



LE JARDIN SUCRÉ
PARIS

Par Mélanie et Arnaud Mathez

Cadeaux & Entreprises

2025-2026



SOMMAIRE

1. L'histoire du Jardin Sucré
2. Un duo de chefs pâtissiers autodidactes

Notre offre Macarons & Pâtisseries

3. Notre collection de macarons
4. Nos coffrets de macarons
5. Nos pyramides de macarons
6. Notre carte de pâtisseries
7. Nos gâteaux de voyage

Notre offre Chocolaterie

8. Nos coffrets chocolat & orangettes
9. Nos tablettes de chocolat
10. Nos tablettes fleur
11. Nos pâtes à tartiner
12. Nos gourmandises
13. Nos coffrets à offrir
14. Le sur mesure

Notre Maison de Famille

15. La privatisation
16. Nos petits déjeuners

Tarifs

Contacts commercial et boutiques

01 L'HISTOIRE du Jardin Sucré

Le Jardin Sucré a ouvert ses portes en **2012** dans le village de **Cernay-la-Ville** en haute Vallée de Chevreuse, fondé par deux **chefs pâtisseries autodidactes, Mélanie L'héritier et Arnaud Mathez**, qui partagent une même sensibilité du goût et du beau.

Ils se **spécialisent dans le macaron** avec comme objectif de proposer des saveurs originales, fruits d'un savoir-faire authentique et d'une recherche d'ingrédients d'excellence. Leur travail est récompensé en **2014** lorsqu'ils sont sacrés **Champions de France de Macarons**.

En **2017**, Mélanie et Arnaud s'attaquent à la **scène parisienne** de la pâtisserie en ouvrant une boutique dans le **17ème arrondissement**.

En **2019**, les chefs pâtisseries créent leur **pâtisserie signature** de façon spontanée : **la Tarte Pistache & Fleur d'Oranger**. Cette pâtisserie participera au succès grandissant du Jardin Sucré.

2024 est une grande année pour les **chefs Mélanie et Arnaud** qui ouvrent **leur Chocolaterie** à 5 minutes de la maison mère, en face du magnifique **château de Dampierre-en-Yvelines**, dans un lieu chargé d'histoire où le film *L'Aile ou la Cuisse*, avec Louis de Funès et Coluche, a été tourné. Cette année-là marque également la parution de leur **premier livre, Le Jardin Sucré**, qui retrace leurs débuts à travers **40 recettes signature** inspirées par le **rythme des saisons**.

Depuis le début, le Jardin Sucré véhicule l'engagement de **faire du simple et bon**. Mélanie et Arnaud Mathez cherchent les **meilleurs ingrédients** afin de les sublimer dans leurs créations, sans jamais en dénaturer le goût.



LE JARDIN SUCRÉ
PROPOSE UNE VISION
SPONTANÉE &
AUTHENTIQUE DE
LA PÂTISSERIE,
OÙ RIEN N'EST FIGÉ, VIVANT
AU GRÉ DES SAISONS &
DES INSPIRATIONS



02 UN DUO DE CHEFS PÂTISSIERS *autodidactes*

Derrière le Jardin Sucré se cache un **couple de jeunes chefs pâtis-siers créatifs** que rien ne destinait à la pâtisserie.

Mélanie et Arnaud Mathez se connaissent depuis l'enfance, traçant leurs parcours en chemins parallèles.

Ils se vouent à des études de commerce, avant de se découvrir une **passion fortuite pour la pâtisserie**. Mélanie entreprend alors un CAP Pâtissier, véritable terrain d'expérimentations qu'elle partage avec Arnaud, lors de ses entraînements à la maison.

Entrepreneurs dans l'âme, ils s'affranchissent de tous les codes pour **ouvrir leur pâtisserie à l'âge de 22 ans**, au cœur de la Vallée de Chevreuse, leur terre d'origine. Ils nomment leur pâtisserie **Le Jardin Sucré**, clin d'œil au film Le Jardin Secret que Mélanie regardait en boucle, petite fille. Ce nom évocateur de nature, de fantaisie poétique et de souvenirs d'enfance contribue à forger l'univers singulier de leur pâtisserie.

Sans passer par de grandes maisons, ils font confiance à leur instinct qui leur intime de se lancer. Leur **parcours d'autodidactes** se révèle être une force pour le couple. Si l'apprentissage du métier est plus long, il leur permet néanmoins une **liberté créative** loin de tout formatage.

