L'ART DE CRÉER À LA FRANÇAISE

ERHARD
PATISSIER GLACIER
1961



La Collection

Glaces & Pâtisseries

GAMME DISTRIBUTION



ERHARD
PATISSIER GLACIER
1961



ÉDITO

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.

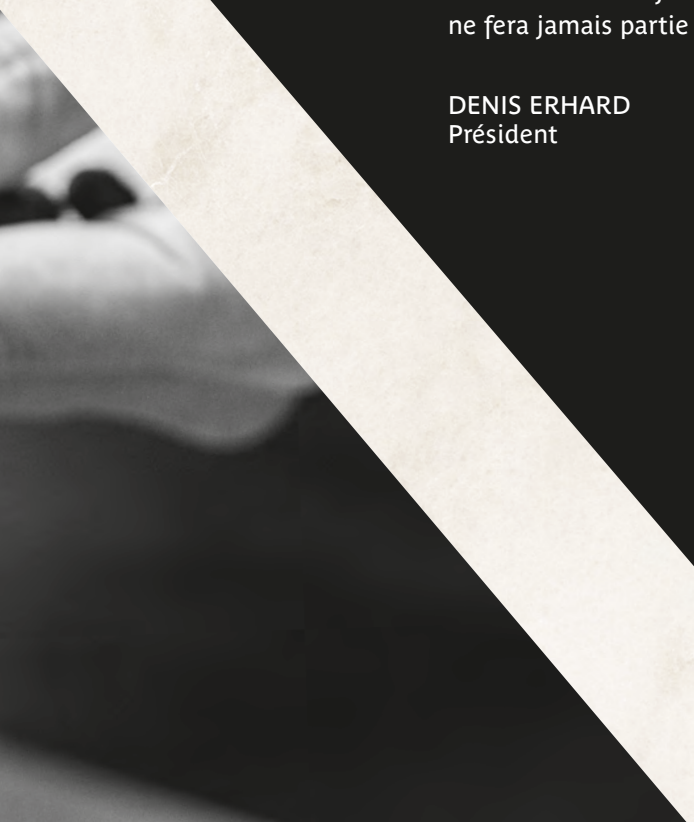
Sécurité des aliments, investissements réguliers et ambitieux, certification de tous nos ateliers de fabrication, engagement environnemental et social fort, ERHARD Pâtissier Glacier répond aux attentes des clients les plus exigeants.

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





6 | GLACES

7 Les bacs artisanaux 750ml

18 Les spécialités glacées

26 | MOCHIS GLACÉS

30 | PÂTISSERIES

31 Les entremets Signature

32 Les grands classiques

33 Les innovations & pâte à choux & petites tropéziennes

34 | MINI DONUTS & MINI BEIGNETS

36 | BRIOCHES

38 | APÉRITIFS

44 | FESTIF

45 Noël à la Montagne

46 Les bûches du Monde

47 Les entremets glacés de l'Atelier

48 Les bûches glacées artisanales

49 Les bûches glacées tradition

50 Les entremets glacés & pâtissiers

51 Les bûches pâtissières

52 Les desserts de Pâques





SOMMAIRE

DES INGRÉDIENTS *de qualité*

UNE PRODUCTION *made in France*

UN SAVOIR-FAIRE *artisanal**

Tous nos produits sont fabriqués dans nos ateliers situés en FRANCE :
à Étupes pour les glaces en vracs,
à Masevaux pour les gâteaux glacés et les mochis glacés ;
à Thurey-le-Mont pour les entremets pâtissiers, les brioches et les beignets donuts ;
à Besançon pour la pâte à choux et les bûches crème au beurre ;
à Tailly pour les gougères, les babas et les tropéziennes ;
à Hoerdt pour les produits snacking et apéritifs.

Nos crèmes glacées (bacs et pots) sont fabriquées exclusivement avec du **lait entier* produit par la ferme COURBOT, située en Franche-Comté à moins de 20 kilomètres de notre atelier** et de **la crème produite en FRANCE.**
Nos sorbets sont de qualité **« plein fruit »**.**

La maturation de nos glaces dure de 6 à 24 heures.
Le foisonnement de nos crèmes glacées est supérieur à **560 grammes par litre,** celui de nos sorbets est supérieur à **650 grammes.**

Les colorants et arômes indispensables utilisés dans nos glaces sont d'**origine naturelle*.** Les additifs ont été supprimés au maximum.

Nos mochis. Respect de la tradition japonaise associée à nos glaces d'artisan, pour un produit d'exception.

Nous avons choisi **la fibre de lin** pour ses propriétés stabilisantes et ainsi supprimer des additifs superflus.

Nos biscuits sont fabriqués dans **nos ateliers.** Nos crèmes sont montées au batteur, **à l'ancienne.**

Nos brioches et pâtes à choux sont garanties **pur beurre.**

*Pour les glaces uniquement. **sauf exception justifiée



GLACES

L'important, c'est ce qu'il y a dans le bac

Toutes nos glaces ERHARD sont fabriquées avec la même exigence de qualité.

Des ingrédients sélectionnés rigoureusement, avec un approvisionnement en lait entier réalisé exclusivement auprès de la ferme COURBOT, qui élève au cœur de la Franche-Comté, les fameuses vaches Montbéliardes depuis trois générations.

7 LES BACS ARTISANAUX

18 LES SPÉCIALITÉS GLACÉES



ERHARD
PATISSIER GLACIER
1961



ARTISAN

LES BACS ARTISANAUX

Nos bacs de glaces artisanaux font peau neuve : un nouveau bac transparent 100% recyclable et 100% réutilisable, un nouveau graphisme coloré et élégant qui met en valeur les ingrédients phares du produit, et surtout de nouvelles recettes revues et améliorées pour garantir un produit d'exception à nos clients.
Grâce à notre sélection rigoureuse de matières premières, du bon lait de la ferme située à moins de 20 kilomètres de notre atelier et la réduction des ingrédients on s'assure de ne conserver que les saveurs !
Tout cela autour de 76 parfums pour le plaisir de tous.

CRÈME LABEL ROUGE

750 ml

COOPÉRATIVE ALSACE LAIT
GOURMET DE TRADITION

Une collaboration gourmande mettant à l'honneur une crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge, pour des parfums authentiques et généreux.

nouveauté



CRÈME FRAÎCHE ET BRISURES DE MERINGUES

Crème glacée à la crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge avec des brisures de meringues.

—

450 g • V430098
Gencod 3428420025125

nouveauté



FRAISE

Crème glacée à la crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge et à la fraise.

—

450 g • V430099
Gencod 3428420025132

nouveauté



MIRABELLE

Crème glacée à la crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge et à la mirabelle.

—

450 g • V430101
Gencod 3428420025156

nouveauté



MYRTILLE

Crème glacée à la crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge et à la myrtille aromatisée.

—

450 g • V430100
Gencod 3428420025149

SAVEURS DU MONDE

750 ml

Un souffle d'évasion aux inspirations lointaines : des recettes audacieuses et parfumées qui invitent au voyage.

SAVEURS DU MONDE

nouveauté



FAÇON CHOCOLAT DUBAÏ

Crème glacée à la pistache marbrée d'une sauce au chocolat noir, avec des morceaux de kadaïf enrobés de pistache et de chocolat blanc.

—

450 g • V430103
Gencod 3428420025194

nouveauté



CHAÏ LATTE

Crème glacée au thé noir épicé.

—

450 g • V430102
Gencod 3428420025187

nouveauté



COCO CARDAMOME

Crème glacée à la noix de coco et à la cardamome.

—

450 g • V430104
Gencod 3428420025200

LA GAMME Florale

nouveauté



MYRTILLE VIOLETTE

Sorbet plein fruit à la myrtille et aromatisé à la violette.

—

488 g • V430106
Gencod 3428420025170

nouveauté



POIRE FLEUR DE SUREAU

Sorbet plein fruit à la poire et à la fleur de sureau.

—

488 g • V430105
Gencod 3428420025163

FLORALE

750 ml

La délicatesse des fleurs

sublimée dans des recettes fruitées et rafraîchissantes, pour des créations élégantes et tout en finesse.

JUSTE EXCELLENT
750 ml

LES CRÈMES GLACÉES

De bons ingrédients, une aromatisation équilibrée et une texture des plus onctueuses...
Tout ce qu'il faut pour être JUSTE EXCELLENT !



