE VANILLE
Brioche, crème pâtissière vanille, sucre décor.

6 x 30 g
V0101147
6h | 72h



PETITE TROPÉZIENNE FRAMBOISE
Brioche, crème pâtissière framboise, sucre décor.

6 x 30 g
V0101148
6h | 72h



PETITE TROPÉZIENNE SPÉCULOOS
Brioche, crème pâtissière spéculoos, sucre décor et brisures de spéculoos.

6 x 30 g
V0101149
6h | 72h



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

500 g
V501033
6h | 48h



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
6h | 48h

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.

* Sauf exception justifiée



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 – 39 –
Les mini donuts – 40 –
Les beignets – 41 –
Les mini beignets – 42 –



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.



•

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.

•

DONUT **CHOCONUT**

Fourrage cacao-noisette, glaçage saveur chocolat, stries.

60 g
40760



Cacao



Cacao

DONUT **DARKY**

Glaçage saveur chocolat, vermicelles chocolat.

55 g
40756



DONUT **PARTY**

Glaçage blanc saveur vanille, vermicelles multicolores.

55 g
40759



Cacao



DONUT **MILKY**

Glaçage saveur chocolat au lait, éclats de noisettes.

55 g
40757



DONUT **PINKY**

Glaçage rose saveur fraise, vermicelles blancs.

55 g
40758



DONUT **VANILLA CREAM**

Fourrage saveur vanille, glaçage blanc, stries.

70 g
40761



DONUT **STRAWBERRY**

Fourrage fraise, glaçage rose saveur fraise, stries.

70 g
40762



DONUT **SUGAR**

Décor sucre enrobé.

50 g
40753

Les donuts sont conditionnés en carton de **48 pièces**

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





Cacao

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



Cacao

MINI DONUT **MILKY**

Glaçage saveur chocolat au lait.

18 g
40851



MINI DONUT **SUGAR**

Décor sucre enrobé.

18 g
40849

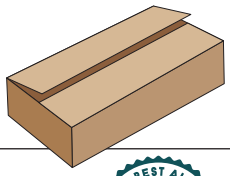


MINI DONUT **WHITY**

Glaçage blanc saveur vanille, vermicelles roses.

20 g
40853

Les mini donuts sont conditionnés en carton de **135 pièces**

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.

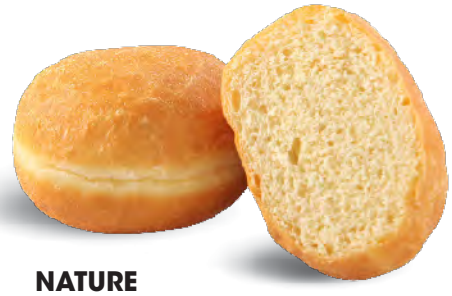
CHOCO NOISETTE

Cacao

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

1h

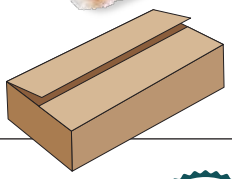
Conditionnements disponibles

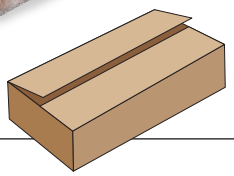
| blister par 4 

| 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



Cacao

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



Cacao

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



Cacao

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 gougères



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

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

Les gougères

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


Église du village de Tailly

60 GOUGÈRES **AUX FROMAGES**

430 g • 60 pièces
V521015



À cuire 3 mn à 180°



60 GOUGÈRES **À L'EMMENTAL ET À LA TOMATE**

Surgelées.

430 g • 60 pièces
V521022



Les pâtisseries

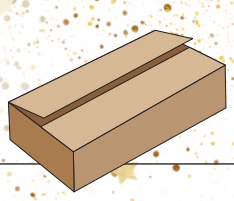
Les pâtisseries festives

Noël – 46 –

Pâques – 50 –

Les bûchettes crème au beurre

6h | 6j

Conditionnements disponibles | blister par 2  | blister par 4  | carton de 32 pièces 



L'indémodable

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



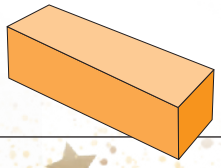
BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE **LIQUEUR D'ORANGE**

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

6h | 5 j

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	Blister 750 g	Étui 750 g
6/8 parts	8/10 parts	8/10 parts
V081094	V081100	V081189

BÛCHE CRÈME AU BEURRE **LIQUEUR D'ORANGE**

Crème au beurre à l'alcoolat naturel d'orange, génoise imbibée à l'alcoolat naturel d'orange.

Blister 500 g	Blister 750 g
6/8 parts	8/10 parts
V081095	V081101

BÛCHE CRÈME AU BEURRE **CARAMEL**

Crème au beurre caramel au beurre demi-sel, génoise imbibée de sirop.

Blister 500 g	Blister 750 g
6/8 parts	8/10 parts
V081272	V081273



BÛCHE CRÈME AU BEURRE **PRALINÉ**

Crème au beurre praliné, génoise imbibée de sirop.

Blister 500 g	Blister 750 g	Étui 750 g
6/8 parts	8/10 parts	8/10 parts
V081096	V081102	V081188

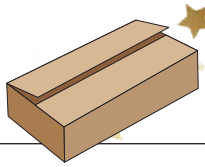
Autres parfums disponibles sur demande.



BÛCHE CRÈME AU BEURRE **GANACHE**

Ganache au chocolat, génoise imbibée de sirop.