REDONNER DU SENS SIMPLEMENT FAIRE
PLAISIR, NE JAMAIS DÉNATURER,
METTRE EN VALEUR LE BRUT

Les valeurs du Jardin Sucré





Notre offre MACARONS & PÂTISSERIES

*Champions de France de Macarons depuis 2014,
nous mettons un point d'honneur à créer et
renouveler notre collection de macarons en fonction
des saisons, sans colorants, sans arômes artificiels et
sans additifs.*

03 NOTRE COLLECTION de macarons

Nos macarons sont disponibles à l'unité pour apporter une touche élégante à offrir à vos clients ou collaborateurs ou à déguster à l'occasion de vos événements.



CLASSIQUES



**CARAMEL
AU BEURRE SALÉ**
salted butter caramel



**PISTACHE
DE SICILE**
sicilian pistachio



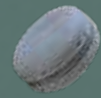
**ROSE
FRAMBOISE**
raspberry rose



CAFÉ
coffee



**VANILLE DE
MADAGASCAR**
madagascar vanilla



**SÉSAME
NOIR**
black sesame



**CHOCOLAT NOIR 65%
PURE ORIGINE
GRENADE**
*dark chocolate 65% pure
origin Grenade*



**YUZU SAUVAGE
DE KOSHI**
koshi wild yuzu



**CHOCOLAT
AU LAIT FRUIT
DE LA PASSION**
passion fruit milk chocolate



**CHOCOLAT
AU LAIT NOISETTE
ET FLEUR DE SEL**
*hazelnut milk chocolate
fleur de sel*

SAISON

Découvrez nos macarons de saison [ici](#)



04 NOS COFFRETS *de macarons*

Nos coffrets de macarons seront une parfaite idée cadeau pour vos clients, fournisseurs ou collaborateurs. Nous pouvons vous aider à composer vos coffrets avec les parfums de votre choix.

À composer parmi notre collection de **macarons classiques** et **saisonniers**

Nos macarons sont sans **colorants**, sans **arôme**, sans **additifs** et sans **gluten**

Ils se conservent **4-5 jours au frais**, pour une expérience de dégustation optimale





05 NOS PYRAMIDES *de macarons*

Elle offre une touche élégante et originale pour sublimer le dessert lors de vos événements, ou de vos pauses gourmandes.

LES FORMATS

4 formats de pyramides
21, 45, 96 ou 140 macarons
socle vendu avec la pyramide



06 NOTRE CARTE *de pâtisseries*

Nous faisons évoluer notre carte au rythme des saisons, avec des matières premières sélectionnés avec soin pour des créations aux saveurs franches et uniques. Idéales pour vos événements ou vos pauses gourmandes tout au long de l'année !

Découvrez nos pâtisseries du moment [ici](#)

Pour vos événements
nos créations se déclinent en format
individuel ou à partager pour
4, 6, 6/8 ou 8 personnes

Nos pâtisseries se conservent jusqu'à **2 jours**
bien au frais pour une expérience
de dégustation optimale





07 NOS GÂTEAUX *de voyage*

Idéal pour vos petits déjeuners, réunions, ou goûters : simples, gourmands, faciles à transporter et surtout qui plaisent à tous !

Découvrez la carte de nos gâteaux de voyage [ici](#)

CAKES

MADELEINES

COOKIES

BROWNIES

Nos gâteaux de voyage
se conservent **3 à 4 jours au frais**
pour une expérience de dégustation optimale





Notre offre CHOCOLATERIE

Nos chocolats sont fabriqués dans notre atelier de Cernay-la-Ville à partir de chocolats grands crus de la maison Valrhona. Les chefs Mélanie et Arnaud ont créé leur collection de chocolats de la même manière qu'ils aiment le déguster : avec du praliné, de la guimauve, des associations de céréales et de fruits.

08 NOS COFFRETS *chocolats*

Nos coffrets sont une parfaite idée cadeau pour vos collaborateurs ou clients. Vous pouvez également retrouver nos bonbons à l'unité qui s'adaptent parfaitement pour accompagner une boisson chaude lors de pauses gourmandes ou pour l'accueil de vos clients.