MASCARPONE MYRTILLE
Crème glacée au mascarpone 84% avec une préparation à la myrtille 16%.
—
450 g • V430031
Gencod 3428420022582



MENTHE CHOCOLAT
Crème glacée à la menthe 92% avec des copeaux de chocolat noir 8%.
—
450 g • V430087
Gencod 3428420023855



NOIX DE COCO
Purée de noix de coco 20%.
—
450 g • V430037
Gencod 3428420022551



PLOMBIÈRES
Crème glacée au kirsch avec cubes d'écorces d'oranges confits 7%, raisins macérés au kirsch 4,8% et morceaux de cerises infusées dans un concentré de jus de pomme 4,6%.
—
450 g • V430045
Gencod 3428420022469



ROSE
—
450 g • V430053
Gencod 3428420022117



SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
avec des éclats de caramel.
—
450 g • V430055
Gencod 3428420022483



VANILLE TONKA
—
450 g • V430088
Gencod 3428420023800



YAOURT
Crème glacée yaourt de la Laiterie de Saint Malo, aromatisée.
—
450 g • V430063
Gencod 3428420022599



CANNELLE
—
450 g • V430008
Gencod 3428420022056



CARAMEL AU BEURRE SALÉ
au sel de Guérande.
—
450 g • V430010
Gencod 3428420022414



CHOCOLAT
—
450 g • V430013
Gencod 3428420022421



NOUGAT
Crème glacée à la pâte de nougat, avec des brisures de nougat enrobées de beurre de cacao et des morceaux d'amandes hachées grillées.
—
450 g • V430038
Gencod 3428420022094



PAIN D'ÉPICES D'ALSACE LIPS
—
450 g • V430041
Gencod 3428420022292



PISTACHE
Crème glacée pistache avec des éclats de pistaches grillées.
—
450 g • V430044
Gencod 3428420022452



SAVEUR VIOLETTE
—
450 g • V430056
Gencod 3428420022490



SPÉCULOOS
Crème glacée au spéculoos 94% avec des brisures de spéculoos 6%.
—
450 g • V430058
Gencod 3428420022506



VANILLE
—
450 g • V430062
Gencod 3428420022124

JUSTE EXCELLENT

750 ml

LES SORBETS PLEIN FRUIT



ABRICOT
65% de purée d'abricot.
—
488 g • V430001
Gencod 3428420022308



BANANE
45% de purée de banane.
—
488 g • V430003
Gencod 3428420022315



CITRON BERGAMOTE
18% de jus de citron et 11% de jus de bergamote.
—
488 g • V430090
Gencod 3428420023824



CITRON VERT
21% de jus de citron vert et 3,2% de zeste de citron vert.
—
488 g • V430016
Gencod 3428420022520



FRUIT DU DRAGON
45% de purée de pitahaya, 7% de jus de citron vert.
—
488 g • V430091
Gencod 3428420023848



LITCHI
49% de purée de litchi.
—
488 g • V430027
Gencod 3428420022216



MIRABELLE
59% de purée de mirabelle.
—
488 g • V430033
Gencod 3428420022247



POIRE WILLIAMS
59% de purée de poire Williams.
—
488 g • V430046
Gencod 3428420022339



POMME VERTE
57% de purée de Granny Smith.
—
488 g • V430047
Gencod 3428420022346

DELICIOUS

Des crèmes glacées onctueuses et gourmandes avec des mélanges de sauces et d'inclusions pour un résultat explosif en bouche.

DELICIOUS

750 ml



BANANE CHOCO

Crème glacée banane 77,3%, sauce au chocolat 16,2% et copeaux de chocolat noir 6,5%.

—

450 g • V430004 • Gencod 3428420022629



COCO CACAO

Crème glacée à la crème de noix de coco 22% marbrée d'une sauce parfum chocolat noisette 12%.

—

450g • V430081 • Gencod 3428420023336



VANILLE COOKIE

Crème glacée à la vanille 76% marbrée de caramel au beurre salé 12% avec des morceaux de cookies aux pépites de chocolat 12%.

—

470g • V430085 • Gencod 3428420023367



FAÇON ROCHER

Crème glacée chocolat au lait et noisette avec éclats de noisette caramélisées 6% et copeaux de chocolat noir 4,1%.

—

450 g • V430020 • Gencod 3428420022636



NOISETTE
SAUCE CHOCOLAT NOISETTE

Crème glacée noisette avec une sauce parfum chocolat et noisette.

—

450 g • V430039 • Gencod 3428420022445



YAOURT MANGUE PASSION

Crème glacée yaourt 85%, sauce mangue et fruit de la passion 15%.

—

450 g • V430076 • Gencod 3428420022803



YAOURT SAUCE FRUITS ROUGES

Crème glacée yaourt 85%, sauce aux fruits rouges 15%.

—

450 g • V430095 • Gencod 3428420024739

FUN CREAM

750 ml



SAVEUR
BARBE À PAPA

Crème glacée saveur barbe à papa.

—

450 g • V430005 • Gencod 3428420022667



SAVEUR
POP-CORN

Crème glacée saveur pop-corn marbrée de caramel.

—

450 g • V430048 • Gencod 3428420022674

Retour en enfance !

Des parfums savoureux qui feront fondre de plaisir petits et grands !

SANS ADDITIF

750 ml

Saveurs, gourmandise et onctuosité sont toujours au rendez-vous dans ces 23 parfums : 100 % sans additif et 100 % addictifs !

SANS ADDITIF

LES SORBETS PLEIN FRUIT



CASSIS
Sorbet plein fruit, 46% de purée de cassis.
—
488 g • V430012 • Gencod 3428420022148



CITRON DE SICILE
Sorbet plein fruit, 27% de jus de citron de Sicile.
—
488 g • V430014 • Gencod 3428420022155



CLÉMENTINE
Sorbet plein fruit, 70% de jus de clémentine.
—
488 g • V430018 • Gencod 3428420022162



FRAISE
Sorbet plein fruit, 55% de purée de fraise.
—
488 g • V430021 • Gencod 3428420022179



FRAMBOISE
Sorbet plein fruit framboise.
—
488 g • V430022 • Gencod 3428420022193



FRUIT DE LA PASSION
Sorbet plein fruit, 11% de jus de fruit de la passion concentré.
—
488 g • V430023 • Gencod 3428420022537



GRIOTTE
Sorbet plein fruit, 45% de purée de griotte.
—
488 g • V430024 • Gencod 3428420022209



MELON
Sorbet plein fruit, 50% de purée de melon.
—
488 g • V430032 • Gencod 3428420022544



ORANGE SANGUINE
Sorbet plein fruit, 65% de purée d'orange sanguine de Sicile.
—
488 g • V430040 • Gencod 3428420022568



MYRTILLE
Sorbet plein fruit, 59% de purée de myrtille.
—
488 g • V430035 • Gencod 3428420022254



RHUBARBE
Sorbet plein fruit, 55% de purée de rhubarbe.
—
488 g • V430051 • Gencod 3428420022285



CITRON BASILIC
Sorbet plein fruit, 26% de jus de citron.
—
488g - V430080 - Gencod 3428420023329



FRAISE-VERVEINE
Sorbet plein fruit.
—
488 g • V430078 • Gencod 3428420022186



MANGUE
Sorbet plein fruit, 45% de purée de mangue.
—
488 g • V430028 • Gencod 3428420022223



PAMPLEMOUSSE ROSE
Sorbet plein fruit, 60% de purée de pamplemousse rose.
—
488 g • V430042 • Gencod 3428420022261

LES CRÈMES GLACÉES



CACAHUÈTE
Crème glacée cacahuète avec morceaux de cacahuètes grillées salées.
—
450 g • V430006 • Gencod 3428420022391



CITRON-YUZU
—
450 g • V430017 • Gencod 3428420022353



CAFÉ DE COLOMBIE
—
450 g • V430007 • Gencod 3428420022049



CRÈME DE MARRON
—
450 g • V430030 • Gencod 3428420022087



NOIX AVEC MORCEAUX
Crème glacée noix avec des morceaux de noix caramélisés.
—
450 g • V430036 • Gencod 3428420022438



RÉGLISSE
—
450 g • V430050 • Gencod 3428420022100



RHUM-RAISINS
Crème glacée au rhum Saint James® avec des raisins macérés au rhum Saint James®.
—
450 g • V430052 • Gencod 3428420022476



THÉ VERT MATCHA
—
450 g • V430060 • Gencod 3428420022384

DOLCE FELICITA

750 ml

**Une invitation au voyage,
à la découverte des saveurs incontournables
de la gastronomie italienne.**

Sous le soleil d'Italie !

Avec notre crème glacée citron limoncello, on entend déjà le bourdonnement des Vespa et le joyeux rire des belles italiennes : Viva la vida !

CITRON LIMONCELLO

Crème glacée à la liqueur de citron aromatisée et au citron, marbrée d'une préparation à la liqueur de citron aromatisée.

—

450 g • V430015 • Gencod 3428420022698



LA DOLCE FELICITA



TIRAMISU

Crème glacée au mascarpone, Marsala et café avec une préparation au chocolat.

—

450 g • V430061 • Gencod 3428420022612



MARBRÉE AMARENA

Crème glacée marbrée d'une préparation à la cerise amarena.

—

450 g • V430029 • Gencod 3428420022605



FAÇON CAPPUCCINO

Crème glacée au café avec des copeaux de chocolat noir.

—

450 g • V430009 • Gencod 3428420022407



STRACCIATELLA

Crème glacée avec des copeaux de chocolat noir.

—

450 g • V430059 • Gencod 3428420022513

COCKTAILS

Les cocktails les plus emblématiques revisités en version glacée. On en recommande déjà !

Un air de salsa !

Tout droit venu de Cuba, ce cocktail rafraichissant vous transporte immédiatement sur les plages de La Havane ! Olé !

MOJITO

Sorbet rhum et citron vert avec flocons de menthe.