Blister 500 g	Blister 750 g
6/8 parts	8/10 parts
V081098	V081104

Conditionnement disponible | carton de 5 pièces 

Les roulades crème au beurre

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



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

ROULADE CRÈME AU BEURRE **PRALINÉ**

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

1 200 g
V111043

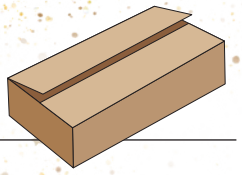
ROULADE CRÈME AU BEURRE **VANILLE**

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

1 200 g
V111044

Les bûchettes mousse

6h | 48h

Conditionnements disponibles | blister par 2  | carton de 28 pièces 



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

2 x 90 g	28 x 90 g
V091117	V091116





BÛCHETTE
FRUITS ROUGES
Mousse fruits rouges, compotée de fruits rouges, biscuit génoise et feuillantine.

2 x 90 g	28 x 90 g
V091119	V091118



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

2 x 95 g	28 x 95 g
V091115	V091114



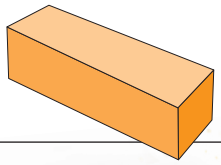
On retrouve toute l'Alsace
dans cette bûchette Forêt Noire et ses fameuses cerises amarena.

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	28 x 95 g
V091113	V091112

Les bûches mousse

6h | 48h

Conditionnements disponibles | blister  | étui 



BÛCHE **CROUSTILLANTE**
Mousse chocolat, mousse chocolat au lait, biscuit amande et croustillant.

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



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



BÛCHE
POMME D'AMOUR

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

Blister 530 g	Blister 800 g
6/8 parts	8/10 parts
V081302	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	Blister 750 g	Étui 750 g
6/8 parts	8/10 parts	8/10 parts
V081292	V081291	V081290



BÛCHE
CAPPUCCINO

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

Blister 360 g	Blister 580 g
6/8 parts	8/10 parts
V081306	V081305



BÛCHE
FRUITS ROUGES

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

Blister 470 g	Blister 700 g	Étui 700 g
6/8 parts	8/10 parts	8/10 parts
V081298	V081297	V081296



BÛCHE
MONT BLANC

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

Blister 470 g	Blister 710 g
6/8 parts	8/10 parts
V081300	V081299



BÛCHE
CHOCOLAT AU LAIT - PASSION - CITRON VERT

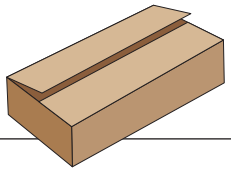
Mousse au chocolat au lait, crémeux passion citron vert, crémeux chocolat au lait avec inclusion de brisures de noix de pécan, biscuit génoise et croustillant.

Blister 570 g	Blister 850 g
6/8 parts	8/10 parts
V081304	V081303

6h | 6j

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

Disponibles en blister



NID DE PÂQUES **VANILLE**

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

600 g • 6/8 parts
V071064



NID DE PÂQUES **CHOCOLAT**

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

600 g • 6/8 parts
V071068



NID DE PÂQUES **CAFÉ**

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

600 g • 6/8 parts
V071067



NID DE PÂQUES **LIQUEUR D'ORANGE**

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

600 g • 6/8 parts
V071065



NID DE PÂQUES **PRALINÉ**

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

600 g • 6/8 parts
V071066

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE LOGISTIQUE – ERHARD PÂTISSIER GLACIER

DÉSIGNATION DU FOURNISSEUR :
La société par actions simplifiée, EPG Erhard Pâtissier Glacier, immatriculée sous le numéro 47988528 au capital de 3.124.207. euros dont le siège est situé 7 rue du stade 68290 Masevaux Niederbruck. Ci-après désignée par « le Fournisseur ».

PRODUITS LIVRÉS:
Nos différentes gammes de produits relèvent de différentes catégories. Ils appartiennent aux catégories suivantes :
- glace en bac
- desserts japonais
- desserts glacés
- desserts pâtissiers
- brioche
- beignet et donuts
- desserts festifs

IDENTIFIANT UNIQUE REP
3621: FR209624_01GOKN
505669: FR212904_01GFDA

1. DÉFINITIONS
Dans le cadre des présentes conditions générales de vente, de nos offres et de nos échanges avec le Client les termes et sigles listés ci-dessous auront la signification énoncée. Par « Produits », on entend tous produits fabriqués et /ou commercialisés par le Fournisseur sous une marque ou un nom appartenant au Fournisseur. Par « CGV », on entend les présentes conditions générales de vente qui comprennent notre tarif ou notre offre de prix. Par « Client », on entend toute personne physique ou morale interlocuteur du Fournisseur qu'il s'agisse de l'entité qui commande les Produits, d'une centrale d'achat, d'une centrale de référencement ou d'un point de vente. Par « Partie », on entend ensemble ou de manière individuelle « le Client » ou « le Fournisseur ».

2. CONDITIONS DE VENTE CATÉGORIELLES – DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les CGV sont communiquées et sont opposables à 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. Elles annulent et remplacent toutes autres conditions générales antérieures, écrites ou non écrites pouvant figurer sur nos documents ou convenues par tout autre moyen. Si l'une des clauses des présentes CGV se trouvait nulle ou annulée, les autres clauses n'en seraient pas pour autant annulées. Le fait que le Fournisseur 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 CGV.