Découvrez nos bonbons chocolat du moment [ici](#)

Nos bonbons chocolats et barres pralinés, sont **disponibles à l'unité**.

NOS COFFRETS CHOCOLATS

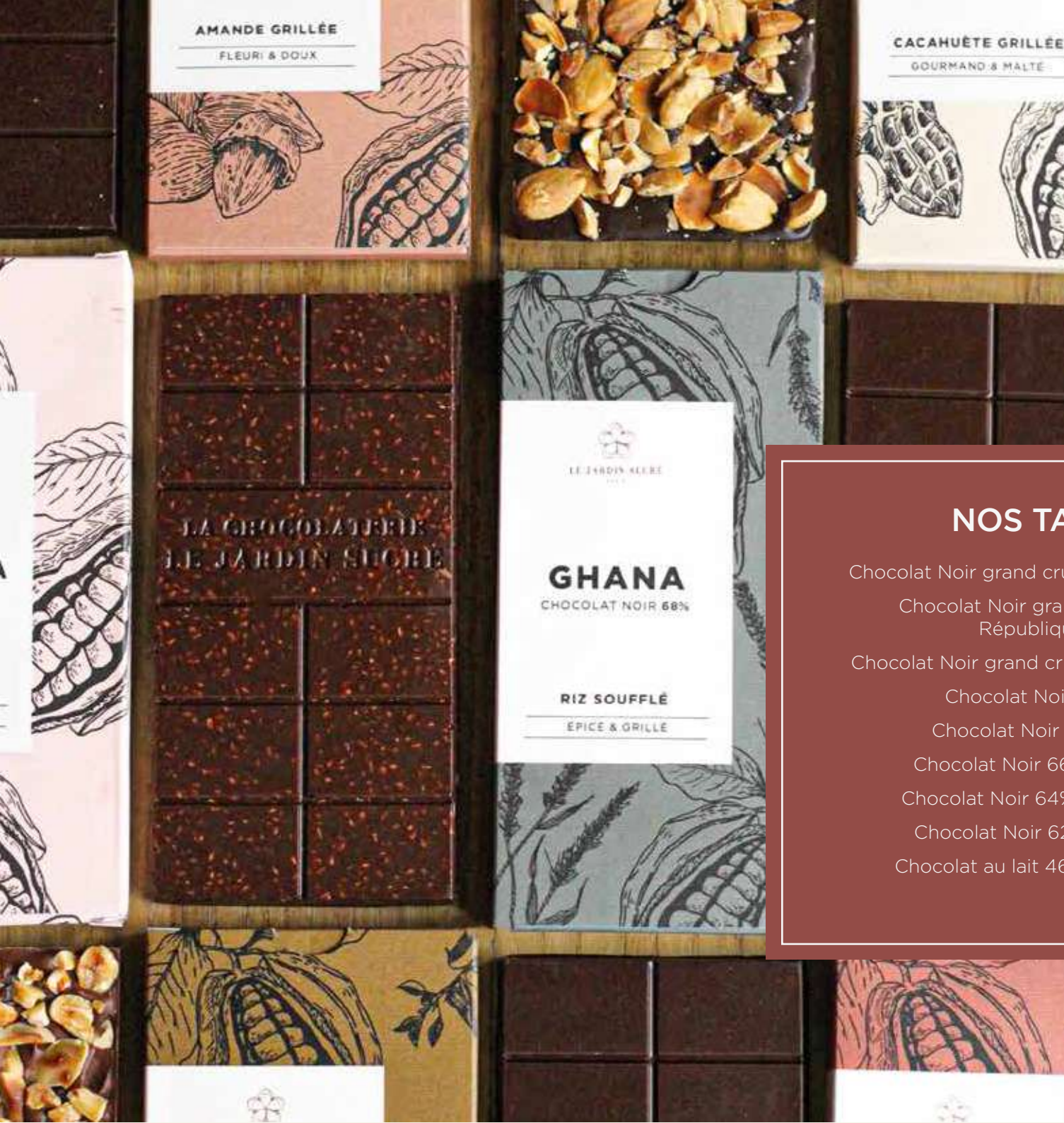
Coffret de 10 bonbons :
8 ganaches, 2 barres pralinés

Coffret de 20 bonbons :
16 ganaches, 4 barres pralinés

Coffret de 30 bonbons :
24 ganaches, 6 barres pralinés

Nos bonbons se conservent
3 semaines à température ambiante (17-18°C)
pour une expérience de dégustation optimale





09 NOS TABLETTES *de chocolat*

Des tablettes de chocolat aux différentes origines révèlent des notes uniques, propres à chacun de leurs terroirs. Une touche chocolatée idéale pour accompagner vos pauses café ou pour offrir.