—

488 g • V430034 • Gencod 3428420022650



LES BACS ARTISANAUX JUSTE EXCELLENTS

L'INDEX

LES CRÈMES GLACÉES

BANANE CHOCO	V430004	P. 13
CACAHUÈTE	V430006	P. 15
CAFÉ DE COLOMBIE	V430007	P. 15
CANNELLE	V430008	P. 11
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	V430010	P. 11
CHAÏ LATTE	V430102	P. 9
CHOCOLAT	V430013	P. 11
CITRON LIMONCELLO	V430015	P. 16
CITRON YUZU	V430017	P. 15
COCO CACAO	V430081	P. 13
COCO CARDAMOME	V430104	P. 9
CRÈME DE MARRON	V430030	P. 15
CRÈME LABEL ROUGE FRAISE	V430099	P. 8
CRÈME LABEL ROUGE MERINGUE	V430098	P. 8
CRÈME LABEL ROUGE MIRABELLE	V430101	P. 8
CRÈME LABEL ROUGE MYRTILLE	V430100	P. 8
Façon CAPPUCCINO	V430009	P. 16
Façon CHOCOLAT DUBAÏ	V430103	P. 9
Façon ROCHER	V430020	P. 13
MARBRÉE AMARENA	V430029	P. 16
MASCARPONE MYRTILLE	V430031	P. 10
MENTHE CHOCOLAT	V430087	P. 10
NOISETTE sauce chocolat noisette	V430039	P. 13
NOIX	V430036	P. 15
NOIX DE COCO	V430037	P. 10
NOUGAT	V430038	P. 11
PAIN D'ÉPICES D'ALSACE LIPS	V430041	P. 11
PISTACHE	V430044	P. 11
PLOMBIÈRES	V430045	P. 10
RÉGLISSE	V430050	P. 15
RHUM RAISINS	V430052	P. 15
ROSE	V130053	P. 10
Saveur BARBE À PAPA	V430005	P. 13
Saveur CRÈME BRÛLÉE	V430055	P. 10
Saveur POP-CORN	V430048	P. 13
Saveur VIOLETTE	V430056	P. 11
SPÉCULOOS	V430058	P. 11
STRACCIATELLA	V430059	P. 16
THÉ VERT MATCHA	V430060	P. 15
TIRAMISU	V430061	P. 16
VANILLE	V430062	P. 11
VANILLE COOKIE	V430085	P. 13
VANILLE TONKA	V430088	P. 10
YAOURT	V430063	P. 10
YAOURT MANGUE PASSION	V430076	P. 13
YAOURT SAUCE FRUITS ROUGES	V430095	P. 13

LES SORBETS

ABRICOT	V430001	P. 12
BANANE	V430003	P. 12
CASSIS	V430012	P. 14
CITRON BASILIC	V430080	P. 15
CITRON BERGAMOTE	V430090	P. 12
CITRON DE SICILE	V430014	P. 14
CITRON VERT	V430016	P. 12
CLÉMENTINE	V430018	P. 14
FRAISE	V430021	P. 14
FRAISE VERVEINE	V430078	P. 15
FRAMBOISE	V430022	P. 14
FRUIT DE LA PASSION	V430023	P. 14
FRUIT DU DRAGON	V430091	P. 12
GRIOTTE	V430024	P. 14
LITCHI	V430027	P. 12
MANGUE	V430028	P. 14
MELON	V430032	P. 14
MIRABELLE	V430033	P. 12
MOJITO	V430034	P. 16
MYRTILLE	V430035	P. 14
MYRTILLE VIOLETTE	V430106	P. 9
ORANGE SANGUINE	V430040	P. 14
PAMPLEMOUSSE ROSE	V430042	P. 15
POIRE WILLIAMS	V430046	P. 12
POIRE FLEUR DE SUREAU	V430105	P. 9
POMME VERTE	V430047	P. 12
RHUBARBE	V430051	P. 14



ARTISAN

LES SPÉCIALITÉS GLACÉES

Depuis plus de 3 générations, ERHARD est fier de mettre le bon au service du beau. Nous ne mettons en œuvre que des matières premières de qualité et avons à cœur de respecter les processus rigoureux de fabrication de la charte des artisans glacier. Les crèmes glacées et les sorbets sont toujours de grande qualité, et les décors des entremets sont soignés grâce, par exemple, au pochage manuel qui donne toute la noblesse artisanale à nos desserts.

LES ENTREMETS PREMIUM

nouveauté

La tendance
version glacée.

2 FINGERS FAÇON CHOCOLAT DUBAÏ

Crème glacée à la pistache avec des inclusions à la pistache, au chocolat blanc et au kadaïf, enrobage au chocolat noir.

—

110 g • 200 ml
V100162
Gencod 3428420025217



nouveauté

2 FINGERS FAÇON ANGEL HAIR

Crème glacée saveur barbe à papa avec des inclusions à la pistache, au chocolat blanc et au kadaïf, enrobage au chocolat blanc.

—

110 g • 200 ml
V100163
Gencod 3428420025224



LES DESSERTS EN TROMPE L'OEIL

Un irrésistible visuel

aussi original qu'authentique.

2 POIRES

Sorbet plein fruit poire et enrobage poire.

—

140 g • 180 ml
V152651
Gencod 3428420012262





2 CITRONS

Sorbet plein fruit citron et enrobage citron.

—

150 g • 230 ml
V100152 • 3428420023923



2 MANDARINES

Sorbet plein fruit mandarine et enrobage mandarine.

—

120 g • 200 ml
V100153 • 3428420023930

2 FRAISES

Sorbet plein fruit fraise et enrobage fraise.

—

120 g • 180 ml • V152652 • Gencod 3428420012255



LES ENTREMETS PREMIUM



2 VACHERINS GLACÉS VANILLE CARAMEL

Crème glacée vanille, crème montée, enrobage et sauce caramel, meringue et éclats de caramel.

—

150 g • 220 ml
V100156 • Gencod 3428420024050



2 SPHÈRES FAÇON COCO

Crème glacée noix de coco avec amandes caramélisées, enrobage chocolat blanc et noix de coco.

—

160 g • 240 ml
V100148 • Gencod 3428420023886



2 ÉCLAIRS FAÇON PARIS-BREST

Crème glacée noisette, marbrée de sauce chocolat noisette, avec noisettes caramélisées, ganache chocolat aux noisettes gianduja et noisettes caramélisées.

—

130 g • 200 ml
V100149 • Gencod 3428420023893



2 NOUGATS GLACÉS

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

—

130 g • 200 ml
V100154 • Gencod 3428420024159



Les VACHERINS sont également disponibles en format multiportions en page 24.

2 VACHERINS GLACÉS VANILLE FRAMBOISE

Crème glacée vanille, crème montée, enrobage aux fruits rouges et sauce à la framboise, meringue et brisures de framboise.

—

150 g • 220 ml
V100155 • Gencod 3428420024043



2 SPHÈRES FAÇON ROCHER

Crème glacée noisette avec noisettes caramélisées, enrobage chocolat au lait et noisette.

—

150 g • 240 ml
V100147 • Gencod 3428420023879



2 ÉCLAIRS MANGUE FRUITS ROUGES

Sorbet plein fruit mangue marbré d'une sauce aux fruits rouges, ganache chocolat blanc et copeaux de chocolat blanc.

—

130 g • 200 ml
V100150 • Gencod 3428420023909



2 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.

—

120 g • 200ml
V100151 • Gencod 3428420023916

LES SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

Plongée au coeur de l'Alsace

avec ces authentiques kouglofs délicatement parfumés.

4 KOUGLOFS RHUM-RAISINS CRÈME GLACÉE RHUM SAINT JAMES®

avec raisins macérés.

—

300 g • 580 ml
V100015 • Gencod 3428420002621





4 KOUGLOFS MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée marc de Gewurztraminer avec raisins macérés.

—

300 g • 580 ml
V100041 • Gencod 3428420007176

Les KOUGLOFS sont également disponibles en format à partager en page 24.

ENTREPRISE ENGAGÉE POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE ET RESPONSABLE

- Nous maîtrisons nos consommations (eau, électricité, gaz).
- Nous déployons nos structures en optimisant notre impact environnemental.
- Nous nous engageons dans des démarches associées au développement durable et à la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise.
- Nous maintenons un Esprit Qualité et solidifions les valeurs de notre entreprise familiale.
- Nous sommes engagés dans une démarche sécurité soutenue pour notre personnel.
- Nous favorisons l'accès à l'emploi pour toutes les catégories de salariés et limitons la précarisation.
- Nous sommes un acteur engagé dans le développement local et les projets sociétaux.

LES CROQUANTINS

4 CROQUANTINS CHOCOLAT

Glace chocolat, cœur de meringue, enrobage chocolat noir avec éclats de noisette et amande caramélisés.

—

252 g • 540 ml
V100099 • Gencod 3428420014204



Un délice
irrésistible qui allie croquant et fondant pour un moment de pure gourmandise.



4 CROQUANTINS VANILLE

Glace vanille, cœur de meringue, éclats de noisette et amande caramélisés.

—

280 g • 540 ml
V100101 • Gencod 3428420014228



4 CROQUANTINS CAFÉ

Glace café, cœur de meringue, éclats de noisette et amande caramélisés.

—

312 g • 540 ml
V100100 • Gencod 3428420014198

LES ENTREMETS PREMIUM

Entremets premium

authentiques et délicats que l'on prend plaisir à partager !

NOUGAT GLACÉ

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

—

300 g • 540 ml
6/8 parts
V120104
Gencod 3428420024166





OMELETTE NORVÉGIENNE

Crème glacée à la vanille avec inclusions de raisins macérés au Rhum, meringue chalumée et biscuit génoise imbibé d'un sirop au Rhum.

—

330 g • 790 ml • 6/8 parts
V120105 • Gencod 3428420024197

Les VACHERINS sont également disponibles en format individuel en page 21.



VACHERIN GLACÉ FRAISE VANILLE

Sorbet plein fruit à la fraise, crème glacée à la vanille, crème montée et meringues.

—

470 g • 960 ml • 6 parts
V120107 • Gencod 3428420024173



VACHERIN GLACÉ CHOCOLAT CARAMEL

Crème glacée caramel au beurre salé au sel de Guérande, crème glacée au chocolat, crème montée et meringues.

—

450 g • 960 ml • 6 parts
V120106 • Gencod 3428420024180

LES SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

Les KOUGLOFS sont également disponibles en format individuel en page 22.



KOUGLOF RHUM-RAISINS

Crème glacée rhum avec raisins macérés. Vendu dans un moule avec couvercle et un sachet de cacao en poudre.

—

840 g • 1300 ml • 10/12 parts
V120016 • Gencod 3428420002812



KOUGLOF MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée marc de Gewurztraminer avec raisins macérés. Vendu dans un moule avec couvercle et un sachet de cacao en poudre.