3. SOCLE UNIQUE DE LA NÉGOCIATION - DÉROGATION
Les CGV et leurs annexes constituent ensemble et de manière indivisible, conformément à l'article L.441-1-2 du Code du Commerce, le socle unique de la relation commerciale entre les Parties. Elles s'appliquent sans restriction ni réserve et ce, quelles que soient les clauses pouvant figurer sur les documents du Client, dont notamment ses Conditions Générales d'Achat. En particulier, le Tarif est le socle unique de la négociation commerciale. Conformément à la réglementation en vigueur, le Fournisseur se réserve le droit de déroger à certaines clauses des présentes CGV en fonction des négociations menées avec le Client et ce, par l'établissement de Conditions Particulières de Vente (ci-après les « CPV »). Dans ce cas, les Parties concluent une convention écrite dans le respect de l'article L441-31 du Code de commerce. Toute dérogation nécessite une négociation, un accord exprès et écrit du Fournisseur et l'octroi de contreparties réelles c'est à dire effectives, identifiées, sérieuses, objectives, contrôlables et proportionnées par le Client.

4. TARIF - PRIX
4.1 Le tarif est exprimé hors taxes et emballage compris. Il s'entend Franco de port. Le prix des Produits ne comprend pas, pour les livraisons effectuées hors France métropolitaine, les impôts, taxes et redevances ayant leur origine en dehors du territoire français, lesquels sont à la charge du client. L'application du Franco de port est soumise à un montant minimal de la commande. En cas de commande inférieure au Franco, le Fournisseur pourra la refuser ou facturer au Client le transport. Sauf disposition contraire, le tarif applicable est celui en vigueur au jour de l'acceptation de la commande. Toute commande passée pendant la période des négociations annuelles et livrée après conclusion de l'accord avec le Client sera facturée au prix convenu avec le client au jour de la livraison. 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 notamment dans le cadre de commandes de Produits faisant de la part du Client d'une communication publi-promotionnelle.
4.2 En cas de commande des Produits, les conditions commerciales applicables à ces produits seront celles de la convention annuelle en cours ou à défaut, celles contenues dans les CGV ou CPV en vigueur au jour de la passation de la commande.
4.3 Les réductions de prix générales octroyées aux clients respectant les conditions d'application figurent dans l'annexe 1 : TARIF.
4.4 Aucune remise, rabais ou ristourne ne constitue un droit acquis pour le Client même s'il en a été antérieurement accordé et ce quel que soit leur nombre ou leur importance. Les remises ou ristournes devront faire l'objet d'une engagement écrit signé par le Fournisseur. Elles ne sont octroyées que si le Client s'engage à des contreparties réelles c'est à dire effectives, identifiées, sérieuses, objectives, contrôlables et proportionnées.
4.5 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. Toute négociation d'un avenant en cours d'année devra préciser les circonstances le justifiant. Toutes les remises ne sont consenties que sous condition du paiement, à son échéance, de la facture sur laquelle elles figurent et sont annulées en cas d'impayé, même partiel, ou de retard de paiement. En cas de non-respect par le Client de ses obligations contractuelles et notamment en cas de non-respect du plan d'affaires, le Fournisseur pourra de plein droit dénoncer les accords conclus. Il en sera de même si le chiffre d'affaires prévisionnels annoncés par le Client s'avère ne pas être sérieux. Le chiffre d'affaires prévisionnel n'est pas sérieux si la moyenne mensuelle des commandes du Client représente moins de 70% du chiffre d'affaires mensuel prévisionnel.
4.6 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. Notre tarif et nos prix dépendent notamment :
- des fluctuations des prix des ingrédients entrant dans la composition de nos produits
- du coût de la main d'oeuvre, qui dépend des difficultés de recrutement et des interventions des pouvoirs publics,
- du coût de l'énergie, et en particulier de l'azote dont le prix est imposé par nos fournisseurs,
- du coût du transport, le transport sous température négative étant réalisé par un nombre faible de prestataires de transport,
- du coût des emballages (plastique, carton, ...),
- du coût de la transition énergétique.

Le Fournisseur, PME, 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 le Fournisseur de bénéficier d'un prix ferme pour l'achat de l'ensemble des matières premières agricoles ou non agricoles utilisées pour la fabrication des Produits, nous ne pouvons pas nous engager sur un tarif ou un prix ferme pour la durée d'un accord. Toute clause prévoyant un engagement de maintien ferme du prix sera inopposable au Fournisseur même si elle figure dans une convention signée. Nous pourrons réviser notre tarif à tout moment. Le Client en sera informé sous les meilleurs délais. Le nouveau tarif entrera en vigueur au plus tard un mois après sa communication au Client. Toute négociation engagée par le Client ne pourra reporter l'entrée en vigueur du tarif. La modification du barème de prix n'entraîne pas celle des autres dispositions de l'accord commercial éventuellement conclu avec le Client.
4.7 Dans l'hypothèse d'éléments indépendants de la volonté du Fournisseur affectant les produits, pouvant notamment consister en une variation importante du cours d'une ou plusieurs des matières premières utilisées, intervenue depuis la date d'édition du dernier tarif communiqué au Client ou encore en cas de difficultés d'approvisionnement, le Fournisseur sera en droit de proposer une modification de ses prix et conditions que le Client s'engage à renégocier de bonne foi. Conformément aux dispositions de l'article L.441-8 du code de commerce chacune des parties pourra solliciter une renégociation afin de permettre la prise en compte des fluctuations des prix des matières premières agricoles utilisées dans la production des Produits, à la hausse comme à la baisse. L'intensité de la fluctuation est spécifique à chacune des matières premières, et est précisée à l'annexe 2 des CGV pour chacune d'entre elles. La partie prenant l'initiative de la renégociation devra signifier à l'autre partie par écrit la demande de renégociation, en précisant les fondements de sa demande. Les Parties disposeront d'un délai de 30 jours pour finaliser leur négociation sur les nouveaux prix. Lesdites négociations devront être menées de bonne foi et dans le respect du secret en matière industrielle et commerciale et du secret des affaires, le Client ne pouvant notamment pas imposer au Fournisseur de divulguer des informations sensibles dans le cadre de la renégociation des prix. A ce titre, le Client reconnaît qu'il est soumis à une obligation de loyauté et de coopération effective, lui imposant d'entrer sans délai en renégociation, sous peine d'engager sa responsabilité. La renégociation sera formalisée conformément aux dispositions des articles L 441-8 du code de commerce par l'établissement d'un compte-rendu. Dans le cas où aucun accord n'aurait été trouvé à l'issue de la renégociation, le Fournisseur et le Client conviennent de soumettre leur différend au médiateur des relations commerciales agricoles. Les parties organiseront la médiation selon le règlement de médiation en vigueur. La saisine sera formée par la partie la plus diligente. Le médiateur établira un constat de fin de mission. En cas de désaccord persistant à l'issue de la procédure de médiation, l'une ou l'autre des parties pourra décider, après en avoir informé l'autre partie de saisir le comité de règlement des différends commerciaux agricoles ou le tribunal compétent. En cas d'impossibilité pour les parties de maintenir la relation commerciale à l'issue des procédures exposées ci avant, chacune des parties pourra mettre fin à la relation commerciale, en respectant un préavis suffisant tel que défini par la loi, par lettre recommandée avec avis de réception, sur les seuls produits objet du désaccord. Dans l'hypothèse de l'échec de la renégociation, aucune indemnisation ne sera due par le Fournisseur. Cette faculté de renégociation se cumule avec la faculté de renégociation offerte par l'article 1195 du Code civil.