NOS TABLETTES

Chocolat Noir grand cru 72% pure origine Vénézuéla

Chocolat Noir grand cru 68% pure origine
République Dominicaine

Chocolat Noir grand cru 70% pure origine Jamaïque

Chocolat Noir 63% & Riz soufflé

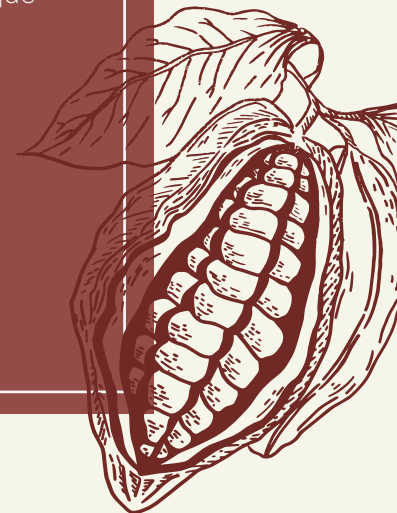
Chocolat Noir 65% & Sésame grillé

Chocolat Noir 66% & Amandes grillées

Chocolat Noir 64% & Éclats de framboise

Chocolat Noir 62% & Noisettes grillées

Chocolat au lait 46% & Cacahuètes grillées



10^{NOS} *tablettes fleur*

Des tablettes inspirées de la fleur du Jardin Sucré, au cœur fondant de praliné. Idéales pour un cadeau très, très gourmand ou à savourer lors d'une pause gourmande.

NOS TABLETTES FLEURS

Chocolat Noir & praliné Pistache

Chocolat Noir & praliné Noisette

Chocolat Noir, praliné Amande & Vanille

Chocolat Noir, praliné Sarrasin & Caramel

Chocolat Lait & praliné Cacahuète



11 NOS PÂTES à tartiner

Nos pâtes à tartiner iconiques, que l'on peut retrouver en version praliné dans nos pâtisseries aux cœurs coulants. Le cadeau idéal, seul ou à multiplier en coffret pour remercier vos collaborateurs ou vos clients.

NOS PETITS POTS

Pâte à tartiner
Noisettes Françaises

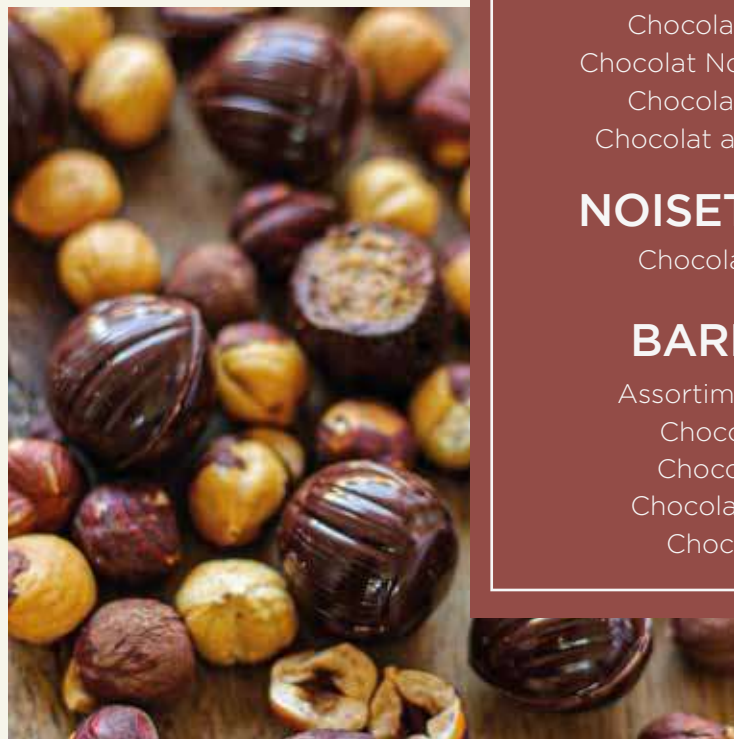
Pâte à tartiner
Pistaches

Pâte à tartiner
Cacahuètes Françaises

Caramel Beurre Salé,
notre recette emblématique

Miel du Jardin de Pascal
Miel de tilleul et fleurs de prairie





12 ^{NOS} gourmandises

Offrez à vos collaborateurs une pause ultra-gourmande avec nos douceurs, ou proposez-les à vos clients pour accompagner une boisson chaude ou pour les accueillir.