—

840 g • 1300 ml • 10/12 parts
V120018 • Gencod 3428420002034

LES ASSORTIMENTS DE POT

ASSORTIMENT 2 POTS VANILLE CROQUE MACADAMIA & 2 POTS CACAHUÈTE ÉPOUSE CARAMEL

—

246 g • 400 ml
V270023 • Gencod 3428420023299

Le format pratique
qui se déguste partout !





nouveauté

ASSORTIMENT 4 POTS SÉLECTION BIO

Chocolat - Citron - Mangue - Vanille

—

250 g • 400 ml
V270036 • Gencod 3428420025484



MOCHIS GLACÉS

Envie d'Asie

Les mochis, gourmandises japonaises, ont été revisités par nos Glaciers, en collaboration avec Koichi IWATA, expert japonais en mochi.

Nos atouts ? Une authentique pâte de riz très fine associée à nos savoureuses glaces d'Artisan, un mélange subtil de textures et de saveurs, respectueuses de la tradition japonaise et nos crèmes glacées et sorbets aux parfums exotiques ou plus classiques.



ERHARD
PATISSIER GLACIER
1961



4 MOCHIS FAÇON CHOCOLAT DUBAÏ

Crème glacée pistache avec inclusions de pistache, chocolat blanc et kadaïf, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100161 • Gencod 3428420025255



4 MOCHIS MANGUE SUCRE ROSE

Sorbet plein fruit mangue avec incusions de sucre rose, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100160 • Gencod 3428420025248



4 MOCHIS STRACCIATELLA

Crème glacée avec inclusions de chocolat noir entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100159 • Gencod 3428420025231



4 MOCHIS CARAMEL BEURRE SALÉ

Crème glacée caramel au beurre, salé au sel de Guérande, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100135 • Gencod 3428420021998



4 MOCHIS CHOCOLAT

Crème glacée chocolat noir entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100139 • Gencod 3428420023763



4 MOCHIS CITRON-YUZU

Crème glacée citron-yuzu entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100131 • Gencod 3428420009668



4 MOCHIS FRAISE

Crème glacée fraise entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100134 • Gencod 3428420022001



4 MOCHIS MANGUE

Sorbet plein fruit mangue entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100130 • Gencod 3428420009675



4 MOCHIS SÉSAME

Crème glacée sésame noir entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100138 • Gencod 3428420023756



4 MOCHIS THÉ VERT MATCHA

Crème glacée thé vert Matcha entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100137 • Gencod 3428420023749



4 MOCHIS VANILLE

Crème glacée vanille entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

140 g
V100129 • Gencod 3428420009682

LES MOCHIS GLACÉS

Une fusion exquise

entre la douceur des mochis et la vivacité acidulée du citron yuzu, pour une expérience gustative sensationnelle qui éveillera vos papilles à chaque bouchée.

6 MOCHIS CITRON-YUZU

Crème glacée citron yuzu entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

210 g
V100143 • Gencod 3428420023978





6 MOCHIS VANILLE

Crème glacée vanille entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

210 g
V100141 • Gencod 3428420023954



6 MOCHIS MANGUE

Sorbet plein fruit mangue entouré de pâte de riz sucrée cuite.

—

210 g
V100142 • Gencod 3428420023961



6 MOCHIS FRUIT DU DRAGON

Sorbet plein fruit pitahaya (fruit du dragon) et au citron vert entouré de pâte de riz sucrée cuite.

—

210 g
V100146 • Gencod 3428420024005



6 MOCHIS CARAMEL BEURRE SALÉ

Crème glacée caramel au beurre salé entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

210 g
V100144 • Gencod 3428420023985



6 MOCHIS COCO

Crème glacée noix de coco entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

210 g
V100140 • Gencod 3428420023947



6 MOCHIS YAOURT

Crème glacée yaourt entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

210 g
V100145 • Gencod 3428420023992



Ces MOCHIS sont aussi disponibles en carton de 20, emballés individuellement.



6 MOCHIS COCO SAKURA SÉSAME NOIR

Crème glacée noix de coco ou crème glacée saveur fleur de cerisier ou crème glacée sésame noir entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

210 g
V100158 • Gencod 4056489759904

Envie d'Asie

Une authentique pâte de riz très fine, respectueuse de la tradition japonaise et des crèmes glacées et sorbets plein fruits toujours exquis.

6 MOCHIS VANILLE CHOCOLAT MANGUE

Crème glacée vanille ou crème glacée chocolat ou sorbet mangue entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

210 g
V100157 • Gencod 4056489759898





8 MOCHIS ASSORTIMENT ÉVASION

Vanille, Litchi, Citron Yuzu & Sésame.
Crèmes glacées vanille, litchi, citron yuzu ou sésame, entourées de pâte de riz sucrée cuite.

—

280 g
V152677 • Gencod 3428420012453



8 MOCHIS ASSORTIMENT CLASSIQUE

Caramel au beurre salé, Chocolat, Fraise & Vanille.
Crèmes glacées au caramel au beurre, salé au sel de Guérande, au chocolat noir, à la fraise ou à la vanille entourées de pâte de riz sucrée cuite.

—

280 g
V100115 • Gencod 3428420004014



8 MOCHIS ASSORTIMENT EXOTIQUE

Mangue, Noix de coco, Sakura & Thé Vert Matcha.
Sorbet mangue, crèmes glacées noix de coco, saveur fleur de cerisier et thé vert Matcha du Japon entourées de pâte de riz sucrée cuite.

—

280 g
V100116
Gencod 3428420004021

nouveauté



2 MOCHIS MANGUE

Sorbet plein fruit mangue entouré de pâte de riz sucrée cuite.

—

70 g
V152940 • Gencod 3428420024425

nouveauté



2 MOCHIS VANILLE

Crème glacée vanille entourée de pâte de riz sucrée cuite.

—

70 g
V152941 • Gencod 3428420024432



PÂTISSERIES

Un savoir-faire pâtissier très complet

Entremets ronds, carrés, individuels, ERHARD PÂTISSIER GLACIER possède un savoir-faire inégalé sur la fabrication de gâteaux traditionnels. Forêt-noire, recettes à base de crème au beurre ou de pâte à choux côtoient sur les lignes de production des entremets aux visuels très tendances.

31 LES ENTREMETS SIGNATURE
32 LES GRANDS CLASSIQUES
33 INNOVATION & PÂTES À CHOUX & PETITES TROPÉZIENNES





LES ENTREMETS SIGNATURE

Elodie Condemi

Création exclusive Elodie Condemi.

Gagnante d'une célèbre émission autour de la pâtisserie en 2020 et originaire d'Alsace, Élodie est tout comme nous, passionnée de bons et beaux desserts.
Elle nous a fait le plaisir de travailler avec nos équipes pour créer cette collection.

Décongélation 6H
au réfrigérateur
(entre 0°C et 4°C).



ENTREMETS GOURMAND

Biscuit moelleux au chocolat, mousse au praliné et au chocolat au lait, glaçage et décor. Surgelé.

—

460 g • 6 parts
V141009 • Gencod 3428420061529



CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

Mousse vanille, préparation fruits rouges et bergamote, biscuit pistache et biscuit crumble, fruits en décor. Surgelée.

—

500 g • 6 parts
V141010 • Gencod 3428420061536



ENTREMETS POIRE CHOCOLAT

Compotée poire, mousse chocolat, mousse vanille, génoise, glaçage et décor. Surgelé.

—

480 g • 6 parts
V141011 • Gencod 3428420061505



TARTE AU CAFÉ

Mousse café, biscuit crumble, crème montée, croustillant au crumble et au praliné et décor. Surgelée.

—

450 g • 6 parts
V141008 • Gencod 3428420061512



LA TROPÉZIENNE

Brioche composée d'une garniture pâtissière et décorée de sucre. Surgelée.

—

500 g • 6/8 parts
V501037 • Gencod 3428420054781

Le moelleux des vacances !

Une recette qui sent bon les vacances avec son biscuit aérien et sa garniture moelleuse à souhait.



FORÊT NOIRE

Biscuit au cacao imbibé d'un sirop, mousses à la vanille et au chocolat, brisures de cerises amarena. Surgelée.

—

550 g • 6/8 parts
V103073
Gencod 3428420059250

100 % SANS ALCOOL



4 MOKAS CAFÉ

Crème au beurre parfum café, génoise imbibée de sirop parfum café, décor : éclats de noisettes caramélisées et grain de café en chocolat. Surgelés.

—

380 g • 4 pièces
V061066 • Gencod 3760122885288

Pour les amateurs

de baba au rhum, ERHARD propose cette pâtisserie généreuse, légère et imbibée à souhait.
Pensez à l'accompagner d'une boule de crème glacée rhum raisins !

4 BABAS AU RHUM

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

—

608 g • 4 pièces
V061004 • Gencod 3760122885332



Oeuvre d'art

Les emblématiques monuments de Paris se déclinent ici dans des desserts délicats, savamment équilibrés, mariant une mousse au chocolat intense et un coeur gourmand. Une œuvre d'art culinaire à savourer.

PARIS IS BEAUTIFUL

ARC : mousse au chocolat, compotée framboise et fraise, croustillant praliné et noisette, biscuit amande. Surgelé.

PYRAMIDE : mousse au chocolat, préparation mandarine confite, croustillant praliné et noisette, biscuit amande. Surgelée.

TOUR : mousse au chocolat, crémeux caramel au beurre et fève de tonka, croustillant praliné et noisette, biscuit amande et décor. Surgelée.

—

240 g • 3 pièces
V061236 • Gencod 3428420063714



PÂTES À CHOUX



4 ÉCLAIRS CHOCOLAT

Pâte à choux fourrée d'une crème pâtissière au chocolat RFA.
Surgelés.

—

240 g
V061150 • Gencod 3428420055542



4 ÉCLAIRS CAFÉ

Pâte à choux fourrée d'une crème pâtissière au café.
Surgelés.