5. COMMANDES
Dans un souci de diminution de l'impact carbone des relations entre le Client et le Fournisseur, le Client s'attache à globaliser ses commandes et à limiter le nombre de commandes.
5.1 En dépit de la conclusion d'un accord avec le Client portant sur le référencement des Produits, le Fournisseur ne peut assurer la disponibilité permanente des Produits et pourra en conséquence refuser toute commande sans que sa responsabilité ne puisse être engagée. La disponibilité permanente des Produits est conditionnée à un engagement d'achat ferme par le Client au cours de la durée de l'accord. Certains ingrédients entrant dans la recette des Produits peuvent être indisponibles, notamment en cas de pénurie. Même après acceptation d'une commande, le Fournisseur 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.
5.2 La commande doit être passée par écrit matériel ou dématérialisé. Les commandes ne seront prises en compte que durant les horaires d'ouverture du service ADV du Fournisseur, soit du lundi au vendredi de 8h30 à 16 h. En cas de passation de la commande hors de ses horaires d'ouverture, elle est traitée le prochain jour de travail du service ADV du Fournisseur. Toute commande passée après 12h00 sera traitée le prochain jour ouvrable. 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. En cas de commande par téléphone, le bon de livraison fait foi.
5.3 Pour toute commande de produits saisonniers ou promotionnels, le Client doit transmettre ses prévisions au plus tard 16 (seize) semaines avant la date de livraison souhaitée. La commande ferme doit être transmise au Fournisseur au plus tard 8 (huit) semaines avant la date de livraison souhaitée. Le Fournisseur ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'une absence de livraison ou d'un retard de livraison en cas de non-respect des deux délais indiqués ci-dessus.
5.4 Toute commande fait l'objet d'un accusé de réception de commande ou à défaut d'une expédition des Produits. Si le Fournisseur n'accuse pas réception de la commande et/ou n'expédie pas les Produits la commande est réputée refusée. Les commandes présentant un caractère inhabituel ou anormal, notamment en termes de quantité, devront faire l'objet d'une précommande par le Client et pourront entraîner, alternativement ou cumulativement :
- un surcoût à la charge du Client ;
- un délai de livraison supplémentaire de la commande ;
- le fractionnement de la commande.

Une commande est jugée anormale dès l'instant qu'elle dépasse de 30 % de la moyenne des commandes des 6 mois antérieurs.
5.5 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 entrainer un refus de la commande. En outre, le Fournisseur peut refuser toute commande reçue notamment si les Produits ne sont pas disponibles, si la commande ne correspond pas aux accords des Parties ou si elle excède de manière excessive les quantités prévisionnelles déterminées dans le plan d'affaires ou le contrat. Une commande est jugée anormale dès l'instant qu'elle dépasse de 30 % de la moyenne des commandes des 6 mois antérieurs.
5.6 Toute modification ou annulation totale ou partielle d'une commande par le Client devra préalablement être notifiée par écrit et acceptée par le Fournisseur. Les éventuelles modifications de commande demandées par le Client ne seront prises en compte, dans la limite des possibilités du Fournisseur, que si elles sont notifiées par écrit 8 jours au moins avant la date prévue pour l'expédition des produits commandés et après signature par le Client d'un bon de commande spécifique et ajustement éventuel du prix. En cas d'annulation totale ou partielle de commande par le Client, 50% du montant total TTC de la commande annulée sera acquise de plein droit au Fournisseur à titre d'indemnité de résiliation. Aucune annulation n'est acceptée sur une précommande ou une commande inhabituelle. Toute annulation d'un tel type de commande donnera lieu au paiement du prix intégral de la commande concernée, sans préjudice de l'indemnisation du préjudice subi par le Fournisseur.

6. ÉCHANTILLONS
Dans le cadre du développement d'un nouveau produit, ou dans le cadre de négociations commerciales, le Fournisseur pourra être amené 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 négociation commerciale de référencement, les échantillons demandés seront facturés au client par le Fournisseur 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.