PÉPPI LA GUIMAUVE

Chocolat noir ou au lait
4 ou 8 pièces

CARRÉS GOÛTERS

Chocolat Noir, Noisette & Caramel
Chocolat Noir, Amande-Vanille & Caramel
Chocolat Noir, Pistache & Caramel
Chocolat au Lait, Cacahuète & Caramel

NOISETTES PRALINÉES

Chocolat noir ou chocolat au lait

BARRES PRALINÉS

Assortiment de nos barres pralinés :
Chocolat noir praliné noisette
Chocolat noir praliné pistache
Chocolat au lait praliné cacahuète
Chocolat au lait praliné coco



13 NOS COFFRETS *à offrir*

Nos créations emballées dans un joli coffret cadeau pour offrir à vos collaborateurs, fournisseurs, clients... Nous vous proposons des assemblages de coffret, mais nous pouvons également voir accompagner pour composer vos coffrets selon vos envies.

COFFRET 100% CHOCOLAT

Un assortiment de nos créations chocolatées, parfait pour savourer et découvrir l'univers de notre chocolaterie récemment ouverte : une tablette de chocolat grand cru, nos noisettes en chocolat garnies de praliné noisette et une tablette fleur inspirée de la fleur du Jardin Sucré, au cœur gourmand de praliné.

COFFRET PÂTES À TARTINER

Il se compose de nos trois pots de pâtes à tartiner iconiques : noisette, cacahuète et caramel beurre salé. À déguster avec des crêpes, une brioche ou directement à la cuillère pour les plus gourmands.