—

240 g
V061149 • Gencod 3428420055535

nouveauté

PETITES TROPÉZIENNES



6 PETITES TROPÉZIENNES VANILLE

Pâte à brioche cuite, garnie d'une crème pâtissière vanille et parsemée de sucre décor. Surgelées.

—

180 g
V6000017 • Gencod 3422828041749



6 PETITES TROPÉZIENNES FRAMBOISE

Pâte à brioche cuite, garnie d'une crème pâtissière framboise et parsemée de sucre décor. Surgelées.

—

180 g
V6000018 • Gencod 3422828041756



6 PETITES TROPÉZIENNES PISTACHE - NOISETTE - SPÉCULOOS

Pâte à brioche cuite, garnie d'une crème pâtissière pistache ou noisette ou spéculoos et parsemée de sucre décor. Surgelées.

—

180 g
V6000019 • Gencod 3422828041664



MINI DONUTS & MINI BEIGNETS

De la gourmandise en folie

Mini mais ultra gourmands, vous allez adorer notre gamme de mini donuts et mini beignets. Savoureux et colorés, ces entremets ronds sont fourrés, enrobés, décorés et garantis sans huile de palme.



ERHARD
PATISSIER GLACIER
1961



6 MINI BEIGNETS
***saveur* CHOCOLAT NOISETTE**
Surgelés.
—
150 g
45900 • Gencod 3428420064322

Champion de la petite fringale



6 MINI DONUTS CHOCONUT
Surgelés.
—
144 g
40919 • Gencod 3428420062779



6 MINI DONUTS STRAWBERRY
Surgelés.
—
144 g
40918 • Gencod 3428420062762



BRIOCHES

Avis aux amateurs, les brioches Erhard possèdent de nombreux atouts

Une fabrication pur beurre.

Une cuisson en four rotatif permettant une bonne répartition de la chaleur et un bon dosage des ingrédients pour une pousse maîtrisée.



ERHARD
PATISSIER GLACIER
1961



BRIOCHE PUR BEURRE

Surgelée.

—

280 g • 10 parts
V121005 • Gencod 3760122881945

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.



3 BRIOCHES PUR BEURRE

Surgelées.

—

840 g • 3x10 parts
31000 • Gencod 3760122887060



BRIOCHE DES ROIS AUX FRUITS CONFITS

Brioche pur beurre, aromatisée à l'eau de fleur d'oranger, recouverte d'un nappage, de fruits confits, de sucre décor et de pistaches hachées.
Avec fève et couronne.
Surgelée.

—

380 g • 6/8 parts
V121013 • Gencod 3428420059328



BRIOCHE DES ROIS SUCRE

Brioche pur beurre recouverte de sucre en grains.
Avec fève et couronne.
Surgelée.

—

380 g • 6/8 parts
V121012 • Gencod 3428420059311

L'INNOVATION PRODUIT, PIERRE ANGULAIRE DU SAVOIR-FAIRE ERHARD.

Au plus près des unités de production, 8 à 10 collaborateurs s'investissent avec passion pour développer de nouvelles recettes, créer les desserts de demain, grâce à leur expertise de la pâtisserie, une science exacte, qui ne permet pas la moindre approximation !

Cette équipe échange régulièrement avec de grands chefs pâtissiers partenaires d'ERHARD Pâtissier Glacier pour actualiser en permanence nos assortiments, en fonction des grandes tendances de la gastronomie.



APÉRITIFS

Erhard lance sa collection Traiteur !

Classiques revisités ou nouvelles saveurs, découvrez notre nouvelle gamme de produits traiteur qui saura ravir vos papilles.

39 LES GOUGÈRES
40 LES BOUCHÉES APÉRITIVES



ERHARD TRAITEUR



60 GOUGÈRES À L'EMMENTAL ET À LA TOMATE

Surgelées.

—

430 g • 60 pièces
V521022 • Gencod 3428420062595

Une spécialité fabriquée dans le village de Tailly,
au coeur de la Bourgogne.



À cuire • 3 MIN 180°C

60 GOUGÈRES AUX FROMAGES

Surgelées.

—

430 g • 60 pièces
V521015 • Gencod 3428420060478



25 GOUGÈRES CHÈVRE ÉCHALOTE CIBOULETTE

Gougères au fromage de chèvre, échalote et ciboulette.
Surgelées.

—

185 g • 25 pièces
V521024 • Gencod 3428420062786



30 GOUGÈRES AUX FROMAGES

Surgelées.

—

225 g • 30 pièces
V521016 • Gencod 3428420060485



25 GOUGÈRES EMMENTAL OLIVES

Surgelées.

—

185 g • 25 pièces
V521018 • Gencod 3428420060768



25 GOUGÈRES EMMENTAL TOMATES

Surgelées.

—

185 g • 25 pièces
V521017 • Gencod 3428420060751

À RÉCHAUFFER



À réchauffer 2 MIN 750W

9 MINI BURGERS
Poulet Sauce Onion & Cream

Petits pains, poulet frit, sauce fromagère, oignons et cheddar. Surgelés.

145 g

V6000013 • Gencod 3422828040919



À réchauffer 2 MIN 750W

9 MINI BURGERS
Italiens aux Légumes du soleil

Petits pains aux graines de lin, légumes, œuf, emmental et mozzarella. Surgelés.

145 g

V6000014 • Gencod 3422828040926



À réchauffer 2 MIN 750W

9 MINI BURGERS
Coréens Légumes du soleil & Kimchi

Briochette au sésame blanc, galette de légumes du soleil, kimchi et cheddar. Surgelés.

126 g

V6000026 • Gencod 3422828041831



À réchauffer 2 MIN 750W

9 MINI CHEESEBURGERS
Bœuf

Petits pains aux graines de sésame, viande hachée, cheddar, cornichons, oignons et sauce ketchup. Surgelés.

160 g

V6000012 • Gencod 3422828040902



À cuire 12 MIN 200°C

9 BRIOCHETTES GRATINÉES
Jambon Fromage

Mini pains spéciaux gratinés à l'emmental, jambon et fromage fondu. Surgelées.

115 g

V6000006 • Gencod 3422828040841



À réchauffer 2 MIN 750W

12 BOUCHÉES BRETZEL
Façon tarte flambée

Mini bouchée de pâte à bretzel, garnie de fromage frais salé, bacon cuit, oignon et muscade. Surgelées.

120 g

V6000022 • Gencod 3422828041794



À cuire 10 MIN 180°C

9 MINI CHOUX
Escargot

Mini choux garnis de beurre ail-persil et morceaux d'escargots. Surgelés.

97 g

V6000016 • Gencod 3422828041213





À réchauffer
2 MIN 750W

6 SNACK BURGERS
Poulet frit sauce Barbecue
Brioche curry au sésame blanc et pavot, cheddar, oignon, steak de poulet et sauce barbecue. Surgelés.

300 g
V6000024 • Gencod 3422828041817



À réchauffer
2 MIN 750W

6 SNACK BURGERS
Poisson pané sauce Tartare
Brioche au sésame blanc, poisson pané et sauce tartare. Surgelés.

270 g
V6000025 • Gencod 3422828041824



À réchauffer
2 MIN 750W

6 SNACK BURGERS
Végétariens Légumes du soleil & Poivronade
Brioche épinard au lin brun, galette de légumes du soleil, poivronade, bacon vegan et cheddar. Surgelés.

300 g
V6000023 • Gencod 3422828041800



À cuire
10 MIN 180°C

8 MINI FEUILLETÉS
Saumon
Mini pains feuilletés, garniture au saumon, crème et saumon fumé. Surgelés.

110 g
V6000004 • Gencod 3422828040827



À cuire
10 MIN 180°C

8 MINI FEUILLETÉS
Champignons
Mini pains feuilletés, emmental, champignons et parmesan. Surgelés.

110 g
V6000003 • Gencod 3422828040810



À cuire
6 MIN 180°C

9 CANAPÉS FEUILLETÉS
Curry Mangue - Chou-fleur Gorgonzola - Betterave Yuzu Chèvre
3 mini feuilletés curry, purée mangue curry et fève
3 mini feuilletés, purée de chou-fleur, gorgonzola et ciboulette
3 mini feuilletés betterave, crème betterave yuzu, fromage de chèvre

108 g
V6000020 • Gencod 3422828041770



À DÉCONGELER

4H



9 CANAPÉS CAKES

Betterave Framboise - Menthe Raifort - Coco Cury

3 mini cakes à la betterave cannelle, crème betterave framboise
3 mini cakes à la menthe, crème raifort
3 mini cakes au curry, crème carotte curry coco et queue de crevette

126 g

V6000021 • Gencod 3422828041787

4H



4 BRETZELS NATURES

au gros sel

4 bretzels natures cuits parsemés de gros sel. Surgelés.

332 g

V6000027 • Gencod 3422828041848

4H



4 BRETZELS GRATINÉS

Emmental & Lardon - Cheddar & Chorizo

2 bretzels garnis d'emmental et lardons
2 bretzels garnis de cheddar et chorizo
Surgelés.

324 g

V6000028 • Gencod 3422828041855



14H



PANETTONE

Pain spécial garni de:
6 toasts au fromage frais, comté et noix
6 toasts à la ricotta et au basilic
6 toasts à la mortadelle
6 toasts au thon, fromage frais et poivrons
Surgelé.

24 toasts - 360 g

V6000015 • Gencod 3422828041206

4H



9 MINICETTES GOURMANDES

Jambon, Saumon, Tomate

3 mini navettes bretzel au jambon emmental
3 mini navettes bretzel au saumon fumé et aneth
3 mini navettes bretzel à la tomate et au basilic
Surgelées.

120 g

V6000011 • Gencod 3422828040896

14H



PAIN SURPRISE AUX GRAINES

Courgette, Chèvre, Saumon

8 toasts courgette et fromage de chèvre
8 toasts saumon, aneth et citron
présentés dans leur barquette. Surgelé.