7. LIVRAISON
Les produits sont vendus départ usine ou franco, selon les accords conclus entre les clients et rappelés dans les confirmations de commandes.
7.1 Dans une livraison Franco, le Fournisseur se réserve le choix du moyen de transport, étant précisé que de manière usuelle les livraisons s'effectuent par camion. Le Fournisseur est autorisé à procéder à des livraisons de façon globale ou partielle. 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.
7.2 La livraison est effectuée soit par la remise directe des produits au client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance des produits à un expéditeur ou à un transporteur.
7.3 Les Produits voyagent aux risques et périls du Client.
7.4 Le Fournisseur expédie ses produits sur support palette EUR. Le Client s'engage à échanger, le jour de la livraison, nombre pour nombre, ces dernières avec des palettes identiques et de qualité équivalente. A défaut, les différences (en quantité ou qualité) seront facturées au Client à hauteur de 10.00 € HT la palette.

8. RÉCEPTION DES PRODUITS
8.1 Le contrôle des Produits livrés doit être fait en présence du chauffeur et les bulletins de livraison émargés devront être rendus le jour même de la livraison, l'heure d'arrivée et de départ du véhicule mentionnées explicitement sur la lettre de voiture. L'heure d'arrivée est celle d'arrivée au lieu de destination et non pas celle du déchargement, le Client doit s'organiser pour assurer le déchargement sans délai. Une signature et un tampon devront également figurés sur le bon de livraison. En cas de réclamation, les documents de transport font foi. Toute non-conformité devra être mentionnée sur le bon de livraison et être confirmée au Fournisseur par écrit dans un délai de trois (3) jours. Passé ce délai, les Produits seront réputés conformes et les avaries imputables au transport (manquants, casses..). Sont rappelés, à ce titre, les termes de l'article L. 133-3 du Code de commerce : *«La réception des objets transportés éteint toute action contre le voiturier pour avarie ou perte partielle si dans les trois jours, non compris les jours fériés, qui suivent celui de cette réception, le destinataire n'a pas notifié au voiturier, par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée, sa protestation motivée. Si dans le délai ci-dessus prévu il est formé une demande d'expertise en application de l'article L. 133-4, cette demande vaut protestation sans qu'il soit nécessaire de procéder comme il est dit au premier alinéa. Toutes stipulations contraires sont nulles et de nul effet. Cette dernière disposition n'est pas applicable aux transports internationaux. »*
8.2 Outre les recours contre le transporteur, le Client est tenu de vérifier dans les 48 heures suivant la livraison :
- que les Produis livrés correspondant à ceux figurant sur l'accusé de réception de commande et sur le bon de livraison,
- que les quantités livrées sont conformes à l'accusé de réception de commande et au bon de livraison
- que le délai ou l'horaire de livraison est respecté
- que la livraison respecte l'éventuel « contrat date » conclu avec le Fournisseur

A défaut de réclamation formulée dans les délais indiqués, la livraison et les Produits sont réputés conformes et toute réclamation de quelque nature que ce soit sera considérée comme irrecevable.

9. REFUS - RETOUR DES PRODUITS
Aucun retour ou refus de Produits ne peut être fait sans accord préalable du Fournisseur et sans que le Fournisseur n'ait pu contrôler la réalité du grief invoqué. Les produits retournés seront remplacés par des produits identiques. A défaut de remplacement, le retour des produits entraînera leur remboursement par l'émission d'un avoir. Le Client, qui accepte que le Fournisseur 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. Dans l'hypothèse où la destruction de produits serait autorisée par le Fournisseur, le Client s'engage à lui adresser le certificat de destruction desdits produits. A défaut, aucun avoir ne sera émis.

10. DOCUMENTS RELATIFS À LA LIVRAISON
Le Client est seul responsable des conditions de réception, stockage et mise en vente des produits. Il ne sera accepté aucune réclamation s'il est établi que les défauts constatés sont dus à la négligence du Client, à une transformation des produits après livraison et/ou à l'utilisation ou au stockage des produits dans des conditions inappropriées ou non-conformes aux préconisations qui figurent sur les emballages. Les produits sont stockés et livrés en température contrôlée. En conséquence, le maintien de leur qualité nécessite un stockage et des règles de gestion adéquates chez le Client. Le Client est seul responsable de la gestion de ses stocks et ne pourra donc procéder à aucun retour de Produits du fait du dépassement d'une DDM ou d'une DLC. Par ailleurs, le client prendra toutes dispositions nécessaires afin de permettre la traçabilité des produits livrés. De même, les exigences en termes de température à réception ne pourront être plus restrictives que celles de la législation en vigueur, soit :
- pour les produits frais : entre 0°C et 4°C
- pour les produits surgelés : -18 °C avec une tolérance jusqu' à -15°C.

La responsabilité du Fournisseur ne peut être mise en oeuvre que si le produit a été stocké, commercialisé, conservé ou utilisé dans des conditions normales et usuelles, prenant notamment en compte la fragilité importante du produit. Il est rappelé que les produits surgelés doivent toujours être manipulés avec précaution, être conservés à des températures inférieures à – 18°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 garantie et la responsabilité du Fournisseurs sont exclues 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 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. Dans un souci de lutte contre le gaspillage alimentaire et dans le cadre des politiques RSE du Client comme du Fournisseur, le Client s'interdit :
- De refuser des livraisons de produits dont la DDM ou la DLC serait inférieure à des livraisons antérieures dès lors que les produits sont commercialisables
- De refuser des produits pour un simple retard de livraison et ce même si le retard est supérieur à un jour.
Le Client accepte en outre, la livraison des reliquats de commande.

11. 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.

12. DÉLAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont fonction des capacités de production du Fournisseur et de la volonté de produire des Produits de qualité.
Pour expédition le lendemain, la commande doit être passée la veille avant 10h00. Nous ne livrons ni les jours fériés, ni les samedis, ni les dimanches. Une commande stipulant un délai de livraison pour l'un de ces jours est reportée au 1er jour ouvrable suivant. Dans un impératif environnemental nécessitant de grouper les différentes livraisons, le point de départ des délais de livraison correspond à la prochaine date d'expédition possible suivant le traitement de la commande. Les délais de livraison à compter de l'expédition peuvent varier selon les zones géographiques de 3 à 6 jours sans que le Client ne puisse opposer un quelconque refus de réception des Produits commandés. Les Produits ne sont expédiés que si le Client a respecté ses obligations et en particulier seulement si le Client a réglé l'intégralité des sommes dues au Fournisseur et/ou à procéder au versement des sommes attendues avant l'expédition.
Si le Fournisseur accepte de s'engager sur un délai ou une date de livraison, il s'engage à tout mettre en oeuvre pour respecter ce délai ou cette date et informe le Client de tout événement susceptible de générer un non-respect de la date ou du délai de livraison.
La seule obligation du Fournisseur est de mettre à disposition du client ou d'un transport les Produits dans un délai permettant de respecter les engagements du Fournisseur. Le Fournisseur ne maîtrise pas les délais de transport qui dépendent de l'aléa inhérent à toute opération de transport et/ou de l'organisation du transporteur. Afin de permettre au Fournisseur d'organiser toute livraison et d'informer le transporteur, le Client a l'obligation de communiquer au Fournisseur les créneaux de réception. Quelle que soient les mentions des conventions logistiques, toute livraison réalisée dans le créneau convenu entre le transporteur et le destinataire est conforme et ne peut générer une réclamation.

13. RÉCLAMATION POUR RETARD DE LIVRAISON

13.1 Les retards de livraison sont appréciés avec une certaine tolérance tenant compte de l'aléa entourant toute opération de transport.
13.2 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 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. Aucun retard ne peut donner lieu à la résolution des commandes en cours ou un refus des Produits.

14. GESTION DES MANQUEMENTS

Une même commande ne peut en aucun cas générer l'application cumulée de plusieurs de pénalités.
14.1 Aucune réclamation émise plus de trois (3) mois après la date du manquement reproché ne sera acceptée par le Fournisseur.
14.2 Si le Fournisseur 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. Le Fournisseur ne peut s'engager sur un taux de service supérieur à 96,5% pour la gamme permanente et à 97% pour les produits objet d'une communication publicitaire par le Client.
14.3 La détermination dans les conventions logistiques de préjudices découlant d'un manquement ne permet pas de respecter l'obligation pour le Client de prouver la réalité des conséquences d'un manquement. Avec 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'inexécution contractuelle (lien de causalité, et évaluation financière des conséquences certaines et non seulement éventuelles). Toute demande de pénalité est irrecevable si le Client ne justifie pas dès l'émission de sa réclamation 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 réclamation sera traitée, si et seulement si, les justificatifs démontrant le manquement et la réalité du préjudice subi par le Client auront été envoyés sous format Excel en même temps que l'avis de pénalité à l'adresse mail : arnaud.girardet@erhard-desserts.com. Toute communication a posteriori de ces éléments est irrecevable. Seules les situations ayant entraîné des ruptures de stock peuvent justifier l'application de pénalités dès lors et uniquement dans ce cas, que des prévisions détaillées ont été transmises en amont au Fournisseur. 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 chez le Client et ce quelle que soit l'organisation du Client (centrale d'achat ou de référencement, distribution indépendante ou intégrée). La simple non-livraison partielle ou totale d'une commande n'est pas une rupture.
14.4 Toute acceptation de pénalités contractuelles venant sanctionner un manquement du Fournisseur doit faire l'objet d'une négociation. Le Fournisseur refuse toute pénalité forfaitaire ne correspondant à aucun préjudice chiffré et certain. Le Fournisseur refuse toutes prédéterminations contractuelles des conséquences de ses manquements.
14.5 Aucune pénalité ne saurait être appliquée dans le cas où le Client modifie sa commande ou modifie le mode de transmission par DESADV (notamment informations à transmettre, etc...) sans que le Fournisseur ait été informé de ces modifications en temps utile. Tout retard de livraison du fait de circonstances indépendantes de la volonté du Fournisseur ou de celle du transporteur ne pourra entraîner, ni l'annulation de la commande, ni la facturation de pénalités de retard. 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 au Fournisseur 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...

15. FORCE MAJEURE

Constitue une cause d'exonération de la responsabilité du Fournisseur 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 Fournisseur, 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, l'incendie, le bris de machine ou l'inondation, l'accident d'exploitation, l'accident de la circulation, l'interruption et/ou le ralentissement des transports, impossibilité d'être approvisionné, pénurie des matières premières, les conditions météorologiques, les cyberattaques, les injonctions des pouvoirs publics limitant et/ou interdisant les transports, les déplacements et/ou les activités ou tout autre événement pouvant influer sur l'approvisionnement du Fournisseur ou la livraison au Client sans que cette énumération ait un caractère limitatif. Le Fournisseur 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 Fournisseur, 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 Fournisseur, s'appliquera nonobstant toute disposition contraire figurant dans un accord particulier auquel le Fournisseur aurait dû consentir.

16. MANQUEMENTS DU CLIENT

En cas de manquement du Client à ses obligations, il s'expose au paiement des pénalités suivantes :
- Attente 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 prévisionnels fiables à l'origine d'une perturbation de la production : 300 euros
- Non remise au transporteur du bon de livraison émargé = 50 euros
- Refus de prendre livraison pour un simple retard ou une livraison partielle = 500 euros.