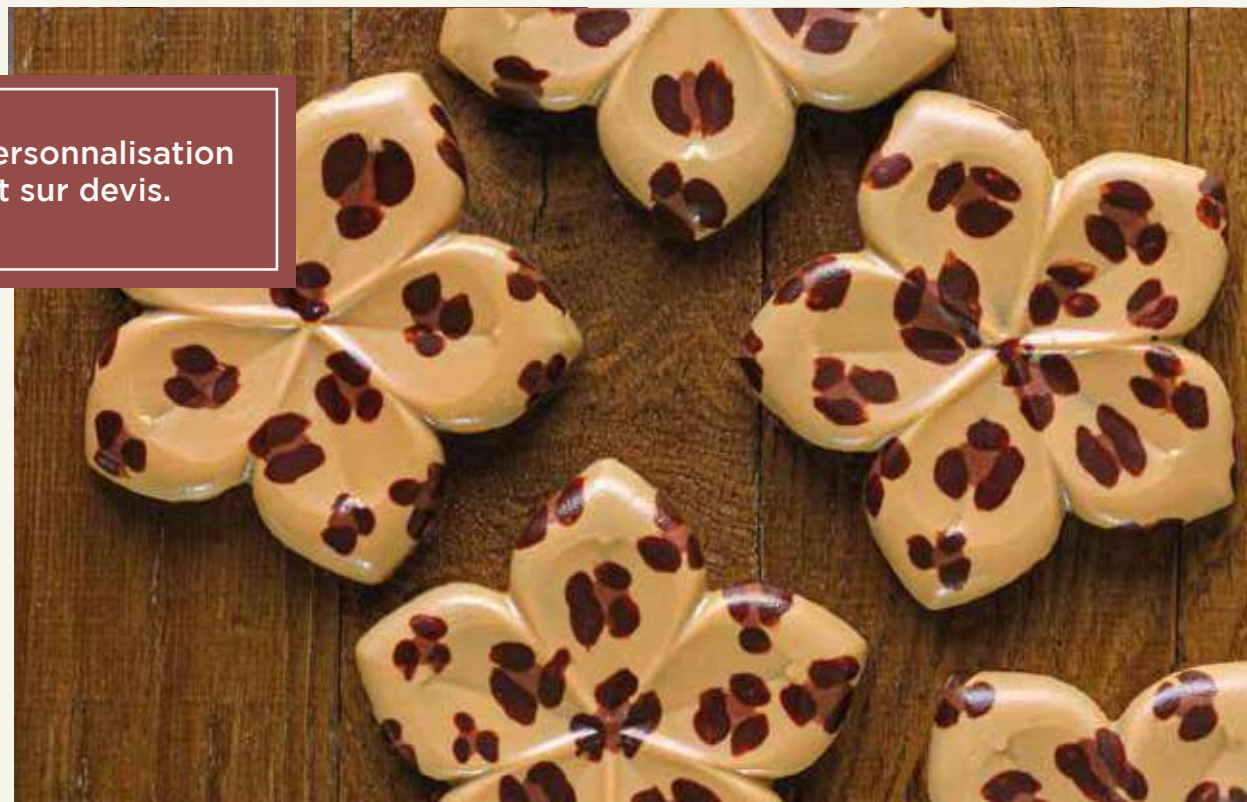


14^e LE *sur-mesure*

Apportez une touche unique à vos cadeaux d'entreprise avec un produit qui vous ressemble. Nous vous accompagnons dans le développement de tablettes de chocolat, tablettes fourées, packaging... adapté à votre identité.
Une attention gourmande et originale pour marquer les esprits.



Demande de personnalisation
uniquement sur devis.





Notre MAISON DE FAMILLE

Notre Maison de Famille a ouvert ses portes au cœur de notre belle Vallée de Chevreuse, dans un lieu chaleureux et bucolique. Un dialogue entre l'authenticité de cette ancienne auberge et sa décoration raffinée vous plonge dans une atmosphère conviviale et intimiste. Notre carte évolue au fil des saisons, guidée par l'inspiration de nos chefs pâtissiers, enrichie de leurs expériences.



15 LA PRIVATISATION *Maison de Famille*

À l'occasion d'un séminaire ou d'une réunion, notre Maison de Famille vous ouvre ses portes pour profiter d'un bon petit déjeuner ou d'un goûter pour allier travail et gourmandise.

CAPACITÉ

40 personnes assises

DISPONIBILITÉS

Sur demande



16 NOS PAUSES *gourmandes*

Prenez un petit déjeuner gourmand dans un cadre convivial pour un moment de partage avec votre équipe.

À LA CARTE

Chaque personne choisie une boisson et un dessert parmi nos créations à la carte. Découvrez notre carte [ici](#).

EN LIBRE SERVICE

Assortiment de nos boissons et créations disposées sur une table gourmande pour plus de convivialité.





17 ^{NOS} boissons

Nous proposons les **boissons artisanales** et **biologiques 100% françaises** cultivées et fabriquées dans le Jura de “Nos Jardins Imparfaites”, préparées avec des fruits, des plantes **de saison, sans arômes, sans colorants, sans conservateurs ni additifs.**

Une recette de chocolat chaud ultra onctueuse et cacaotée made in Le Jardin Sucré.



NOS CHOCOLATS CHAUDS

Classique ou épicé

NOS JUS DE FRUITS

Myrtille, Cerise, Lavande

Framboise, Estragon du Mexique Cerise

Abricot, Verjus, Menthe coq

Coing, Géranium rosat, Verjus

Mûre, Feuille de figuier, Combava



NOS SODAS BOTANIQUE

Figuier / Rosat / Forêt / Passion





Notre offre de NOËL

P
n
i
c
t



17^L de Noël

Pour vos clients et collaborateurs, nous avons sélectionné nos gourmandises emblématiques des fêtes.

J

Garni de praliné noix de pécan-cannelle & d'oranges confites, enrobée de chocolat noir ou lait

DLC 3 mois

M

D **r**
4, 7 ou 14 marrons

DLC 3 semaines

C

D **r**
80g ou 160g

DLC 3 semaines

P

P

DLC 6 mois



18^J de chocolat

Des tablettes de chocolat aux différentes origines révèlent des notes uniques, propres à chacun de leurs terroirs. Une touche chocolatée idéale pour accompagner vos pauses café ou pour offrir.