16 toasts - 350 g

V6000010 • Gencod 3422828040889

6H



SAPIN SURPRISE

Fromage frais, Saumon fumé

5 mini club sandwichs fromage frais, tomate et basilic
4 mini club sandwichs saumon fumé, fromage frais et aneth
Surgelé.

9 pièces - 80 g

V6000008 • Gencod 3422828040865

MES NOTES

FESTIF

L'amour des beaux produits

Recette tendance ou intemporelle, nos glaciers et pâtissiers concoctent avec la même patience et le même sens du détail des desserts festifs, dignes des meilleurs artisans. Leur savoir-faire, leur tour de main et leur sélection rigoureuse autour de matières premières de qualité sont le secret de nos bons desserts événementiels.

45 NOËL À LA MONTAGNE
46 LES BÛCHES DU MONDE
47 LES ENTREMETS GLACÉS DE L'ATELIER
48 LES BÛCHES GLACÉES ARTISANALES
49 LES BÛCHES GLACÉES TRADITION
50 LES ENTREMETS GLACÉS & PÂTISSIERS
51 LES BÛCHES PÂTISSIÈRES
52 LES DESSERTS DE PÂQUES

ERHARD
PATISSIER GLACIER
1961

nouveauté

BONNET GLACÉ FRAISE

Crème glacée fraise avec des grains de sucre enrobés et une sauce à la fraise.

—

370 g • 4/6 parts
V160207 • Gencod 3428420025477



Sur les sommets enneigés,

des créations glacées qui soufflent un vent de magie sur vos fêtes !

nouveauté



MOUFLE GLACÉE MANGUE FRUITS ROUGES

Sorbet plein fruit mangue avec des grains de sucre enrobés et une sauce fruits rouges.

—

440 g • 4/6 parts
V160205 • Gencod 3428420025453

nouveauté



FLOCON GLACÉ VANILLE AMANDE

Crème glacée vanille avec des éclats d'amandes caramélisées et une sauce au caramel au beurre.

—

370 g • 4/6 parts
V160206 • Gencod 3428420025460

nouveauté



PATIN GLACÉ CHOCOLAT NOISETTE

Crème glacée chocolat noir et noisette avec des éclats d'amandes et noisettes caramélisées.

—

370 g • 4/6 parts
V160204 • Gencod 3428420025446

LES BÛCHES DU MONDE

Aux quatre coins du monde

Des recettes qui vous font voyager visuellement et gustativement pendant les fêtes !

nouveauté

BÛCHE GLACÉE DESTINATION AFRIQUE

Crème glacée à la banane, crème glacée au chocolat noir origine Tanzanie avec des éclats de cacahuètes grillées, sauce au caramel et à la cacahuète.

—

460 g • 6/8 parts
V160213
Gencod 3428420025583





BÛCHE GLACÉE DESTINATION MILLE ET UNE NUITS

Crème glacée à l'amande et au miel, crème glacée à la fleur d'oranger avec des éclars d'amandes caramélisées, sauce au miel.

—

460 g • 6/8 parts
V160193 • Gencod 3428420024807



BÛCHE GLACÉE DESTINATION JAPON

Crème glacée au citron et au yuzu et crème glacée saveur fleur de cerisier avec des perles de sucre, sauce au citron et au miel.

—

460 g • 6/8 parts
V160196 • Gencod 3428420024838



BÛCHE GLACÉE DESTINATION INDE

Crème glacée au yaourt et à la noix de coco, sorbet plein fruit à la mangue avec des éclats d'amandes caramélisées.

—

460 g • 6/8 parts
V160195 • Gencod 3428420024821



BÛCHE GLACÉE DESTINATION HOLLYWOOD

Crèmes glacées saveur pop-corn et caramel au beurre, salé au sel de Guérande avec éclats de caramel aromatique au beurre et à la crème, sauce au caramel au beurre salé aromatisée.

—

460 g • 6/8 parts
V160194 • Gencod 3428420024814

nouveauté

BÛCHE GLACÉE POMME CARAMEL

Sherbet pomme, crème glacée caramel beurre salé au sel de Guérande avec éclats de caramel, sauce au caramel beurre salé et biscuit amande.



—

420 g
6 parts
V160209
Gencod 3428420025545

Plus onctueux

qu'un sorbet, mais plus léger qu'une crème glacée, le sherbet est le nouveau dessert glacé hybride. On le retrouve ici au goût pomme dans notre bûche glacée Atelier Erhard.

nouveauté



BÛCHE GLACÉE CHOCOLAT VANILLE

Crème glacée chocolat, crème glacée vanille avec éclats de noix de pécan caramélisées, sauce au chocolat blanc et vanille, et biscuit amande.

—

420 g • 6 parts
V160211 • Gencod 3428420025521

nouveauté



BÛCHE GLACÉE EXOTIQUE

Sorbet plein fruit mangue et fruit de la passion, crème glacée noix de coco avec éclats de coco râpée, sauce à la framboise et biscuit amande.

—

420 g • 6 parts
V160212 • Gencod 3428420025552

nouveauté



BÛCHE GLACÉE VANILLE NOISETTE

Crème glacée vanille, crème glacée noisette avec éclats de noisettes caramélisées, sauce au praliné et biscuit amande.

—

420 g • 6 parts
V160210 • Gencod 3428420025538

LES BÛCHES GLACÉES ARTISANALES

Enchantez vos convives

avec l'harmonie parfaite entre l'intensité du café et la douceur de la vanille.

BÛCHE CAFÉ VANILLE

Crème glacée au café, crème glacée à la vanille avec amandes caramélisées,flocage au chocolat au lait et décor.

—

410 g • 720 ml
6/8 parts
V160197
Gencod 3428420024845



Des BÛCHES PÂTISSIÈRES sont également disponibles en page 51.



BÛCHE ARTISANALE FRAISE-PASSION

Sorbet plein fruit fraise, sorbet plein fruit au fruit de la passion, enrobage fraise et décor.

—

550 g • 850 ml • 6/8 parts
V160173 • Gencod 3428420012439



BÛCHE ARTISANALE VANILLE-FRUITS ROUGES

Crème glacée à la vanille, sorbet aux fruits rouges, inclusions de chocolat blanc et décor.

—

480 g • 820 ml • 6/8 parts
V160183 • Gencod 3428420023497



BÛCHE ARTISANALE ALSACIENNE

Crème glacée vanille, crème glacée pain d'épices, compotée à la quetsche et à la mirabelle, biscuit macaron amande et décor.

—

465 g • 820 ml • 6/8 parts
V160168 • Gencod 3428420012385



BÛCHE ARTISANALE CARAMEL AU BEURRE SALÉ POIRE

Crème glacée caramel au beurre, salé au sel de Guérande, sorbet plein fruit poire avec éclats de caramel, biscuit sablé, caramel au beurre salé et décors.

—

490 g • 820 ml • 6/8 parts
V160172 • Gencod 3428420012422



TRAÎNEAU CHOCOLAT-NOISETTE

Kit décor à poser

Crème glacée chocolat noir, crème glacée noisette avec éclats d'amandes caramélisées, brownie chocolat, flocage au chocolat et décor. Kit décor à poser.

—

495 g • 810 ml • 6/8 parts
V160174 • Gencod 3428420012446

BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE-CHOCOLAT

Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, crème chantilly, meringue et décors.



—

420 g • 1020 ml
6 parts
V160191
Gencod 3428420024333

La tradition a du bon,

avec cette bûche glacée intemporelle qui associe avec talent le croquant d'un cœur de meringue et l'onctuosité d'une crème glacée vanille Bourbon de Madagascar et le pochage manuel d'une onctueuse chantilly.

BÛCHE GLACÉE TRADITION NORVÉGIENNE

Crème glacée vanille, meringue chalumée, génoise imbibée d'un sirop au rhum, raisins macérés au rhum et décors.

—

560 g • 1010 ml • 6 parts
V160192 • Gencod 3428420024357



DANS NOTRE ATELIER DE MASEVAUX,

situé au pied du Ballon d'Alsace, nos artisans glaciers fabriquent depuis plus de 30 ans de savoureux desserts.

On en trouve pour tous les goûts, des versions traditionnelles aux gâteaux plus modernes. Notre atelier possède une forte flexibilité et une réelle maîtrise de la glace.

À Masevaux, se situe également notre atelier de mochis glacés où la tradition japonaise se mêle à notre créativité.



BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE-FRAISE

Sorbet plein fruit fraise, crème glacée vanille, crème chantilly, meringue et décors.

—

480 g • 1150 ml • 6 parts
V160190 • Gencod 3428420024340

LES ENTREMETS GLACÉS



MANÈGE GLACÉ FRUITS ROUGES VANILLE

Crème glacée vanille, sorbet plein fruit aux fruits rouges, amandes caramélisées et décors.

—

575 g • 6 parts
V160189 • Gencod 3428420024364



Kit décor à poser

COURONNE GLACÉE CHOCOLAT VANILLE

Crème glacée chocolat noir, crème glacée vanille avec inclusions de copeaux de chocolat noir, biscuit cacao, enrobage chocolat noir.

—

460 g • 6/8 parts
V160179 • Gencod 3428420023039



SAPIN PRALINÉ CHOCOLAT FLEUR DE SEL

Crème glacée praliné, crème glacée chocolat noir et fleur de sel avec inclusions d'amandes caramélisées, sauce chocolat.

–

490 g • 850 ml • 6/8 parts
V160180 • Gencod 3428420023022



IGLOO VANILLE-FRAISE

Crème glacée à la vanille, sorbet plein fruit à la fraise avec morceaux de fraises semi-confites aromatisées et meringue.