17. EMBALLAGES

17.1 Les emballages individuels de chaque Produit ainsi que celui des conditionnements sont fournis gratuitement par le Fournisseur.
17.1 Néanmoins, un supplément de prix pourra être facturé si le Fournisseur consent, à la demande du client, à utiliser des emballages particuliers.

18. PAIEMENT

18.1 Sauf accord dérogatoire constaté dans des conditions particulières de vente, les factures sont payables à 30 jours à compter de la date de la facture au siège du Fournisseur en euros par chèque, traite acceptée ou virement. La facture mentionne la date à laquelle le paiement doit intervenir. Aucun escompte pour paiement comptant ou pour paiement anticipé n'est consenti. 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'excèdent pas 10 jours de la date de facturation. A défaut, l'intégralité des sommes dues deviendra immédiatement exigible si bon semble au Fournisseur. En cas de prorogation de traites, les frais qui en découlent sont à la charge du client. L'existence de réserves ne suspend pas le paiement de la facture des Produits livrés à l'échéance convenue.
18.2 Le Fournisseur 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. Le Fournisseur 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 détérioreront. Faute de recevoir ces garanties, le Fournisseur est en droit de refuser une commande et de résilier sans dommages et intérêts les commandes et contrats en cours.
18.3 Tout retard de paiement donnera lieu à l'application d'intérêts de retard calculés au taux de 3 fois le taux d'intérêt légal. Ces intérêts courent du jour de l'échéance de la facture jusqu'à son paiement intégral. Le Client sera, en outre, redevable d'une indemnité réglementaire pour frais de recouvrement d'un montant de quarante (40) euros, par facture payée en retard sans préjudice de l'indemnisation de tous autres préjudices subis par le Fournisseur du fait du retard. Tout défaut de paiement total ou partiel, quinze jours après une mise en demeure restée infructueuse pourra entraîner la résiliation de plein droit de toute commande en cours avec conservation des acomptes perçus si bon semble au Fournisseur 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.
18.4 Toute compensation est exclue lorsque les créances et dettes réciproques ne sont pas certaines, liquides et exigibles. Toute contestation émise par le Fournisseur à l'égard d'une réclamation du Client rend illégale la compensation. Conformément aux dispositions de l'article L. 441-17 du code de commerce, toute déduction d'office du montant des factures du Fournisseur de pénalités ou rabais correspondant au non-respect d'un engagement contractuel est prohibée.

19. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le Fournisseur conserve la propriété des Produits vendus et/ou livrés 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 Fournisseur n'est pas exclusive d'autres procédures judiciaires que le Fournisseur pourrait exercer. Le client s'oblige à stocker les produits en bon état de conservation et de présentation, et individualisés jusqu'au paiement intégral du prix. Le Client s'interdit d'enlever ou d'altérer les emballages ou étiquettes apposées sur les Produits en sa possession et non encore réglés. Le Fournisseur aura la faculté de procéder à tout moment à un inventaire contradictoire des produits impayés en stock chez le Client ou chez un tiers. Le Client s'engage à informer tout tiers du droit de propriété du Fournisseur sur ces produits et à s'opposer par tous moyens légaux à toute prétention que des tiers pourraient faire valoir sur lesdits produits.

20. TRANSFERT DES RISQUES

Nonobstant la clause de réserve de propriété, le Client assume à compter de la livraison, les risques de pertes ou de détérioration des produits ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner. Le Client s'engage donc à souscrire un contrat d'assurance garantissant les risques de pertes, destruction ou vol des Produits ci-dessus désignées.

21. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE - CONFIDENTIALITÉ

Le Client ne pourra faire usage état ou usage des marques, logos, documents ou tout autre droit de propriété intellectuelle utilisés ou détenus par le Fournisseur que sous réserve d'avoir obtenu l'autorisation préalable, expresse et précise de ce dernier à cette fin. Il est précisé, en tant que de besoin, que les conditionnements vides portant des signes du Fournisseur ne peuvent faire l'objet d'une utilisation quelle qu'elle soit sans son accord. Le Fournisseur se réserve le droit, à sa seule discrétion, et à tout moment, de s'opposer à toute utilisation de ses marques, logos ou droits. Les documents de toute nature, y compris ceux adressés à titre de documentation ou à l'occasion de la négociation et notamment les offres du Fournisseur, demeurent l'entière propriété du Fournisseur et ne peuvent être communiqués à des tiers sans autorisation écrite préalable du Fournisseur. Le Client s'engage à les restituer à première demande. Les renseignements portés sur les catalogues, prospectus ne sont donnés qu'à titre indicatif et sont valables à un instant donné. Le Fournisseur se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de conditionnements à ses produits à tout moment.

22. CONFORMITÉ – GARANTIE - RESPONSABILITÉ

22.1 Le Fournisseur 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. Le cas échéant, la seule obligation du Fournisseur est de respecter les tolérances de poids.
22.2 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 le Fournisseur ainsi qu'aux exigences légales et réglementaires au jour de l'expédition. Nous ne pourrons en aucun cas être mis en cause en cas de non-conformité des produits à des normes impératives édictées postérieurement à la livraison des produits. En cas de non-conformité avérée, la garantie se limite exclusivement à notre choix, au remplacement des produits reconnus non conformes 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.
22.3 Notre responsabilité ne peut être engagée en cas de force majeure, en cas de péremption normale des produits, ou en cas de non-respect par le Client des conditions de rotations des Produits ou des conditions figurant à l'article 10. Si sa responsabilité est avérée, le Fournisseur ne peut être tenu 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. 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.