N

Chocolat Noir grand cru 72% pure origine Vénézuéla

Chocolat Noir grand cru 68% pure origine
République Dominicaine

Chocolat Noir grand cru 70% pure origine Jamaïque

Chocolat Noir 63% & Riz soufflé

Chocolat Noir 65% & Sésame grillé

Chocolat Noir 66% & Amandes grillées

Chocolat Noir 64% & Éclats de framboise

Chocolat Noir 62% & Noisettes grillées

Chocolat au lait 46% & Cacahuètes grillées



18^N de l'Avent

Offrez à vos clients et collaborateurs un compte à rebours gourmand et unique avec notre calendrier de l'Avent. 25 petites fleurs, délicatement confectionnées dans notre atelier, se succèdent jour après jour pour vous faire découvrir des pralinés et des associations chocolatées exclusives.

Le Calendrier de l'Avent est composé de :

F

Praliné amande-vanille
Praliné pistache
Praliné pécan-cannelle, oranges confites
Ganache lait-passion

F

Praliné maïs
Ganache banane-cacahuète





19^N *bûches*

Cette année, nos bûches s'inspirent de la forêt et des paysages de la Vallée de Chevreuse, berceau du Jardin Sucré. Leur design aux formes brutes et organiques évolue selon le point de vue, à l'image d'une promenade en nature. Notre fleur emblématique vient les signer sur l'une de leurs faces.

Plus qu'un dessert, nos bûches offrent une expérience où gourmandise et authenticité se rencontrent pour un Noël chaleureux à partager avec vos collaborateurs ou clients.

B
&
B
&
B
C
B
&



CONTACTS

Tous nos produits sont également disponibles à la livraison, sur demande.

CONTACTS COMMERCIAL B/B

YVELINES ET RÉGION PARISIENNE

Marion Farin

Responsable boutique Cernay-La-Ville
et Dampierre-en-Yvelines
boutiquecernay@lejardinsucre.fr

PARIS

Johann Dellis

Responsable boutique Paris
boutiqueparis@lejardinsucre.fr

NOS BOUTIQUES

CERNAY

Boutique et Atelier
10 place paul grimault
78720 Cernay-la-ville
06.83.52.17.12

PARIS 17

Boutique
156 rue de courcelles
75017 Paris
06.87.36.23.95

DAMPIERRE

Chocolaterie & Salon de Thé
1 rue de Maincourt
78720 Dampierre-en-Yvelines
06.81.92.11.12



www.lejardinsucre.fr
www.lachocolaterielejardinsucre.fr
@lejardinsucre_paris

NOS MACARONS

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX TVA
MACARONS À L'UNITÉ	18G	1,99 € HT	2,1 €	5,50 %
COFFRET DE 8 MACARONS	144G	19.91 € HT	21 € TTC	5,50 %
COFFRET DE 12 MACARONS	216G	28,44 € HT	30 € TTC	5,50 %
COFFRET DE 18 MACARONS	324G	39,81 € HT	42 € TTC	5,50 %
COFFRET DE 30 MACARONS	540G	62,56 € HT	66€ TTC	5,50 %
PYRAMIDE DE MACARONS	SUR DEVIS SELON LE NOMBRE DE MACARONS			

NOS PÂTISSERIES

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX TVA
TARTE FORMAT INDIVIDUELLE	160G	7.58 € HT	8 € TTC	5,50 %
TARTE FORMAT INDIVIDUEL	160G	7.11 € HT	7,50 € TTC	5,50 %
TARTE FORMAT 4 PERSONNES	640G	28.44 € HT	30 € TTC	5,50 %
TARTE FORMAT 6 PERSONNES	960G	42.65 € HT	45 € TTC	5,50 %
TARTE FORMAT 8 PERSONNES	1280G	56,87 € HT	60 € TTC	5,50 %
ENTREMETS FORMAT INDIVIDUEL	100G	6,64 € HT	7 € TTC	5,50 %
ENTREMETS FORMAT 4 PERSONNES	400G	26,54 € HT	28 € TTC	5,50 %
ENTREMETS FORMAT 6/8 PERSONNES	700G	46,45 € HT	49 € TTC	5,50 %