–

430 g • 780 ml • 6 parts
V160164 • Gencod 3428420004366



4 BOUTEILLES MARC DE CHAMPAGNE

Glace au marc de Champagne avec inclusions de raisins macérés au marc de Champagne.

–

220 g • 480 ml • 4 pièces
V160181 • Gencod 3428420023046



BOUTEILLE GLACÉE VANILLE-CERISE

Crème glacée vanille, préparation à la cerise, enrobage au chocolat, inclusions de chocolat noir et décors en sucre et chocolat.

–

505 g • 810 ml • 6/8 parts
V160167 • Gencod 3428420012378

LES BÛCHES & ENTREMETS PÂTISSIERS

6H



nouveauté

BÛCHE PÂTISSIÈRE FAÇON POIRE BELLE-HÉLÈNE

Mousse au chocolat noir, mousse à la poire avec des cubes de poire, biscuit à l'amande, croustillant au chocolat blanc, glaçage au chocolat noir et à la noisette. Surgelée.

–

440 g • 6 parts
V081330 • Gencod 3428420066593

6H



nouveauté

BÛCHE PÂTISSIÈRE NOUGAT AGRUMES

Mousse à l'orange, gelée d'agrumes, mousse au nougat, gâteau, croustillant au chocolat blanc. Surgelée.

–

580 g • 8 parts
V081329 • Gencod 3428420066586

6H



BÛCHE PÂTISSIÈRE FAÇON TARTE TATIN

Mousse au caramel, compote de pomme, biscuit à l'amande, glaçage au chocolat blanc et à l'amande, croustillant, crumble. Surgelée.

–

410 g • 6 parts
V081323 • Gencod 3428420064810

6H



BÛCHE PÂTISSIÈRE FAÇON MACARON FRAMBOISE

Mousse à la framboise et à la vanille, biscuit à l'amande, inclusions de framboises, glaçage au chocolat blanc et à l'amande, croustillant, crumble. Surgelée.

–

410 g • 6 parts
V081322 • Gencod 3428420064803

4H



2 BÛCHETTES FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges, compotée de fruits rouges, biscuit aux amandes et décor. Surgelées.

–

170 g • 2 parts
V091125 • Gencod 3428420063219

6H



BOULE DE NOËL VANILLE CARAMEL

Mousse vanille, mousse caramel, génoise au cacao, sauce caramel et amandes caramélisées. Surgelée.

–

490 g • 6 parts
V081314 • Gencod 3428420063226

8H



BÛCHE TRADITIONNELLE ROULÉE CRÈME AU BEURRE CHOCOLAT

Crème au beurre au chocolat, biscuit au cacao imbibé de sirop et décors en chocolat. Surgelée.

–

480 g • 6/8 parts
V081271 • Gencod 3428420059304

LES DESSERTS GLACÉS DE PÂQUES



LES 4 P'TITS ŒUFS COCOTTE

Crème glacée à la vanille dans des œufs en chocolat au lait, sauce mangue. Surgelés.

—

160 g • 220 ml
V100127 • Gencod 3428420009170

À Pâques, on aime le chocolat !

Un dessert glacé équilibré qui offre un plaisir gourmand aux amateurs de chocolat.

LES 4 P'TITS NIDS GLACÉS

• 2 nids crème glacée framboise, crème montée, enrobage framboise et préparation fruits rouges.

• 2 nids crème glacée pâte de cacahuète et chocolat noir, crème montée, glaçage chocolat, préparation caramel au beurre. Surgelés.

—

220 g • 360 ml
V100126 • Gencod 3428420009163





LAPIN GLACÉ VANILLE CARAMEL

Crème glacée vanille, crème glacée caramel au beurre et sel de Guérande avec des inclusions de caramel, sauce caramel au beurre salé, flocage au chocolat blanc et décor. Surgelé.

—

410 g • 720 ml
V120108 • Gencod 3428420024616

LES DESSERTS PÂTISSIERS DE PÂQUES

8H *Produits à décongeler !*

Craquant et impressionant !

La mousse onctueuse et le design audacieux de cet oeuf séduiront toute la famille.

ŒUF CRAQUANT CHOCOLAT NOISETTE

Mousse chocolat noisette, sauce chocolat noisette, feuillantine au praliné et génoise au chocolat. Surgelé.

—

500 g • 6/8 parts
V071101 • Gencod 3428420062793



Les informations logistiques

CODE VIF	DÉNOMINATION	POIDS NET (G)	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
			UV L x L x H	CARTON L x L x H	UV/ CARTON	CARTON/ COUCHE	COUCHE/ PALETTE	UV/ PALETTE
LES GLACES								
Vrac								
LES BACS ARTISANAUX 750 ML								
	CRÈMES GLACÉES		136x136x57	285x285x130	8	8	14	896
	SORBETS		136x136x57	285x285x130	8	8	14	896
Les desserts glacés								
SPÉCIALITÉS GLACÉES À PARTAGER								
V120104	NOUGAT GLACÉ	300	288x127x101	588x266x241	8	6	8	384
V120105	OMELETTE NORVÉGIENNE	330	288x127x101	588x266x241	8	6	8	384
V120107	VACHERIN FRAISE VANILLE	460	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120106	VACHERIN CHOCOLAT CARAMEL	430	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120018	KOUGLOF MARC DE GEWURZTRAMINER	840	224x223x93	685x235x203	6	5	9	270
V120016	KOUGLOF RHUM-RAISINS	840	224x223x93	685x235x203	6	5	9	270
SPÉCIALITÉS GLACÉES INDIVIDUELLES								
V152652	2 FRAISES	120	194x104x83	399x219x260	12	10	6	720
V152651	2 POIRES	140	194x104x83	399x219x260	12	10	6	720
V100152	2 CITRONS	150	194x104x83	399x219x260	12	10	6	720
V100153	2 MANDARINES	120	194x104x83	399x219x260	12	10	6	720
V100100	4 CROQUANTINS CAFÉ	312	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100099	4 CROQUANTINS CHOCOLAT	252	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100101	4 CROQUANTINS VANILLE	312	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100041	4 KOUGLOFS MARC DE GEWURZTRAMINER	312	193x193x79	400x200x250	6	12	7	504
V100015	4 KOUGLOFS RHUM-RAISINS	300	193x193x79	400x200x250	6	12	7	504
V100162	2 FINGERS FAÇON CHOCOLAT DUBAÏ	110	189x97x58	402x201x132	8	12	14	1344
V100163	2 FINGERS FAÇON ANGEL HAIR	110	189x97x58	402x201x132	8	12	14	1344
V100147	2 SPHÈRES FAÇON ROCHER	150	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100148	2 SPHÈRES FAÇON COCO	160	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100154	2 NOUGATS GLACÉS	130	189x97x73	402x201x166	8	12	10	960
V100156	2 VACHERINS GLACÉS VANILLE CARAMEL	150	189x97x73	402x201x166	8	12	10	960
V100155	2 VACHERINS GLACÉS VANILLE FRAMBOISE	150	189x97x73	402x201x166	8	12	10	960
V100149	2 ÉCLAIRS FAÇON PARIS BREST	130	189x97x58	400x200x127	8	12	14	1344
V100150	2 ÉCLAIRS MANGUE FRUITS ROUGES	130	189x97x58	400x200x127	8	12	14	1344
V100151	2 FINGERS COCO EXOTIQUE	120	189x97x58	400x200x127	8	12	14	1344
LES ASSORTIMENTS DE POTS								
V270023	2 VANILLE CROQUE MACADAMIA & 2 CACAHUÈTE ÉPOUSE CARAMEL	246	144x144x67	596x155x145	8	10	12	960
V270036	ASSORTIMENT 4 POTS SÉLECTION BIO	250	144x144x67	596x155x145	8	10	12	960
MOCHIS GLACÉS								
V152940	2 MOCHIS MANGUE	70	134x77x41	266X238X176	24	15	9	3240
V152941	2 MOCHIS VANILLE	70	134x77x41	266X238X176	10	16	7	1120
V100159	4 MOCHIS STRACCIATELLA	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100160	4 MOCHIS MANGUE SUCRE ROSE	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100161	4 MOCHIS FAÇON CHOCOLAT DUBAÏ	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100129	4 MOCHIS VANILLE	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100130	4 MOCHIS MANGUE	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100131	4 MOCHIS CITRON-YUZU	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100134	4 MOCHIS FRAISE	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100135	4 MOCHIS CARAMEL BEURRE SALÉ	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100137	4 MOCHIS THÉ VERT MATCHA	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100138	4 MOCHIS SÉSAME	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100139	4 MOCHIS CHOCOLAT	140	137x136x42	563x148x143	12	10	12	1440
V100144	6 MOCHIS CARAMEL BEURRE SALÉ	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100143	6 MOCHIS CITRON-YUZU	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100140	6 MOCHIS COCO	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100146	6 MOCHIS FRUIT DU DRAGON	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100142	6 MOCHIS MANGUE	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100141	6 MOCHIS VANILLE	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100145	6 MOCHIS YAOURT	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100158	6 MOCHIS COCO-SAKURA-SÉSAME NOIR	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100157	6 MOCHIS VANILLE-CHOCOLAT-MANGUE	210	188x132x41	392X143X219	10	16	7	1120
V100115	8 MOCHIS ASSORTIMENT CLASSIQUE	280	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880
V100116	8 MOCHIS ASSORTIMENT EXOTIQUE	280	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880
V152677	8 MOCHIS ASSORTIMENT EVASION	280	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880