23. SUSPENSION DES LIVRAISONS - CESSATION DES RELATIONS COMMERCIALES

En cas d'arrêt de l'activité commerciale du Client par maladie, décès ou toute autre cause, de dissolution de la société contractante, de cession, de procédure de redressement ou de liquidation judiciaire, le Fournisseur 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. Hors ces hypothèses et en application de l'article L. 442-1 II. du code de commerce, la cessation totale ou partielle de la relation commerciale établie entre le Fournisseur et le Client sera notifiée par écrit par l'une ou l'autre des parties moyennant le respect d'un délai de préavis conforme aux dispositions légales en vigueur. A cet égard, le fait que le Client conclut une convention annuelle avec le Fournisseur fonde légitimement ce dernier à considérer que le Client s'engage à commander les produits référencés de manière régulière pendant la durée du contrat et dans le respect du chiffre d'affaires prévisionnel. En tout état de cause, et sans préjudice d'un cas de force majeure, le Fournisseur pourra mettre un terme aux relations commerciales avec le Client sans préavis par le simple envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, en cas de non-respect des accords contractuels incluant les CGV, dont notamment non-respect par le Client du plan d'affaires.

24. DROIT APPLICABLE – ATTRIBUTION DE JURIDICTION – LANGUE

Les CGV sont soumises au droit français. En cas de survenance d'un différend entre les parties, celles-ci s'engagent à tenter de le résoudre de manière amiable dans un délai de trente (30) jours à compter de l'envoi, par l'une des Parties, d'une lettre recommandée avec avis de réception exposant les motifs du différend et invitant à une résolution amiable. A défaut de résolution amiable dans ce délai, la Partie la plus diligente pourra saisir la juridiction compétente. Pour tous différends nés à l'occasion des relations des parties et notamment des commandes, y compris notamment ceux relatifs à leur validité, leur interprétation, leur exécution ou leur résolution/résiliation, les Parties attribuent compétence exclusive au Tribunal de Commerce de Paris, sans que le Fournisseur ne puisse être cité devant une autre juridiction, même en cas de pluralité de défendeurs, de référé, ou d'appel en garantie, et sans que les clauses attributives de juridiction pouvant exister dans les documents commerciaux ou administratifs du Client ne puissent faire obstacle à l'application de la présente clause.

25. CLÔTURE DES COMPTES

Afin de faciliter le traitement comptable des sommes afférentes aux relations commerciales entre le Fournisseur et ses Clients et clore administrativement et comptablement l'exercice contractuel, le Fournisseur et le Client s'engagent à ce que toute somme relative aux accords conclus entre eux au titre d'une année civile, soit réclamée à l'autre partie au tard le 31 Mars de l'année suivante.

CODE VIF	EAN	RÉFÉRENCE	POIDS UV	VOLUME UV	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
					UV LxlxH	Carton LxlxH	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										
	3428420025262	**Fingers façon chocolat Dubaï**	8 x 55g	8 x 100 ml	378 x 204 x 84	378 x 204 x 84	1	11	22	242
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	25	275
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	25	275
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	7	112
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 161 x 123	546 x 161 x 123	1	9	14	126
LES OMELETTES NORVÉGIENNES ET LES KOUGLOFS										
V120047	3428420008821	**Omelette norvégienne vanille**	900 g	1800 ml	320 x 160 x 94	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	7	112
V120018	3428420002034	**Kouglof glacé marc de Gewurztraminer**	840 g	1300 ml	223 x 222 x 92	684 x 233 x 204	6	5	9	270
V120016	3428420002812	**Kouglof glacé rhum-raisins**	840 g	1300 ml	223 x 222 x 92	684 x 233 x 204	6	5	9	270
LES BARRES GLACÉES										
V110041	3428420070729	**Barre Croquantin®**	1 100 g	2 300 ml	542 x 150 x 114	546 x 171 x 123	1	9	14	126
V110060	3428420070712	**Barre nougat glacé**	600 g	1 150 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	20	16	320
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**	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**	12 x 15 g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	1	8	16	128	

CODE VIF	EAN	RÉFÉRENCE	POIDS UV	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
				UV LxlxH	Carton LxlxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
LES PÂTES À CHOUX									
Éclairs lunch - Toutes les références vrac			40 x 80 g	401 x 200 x 227	401 x 200 x 227	1	12	7	84
Éclairs lunch - Toutes les références blister			2 x 80 g	170 x 115 x 40	400 x 400 x 177	32	6	9	1728
V061217	3428420059755	**Paris-Brest premium**	24 x 80 g	396 x 296 x 102	396 x 296 x 102	1	8	16	128
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									
V0101150	3422828041701	**Petite tropézienne vanille**	40 x 30 g	301 x 246 x 117	301 x 246 x 117	1	12	15	180
V0101151	3422828041718	**Petite tropézienne pistache**	40 x 30 g	301 x 246 x 117	301 x 246 x 117	1	12	15	180
V0101152	3422828041725	**Petite tropézienne noisette**	40 x 30 g	301 x 246 x 117	301 x 246 x 117	1	12	15	180
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
V0101147	3422828041671	**Petite tropézienne vanille blister**	6 x 30 g	186 x 137 x 50	396 x 296 x 156	12	8	11	1056
V0101148	3422828041688	**Petite tropézienne framboise blister**	6 x 30 g	186 x 137 x 50	396 x 296 x 156	12	8	11	1056
V0101149	3422828041695	**Petite tropézienne spéculoos blister**	6 x 30 g	186 x 137 x 50	396 x 296 x 156	12	8	11	1056
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
PATISSIER GLACIER
1961

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

04.2026-V9 - Documents et visuels non contractuels, caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Sous réserve d'erreurs typographiques.
Création : Archicom - Maryléne Gonçalves - George Chagny - Crédits photos : Th-Werderer, iStock, Adobe Stock.