



BÛCHE FRAMBOISIER

*Moelleux d'un biscuit amande,
rafraîchi d'un duo crème et
compotée à la framboise*

3/4 pers 29,90€ - 5/7 pers 39,90€

*Existe en format individuel
Coulis conseillé : framboise*

DUPONT avec un thé

BÛCHE CITRON

*Sur son biscuit breton, accord subtil
d'un crémeux citron jaune de Sicile
garni de cubes de citron confit,
biscuit amande imbibé au citron et
mousse citron jaune.*

3/4 pers 29,90€ - 5/7 pers 39,90€

*Existe en format individuel
Coulis conseillé : framboise*

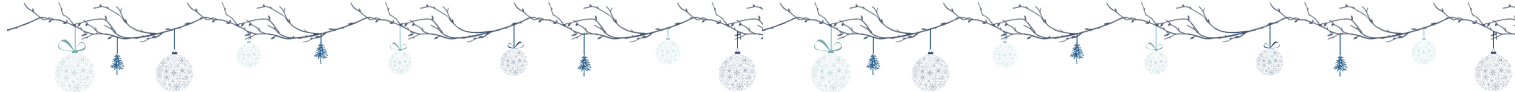


BÛCHE GLACÉE ALASKA

*Mariage parfait entre pâtisserie
et glace d'un biscuit joconde
imbibé au Kirsch où se loge en
son cœur une glace à la vanille de
Bourbon, une marmelade d'orange,
une crème glacée praliné, le tout
rehaussé d'un décor de meringue
italienne.*

5/7 pers 39,90€

Coulis conseillé : vanille



Régalez-vous !

La pâtisserie, le chocolat, la confiserie... ces délicieuses gourmandises qui nous procurent ces petits moments de plaisir intense, est le fruit d'un travail de passionnés. Des passionnés, de l'excellence et de la précision, qui sélectionnent chaque jour des ingrédients de première qualité pour vous apporter le meilleur du goût dans chacune de leurs réalisations.

Respectueux du savoir-faire DUPONT avec un thé, pâtissiers, chocolatiers, boulangers œuvrent pour vous offrir toute leur richesse créative pour une fin d'année magique inspirée des grandes recettes pâtissières de la Maison depuis 1912.

Pour insuffler la magie des fêtes, c'est dans une ambiance conviviale qui réchauffe agréablement le cœur, que nos équipes vous accueillent dans nos boutiques et vous accompagnent dans vos choix. De la bûche iconique et incontournable à la bûche la plus audacieuse laissez-vous guider dans le palais des saveurs le temps d'un Noël irrésistiblement gourmand !

Jean-Pierre Etievre
Meilleur Ouvrier de France
Président DUPONT avec un thé

Les boutiques

Dives-sur-Mer
42 rue Gaston Manneville
02 31 91 04 30

Trouville-sur-Mer
134 bld Fernand Moureaux
02 31 88 13 82

Cabourg
6 avenue de la Mer
02 31 24 60 32

Deauville
20 place Morny
02 31 88 20 79

 www.dupontavecunthe.fr

 **DUPONT** avec un thé

 @dupont_avec_un_the

Pour votre information, aucune commande ne sera prise après 17 heures les :
22 décembre pour le 24 décembre*
23 décembre pour le 25 décembre*
29 décembre pour le 31 décembre*
30 décembre pour le 1^{er} janvier*

*Pour ces dates, pour ceux qui n'auront pas pu commander, un grand choix de pâtisseries, de bûches et d'entremets sera disponible dans nos vitrines.

Depuis 1912
DUPONT
avec un thé

Meilleur Ouvrier de France



**PÂTISSIER
CHOCOLATIER
BOULANGER
SALON DE THÉ**

Le Rêve de Noël

BÛCHE SÉVIGNÉ

*Biscuit succés amandes-noisettes
sans gluten qui abrite en son cœur
d'une légère crème praliné.*

3/4 pers 29,90€ - 5/7 pers 39,90€

Existe en format individuel



BÛCHE FEUILLETINE

*Croustillant au praliné rehaussé
d'un biscuit au chocolat noir,
d'un crémeux vanille et d'une
somptueuse mousse au chocolat
noir 65%*

3/4 pers 29,90€ - 5/7 pers 39,90€

*Existe en format individuel
Coulis conseillé : vanille*





SUJETS DE NOËL

Garnis de croquets au chocolat lait ou chocolat noir.

Cerf de Noël
Chocolat blanc, chocolat lait 36% et chocolat noir 64%
250g : 29,90€ pièce

Lutin de Noël
Chocolat blanc, chocolat lait 36%
100g : 12,90€ pièce

GRANDE RELIGIEUSE

Montée d'éclairs café et chocolat abritant une crème onctueuse et la fraîcheur de la framboise.

A partir de 10, 12 et 15 pers sur commande 7,90€ la part.



BRIOCHE CRABE

Grand classique de la Maison, brioche mousseline garnie de crabe.