CODE VIF	DÉNOMINATION	POIDS NET (G)	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
			UV L x L x H	CARTON L x L x H	UV/ CARTON	CARTON/ COUCHE	COUCHE/ PALETTE	UV/ PALETTE
LES PÂTISSERIES								
Pâtisseries traditionnelles								
ENTREMETS SIGNATURE								
V141010	CHARLOTTE FRUITS ROUGES	500	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
V141009	ENTREMETS GOURMAND	460	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
V141011	ENTREMETS POIRE CHOCOLAT	480	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
V141008	TARTE AU CAFÉ	450	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
LES GRANDS CLASSIQUES								
V061004	4 BABAS AU RHUM	608	199x197x87	400x200x271	6	12	6	432
V061066	4 MOKAS CAFÉ	380	196x196x71	598x210x224	9	6	8	432
V103073	FORÊT NOIRE	550	200x190x77	392x212x320	8	10	5	400
V501037	LA TROPÉZIENNE	500	212x210x60	218x218x245	4	15	7	420
INNOVATION								
V061236	PARIS IS BEAUTIFUL	240	241x104x93	263x238x299	6	15	6	540
PETITES TROPÉZIENNES								
V6000017	6 PETITES TROPÉZIENNES VANILLE	240	182x132x57	400x278x139	8	8	13	832
V6000018	6 PETITES TROPÉZIENNES FRAMBOISE	240	182x132x57	400x278x139	8	8	13	832
V6000019	6 PETITES TROPÉZIENNES ASSORTIMENT PISTACHE-NOISETTE-SPÉCULOOS	240	182x132x57	400x278x139	8	8	13	832
Pâtes à choux								
ÉCLAIRS SURGELÉS								
V061149	4 ÉCLAIRS CAFÉ	240	214x142x46	450x300x149	12	6	12	864
V061150	4 ÉCLAIRS CHOCOLAT	240	214x142x46	450x300x149	12	6	12	864
MINI DONUTS & BEIGNETS								
45900	6 MINI BEIGNETS CHOCO NOISETTE	150	187x130x10	398x297x109	8	8	16	1 024
40918	6 MINI DONUTS STRAWBERRY	144	187x130x40	398x297x109	8	8	15	960
40919	6 MINI DONUTS CHOCONUT	144	187x130x40	398x297x109	8	8	15	960
BRIOCHES								
V121005	1 BRIOCHE PUR BEURRE	280	190x95x100	556x222x260	12	7	7	588
31000	3 BRIOCHES PUR BEURRE	840	190x95x100	556x222x260	4	7	7	196
V121012	BRIOCHE DES ROIS SUCRE	380	214x214x82	438x226x349	8	7	35	280
V121013	BRIOCHE DES ROIS FRUITS CONFITS	380	214x214x82	438x226x349	8	7	35	280
APÉRITIFS								
V521016	30 GOUGÈRES AUX FROMAGES	225	190x128x92	396x196x295	9	12	6	648
V521015	60 GOUGÈRES AUX FROMAGES	430	400x320x40	404x294x389	10	8	5	400
V521022	60 GOUGÈRES EMMENTAL TOMATE	430	400x320x40	404x294x389	10	8	5	400
V521017	25 GOUGÈRES EMMENTAL TOMATE	185	190x128x92	396x196x295	9	12	6	648
V521018	25 GOUGÈRES EMMENTAL OLIVE	185	190x128x92	396x196x295	9	12	6	648
V521024	25 GOUGÈRES CHÈVRE/ÉCHALOTE/ CIBOULETTE	185	190x128x92	396x196x295	9	12	6	648
V6000012	9 MINI CHEESEBURGERS BŒUF	160	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000013	9 MINI BURGERS POULET	145	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000014	9 MINI BURGERS ITALIENS	145	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000026	9 MINI BURGERS CORÉENS	126	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000006	9 BRIOCHETTES JAMBON FROMAGE	115	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000024	6 SNACK BURGERS POULET	300	182x132x57	400x278x139	8	8	13	832
V6000025	6 SNACK BURGERS POISSON	270	182x132x57	400x278x139	8	8	13	832
V6000023	6 SNACK BURGERS VÉGÉTARIENS	300	182x132x57	400x278x139	8	8	13	832
V6000022	12 BOUCHÉES BRETZEL TARTE FLAMBÉE	120	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000016	9 MINI CHOUX ESCARGOT	97	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000003	8 MINI FEUILLETÉS CHAMPIGNONS	110	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000004	8 MINI FEUILLETÉS SAUMON	110	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000020	9 CANAPÉS FEUILLETÉS	108	167x167x44	353x353x169	12	6	10	720
V6000021	9 CANAPÉS CAKES	126	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000027	4 BRETZELS NATURES	332	137x137x127	396x296x156	6	9	11	594
V6000028	4 BRETZELS GRATINÉS	324	137x137x127	396x296x156	6	9	11	594
V6000011	9 MINICETTES GOURMANDES	120	191x131x43	396x296x156	12	8	11	1056
V6000010	PAIN SURPRISE AUX GRAINES	350	188x129x93	405x268x268	8	9	7	504
V6000008	SAPIN SURPRISE	80	210x80x65	405x268x268	20	9	7	1260
V6000015	PANETTONE	360	125x125x125	385x260x130	6	9	13	702

CODE VIF	DÉNOMINATION	POIDS NET (G)	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
			UV L x L x H	CARTON L x L x H	UV/ CARTON	CARTON/ COUCHE	COUCHE/ PALETTE	UV/ PALETTE
DESSERTS DE FÊTE								
NOËL À LA MONTAGNE								
V160204	LE PATIN CHOCOLAT NOISETTE	370	196x76x188	392x212x326	8	10	5	400
V160205	LA MOUFLE MANGUE FRUITS ROUGES	440	196x76x188	392x212x326	8	10	5	400
V160206	LE FLOCON VANILLE AMANDE	370	196x76x188	392x212x326	8	10	5	400
V160207	LE BONNET FRAISE	370	196x76x188	392x212x326	8	10	5	400
LES BÛCHES DU MONDE								
V160213	BÛCHE DESTINATION AFRIQUE	460	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160193	BÛCHE DESTINATION MILLE ET UNE NUITS	460	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160196	BÛCHE DESTINATION JAPON	460	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160195	BÛCHE DESTINATION INDE	460	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160194	BÛCHE DESTINATION HOLLYWOOD	460	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
LES ENTREMETS GLACÉS DE L'ATELIER								
V160209	BÛCHE POMME CARAMEL	420	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160210	BÛCHE VANILLE NOISETTE	420	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160211	BÛCHE CHOCOLAT VANILLE	420	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160212	BÛCHE EXOTIQUE	420	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160189	MANÈGE FRUITS ROUGES VANILLE	575	187x187x155	586x202x328	6	8	5	240
V160179	COURONNE CHOCOLAT VANILLE	460	200x190x77	389x5209x317	8	10	5	400
BÛCHES GLACÉES ARTISANALES								
V160174	TRAÎNEAU CHOCOLAT NOISETTE	495	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160168	BÛCHE ARTISANALE ALSACIENNE	465	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160197	BÛCHE CAFÉ VANILLE	410	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160172	BÛCHE ARTISANALE CARAMEL AU BEURRE SALÉ POIRE	490	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160183	BÛCHE ARTISANALE VANILLE FRUITS ROUGES	480	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V160173	BÛCHE ARTISANALE FRAISE-PASSION	550	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
BÛCHES GLACÉES TRADITION								
V160191	BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE CHOCOLAT	420	224x134x92	280x237x288	6	14	6	504
V160192	BÛCHE GLACÉE TRADITION NORVÉGIENNE	560	224x134x92	280x237x288	6	14	6	504
V160190	BÛCHE GLACÉE TRADITION VANILLE FRAISE	480	224x134x92	280x237x288	6	14	6	504
ENTREMETS GLACÉS								
V160167	BOUTEILLE VANILLE CERISE	505	301x126x72	310x261x228	6	11	7	462
V160164	IGLOO VANILLE FRAISE	430	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V160181	4 BOUTEILLES MARC DE CHAMPAGNE	220	124x124x135	383x259x281	12	9	6	648
V160180	SAPIN PRALINÉ CHOCOLAT FLEUR DE SEL	490	274x274x86	559x285x355	8	4	5	160
ENTREMETS PÂTISSIERS								
V081314	BOULE DE NOËL VANILLE CARAMEL	490	162x162x123	503x183x260	6	9	7	378
V091125	2 BUCHETTES FRUITS ROUGES	170	189x98x59	402x201x132	8	12	14	1344
BÛCHES PÂTISSIÈRES								
V081329	BÛCHE NOUGAT AGRUMES	580	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V081330	BÛCHE FAÇON POIRE BELLE-HÉLÈNE	440	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V081323	BÛCHE FAÇON TARTE TATIN	410	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V081322	BÛCHE FAÇON MACARON FRAMBOISE	410	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
V081271	BÛCHE ROULÉE CRÈME AU BEURRE CHOCOLAT	480	224x134x92	280x237x294	6	14	6	504
ENTREMETS GLACÉS DE PÂQUES								
V100126	4 P'TITS NIDS GLACÉS	220	160x160x67	329x168x208	6	14	8	672
V100127	4 P'TITS ŒUFS COCOTTE	160	116x116x56	251x127x245	8	27	7	1512
V125100	LAPIN VANILLE CARAMEL	410	222x131x81	280x240x261	6	14	7	588
ENTREMETS PÂTISSIER DE PÂQUES								
V071101	ŒUF CRAQUANT CHOCOLAT NOISETTE	500	222x131x81	280x240x261	6	14	7	588

ERHARD
PATISSIER GLACIER
1961

ERHARD PÂTISSIER GLACIER
7, rue du Stade
68290 Masevaux, France
•
Téléphone : 03 89 38 07 50
Fax : 03 89 38 07 51
contact@erhard-desserts.com

04.2026 - V14 - Documents et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Sous réserve d'erreurs typographiques.
Création : Archicom - Mathilde Salvert - George - Studio Crayonné. Crédits photos : Th.Werderer, iStock, Adobe Stock