36 pièces 48€



MACARONS

Classiques :
Assortis et parfumés, ces macarons allient douceur et croquant.
Coffret de 12 pièces 18€ / 16 pièces 24€

Craquelés :
Authentiques et savoureux, les macarons craquelés aux amandes confectionnés selon notre recette d'antan.
Coffret de 18 pièces 13,50€



Les chocolats



La Toque d'Or
Bouchée gourmande, élue meilleure spécialité chocolatée de France, renfermant en son cœur un raisin macéré au Calvados, enrobé de caramel et chocolat noir.
Coffret 6 pièces 8,90€ / 20 pièces 18,90€

Le coffret de chocolats (3)
Assortiment de bonbons en forme de toque parfumés aux mille saveurs.
Coffret 12 pièces 14,90€ / 24 pièces 29,80€ / 40 pièces 45,90€

Le chocolat de Noël (2)
Bouchée praliné amandes-noisettes enrobage chocolat noir 64%.
7,90€ / pièce

Les Tuiles de Normandie (4)
Chocolat au lait parsemé de poudre d'amande garni de caramel à la pomme où les arômes sont révélés à chaque bouchée !
Coffret 26 pièces 18,90€

La tablette XXL (1)
Le comble de la gourmandise dans un carré praliné de 90g chocolat noir, lait ou blanc.
5,90€ pièce

Le coffret de rochers
Le légendaire rocher praliné noisette et amande, enrobé de chocolat au lait 36% ou chocolat noir 64%.
Coffret 28 pièces 29,90€

La Saint-Sylvestre

ENTREMETS 2022

Création ultra-gourmande composée d'un crémeux au caramel beurre salé, noix de pécan torréfiées renfermant en son cœur un biscuit chocolat noir et sa crème légère vanille de Bourbon sur son sablé breton.

Taille unique 5/7 pers 39,90 €

Coulis conseillé : vanille



Entremets pavlova : Fondante association de la meringue craquante et d'une chantilly ferme à la crème de Normandie, rehaussée d'un décor de fruits rouges.

5/7 pers 39,90€
Coulis conseillé : framboise

Entremets caraïbe : Abondance chocolatée pour ce biscuit cacao sans gluten qui abrite une puissante mousse de chocolat noir à 70%.

3/4 pers 25,90€, 5/7 pers 37,90€, 8/9 pers 49,90€
Coulis conseillé : vanille

Entremets framboisier : Moelleux d'un biscuit amande, rafraîchi d'un duo crème et compotée à la framboise.

3/4 pers 25,90€, 5/7 pers 37,90€, 8/9 pers 49,90€
Coulis conseillé : framboise

Entremets feuilletine : Croustillant au praliné rehaussé d'un biscuit succés amande et d'une somptueuse mousse au chocolat noir 64%.

3/4 pers 25,90€, 5/7 pers 37,90€, 8/9 pers 49,90€
Coulis conseillé : vanille

Entremets sévigné : Simplicité d'un biscuit succés amandes-noisettes sans gluten qui abrite en son cœur d'une légère crème praliné.

3/4 pers 25,90€, 5/7 pers 37,90€, 8/9 pers 49,90€

Puits d'amour
Mariage parfait d'une pâte feuilletée et d'une crème légère à la vanille caramélisée au cœur de framboises.

3/4 pers 28€, 5/7 pers 38€, 8/9 pers 48€
Coulis conseillé : framboise



Canapés
Profusion de saveurs gourmandes pour cet assortiment de canapés sur plateau : pain d'épices et crème brûlée de foie gras – saumon fumé, crème fermière de Normandie et poivre de passion – Boursin, noix de pécan torréfiées et raisin – ratatouille de légumes – betterave et chèvre – pesto tomates confites et jambon fumé.

Plateau 24 pièces 29,90€

Fours salés
Assortiment de feuilletés salés : quiches, feuilletés garnis.

Plateau de 16 pièces 17,90€



Madeleines salées
L'iconique madeleine Dupont revisitée en versions salées : basilic, pignons de pin, ricotta – cacahuètes, curcuma, Emmental – tomate, olive noire, tabasco. Sauce d'accompagnement.

Le coffret de 30 pièces 14,90€

Les fours sucrés
Plateau de mignardises sucrées : framboisier – tartelette citron meringuée – financier pistache et griottes – tartelette marron et vanille de Bourbon – tartelette chocolat praliné.

L'assortiment de 21 pièces 24,90€



A partir du 25 décembre 2021

Galette praliné graines de courge
Pâte feuilletée, crème d'amande au praliné graines de courge, noisettes et graines assorties.

Galette pistache et griottes
Pâte feuilletée, crème d'amande, frangipane pistache et griottes.

Galette frangipane
Pâte feuilletée, crème d'amande.

3/4 pers 17,90€, 5/7 pers 26,90€, 8/9 pers 35,90€

Part de galette 4,50€

Les pains

Nos pains Gourmands
Pain pruneaux amandes, abricots oranges noisettes, raisins noisettes, campagne BIO seigle noix raisins, abricots figues.
Pain d'épices nature, à l'orange et pour Noël en forme de petit bonhomme.

Nos pains à faible teneur en gluten
Pain au maïs, pain aux châtaignes.

Pour accompagner le foie gras
Pain d'épices, pain d'autrefois, pain brioché aux noix, pain diabé.

Pour accompagner le fromage
Pain aux noix, baguette tradition, pain noir aux céréales.

Pour accompagner les fruits de mer, le saumon
Pain de seigle, bûcheron, pain aux châtaignes, meule au levain, Pavé Dupont, pain BIO.