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX TVA
PART DE FLAN VANILLE DE MADAGASACAR	230G	4,08 € HT	4,30 € TTC	5,50 %
FLAN VANILLE DE MADAGASCAR FORMAT 4 PERSONNES	920G	16,30 € HT	17,20 € TTC	5,50 %
FLAN VANILLE DE MADAGASCAR FORMAT 6 PERSONNES	1380G	24,45 € HT	25,80 € TTC	5,50 %
FLAN VANILLE DE MADAGASCAR FORMAT 8 PERSONNES	1840G	32,61 € HT	34,40 € TTC	5,50 %
PART DE FLANKIE	300G	5,21 € HT	5.50 € TTC	5,50 %
FLANKIE FORMAT 4 PERSONNES	1200G	22,75 € HT	24 €TTC	5,50 %

NOS GÂTEAUX DE VOYAGE

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX TVA
PART DE BROWNIE	100G	3,79 € HT	4 € TTC	5,50 %
BROWNIE FORMAT 4 PERSONNES	400G	15,17 € HT	16 € TTC	5,50 %
MADELEINE	35G	3,32 € HT	3,50 € TTC	5,50 %
COOKIE PISTACHE	90G	3,79 € HT	4 € TTC	5,50 %
COOKIE	90G	3,51 € HT	3,70 € TTC	5,50 %
PART DE CAKE CITRON	74G	2,84 € HT	3 € TTC	5,50 %
CAKE CITRON FORMAT 6/8 PERSONNES	590G	18,01 € HT	19 € TTC	5,50 %
PART DE CAKE	74G	3,32 € HT	3,50 € TTC	5,50 %
CAKE FORMAT 6/8 PERSONNES	590G	19,91 € HT	21 € TTC	5,50 %

NOS CHOCOLATS ET TABLETTES

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX TVA
BARRE PRALINÉ	30G	2,84 € HT 2,50 € HT	3 € TTC	5,50 % et 20 %
GANACHE	8G	1,90 € HT 1,67 € HT	2 € TTC	5,50 % et 20 %
COFFRET DE 10 BONBONS	180G	17,06 € HT	18 € TTC	5,50 %
COFFRET DE 20 BONBONS	330G	31,28 € HT	33 € TTC	5,50 %
COFFRET DE 30 BONBONS	505G	47,39 € HT	50 € TTC	5,50 %
COFFRET ORANGETTES 90G	90G	13,27 € HT	14 € TTC	5,50 %
COFFRET ORANGETTES 180G	180G	26,54 € HT	28 € TTC	5,50 %
TABLETTE CHOCOLAT 100G	100G	8,53 € HT 7,50 € HT	9 € TTC	5,50 % et 20 %
TABLETTE FLEUR	100G	18,01 € HT 15,83 € HT	19 € TTC	5,50 % et 20 %
CARAMEL BEURRE SALÉ	200G	11,37 € HT	12 € TTC	5,50 %
PÂTE À TARTINER CACAHUÈTE / NOISETTE	200G	11,37 € HT	12 € TTC	5,50 %
PÂTE À TARTINER PISTACHE	200G	18,96 € HT	20 € TTC	5,50 %
MIEL DU JARDIN DE PASCAL	300G	13,74 € HT	14,50 € TTC	5,50 %

NOS GOURMANDISES

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX TVA
PÉPPI LA GUIMAUVE 4 PIÈCES	60G	7,58 € HT 6,67 € HT	8 € TTC	5,50 % et 20 %
PÉPPI LA GUIMAUVE 8 PIÈCES	120G	15,17 € HT 13,33 € HT	16 € TTC	5,50 % et 20 %
CARRÉ GOÛTER	80G	8,53 € HT 7,50 € HT	9 € TTC	5,50 % et 20 %
NOISETTES PRALINÉ	200G	26,54 € HT	28 € TTC	5,50 %
ASSORTIMENTS DE NOS BARRES PRALINÉ	230G	30,33 € HT	32 € TTC	5,50 %

NOS COFFRETS CADEAUX

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX TVA
COFFRET 100 % CHOCOLAT	400G	56,87 € HT	60 € HT	5,50%
COFFRET PÂTES À TARTINER	600G	37,91 € HT	40 € HT	5,50 %

NOTRE COLLECTION DE NOËL

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX TVA
JIMMY CHOCO	100g	18 €	19 €	5,50%
MARRONS GLACÉS 4 PIÈCES	80g	11,37 €	12 €	5,50%
MARRONS GLACÉS 7 PIÈCES	140g	22,16 €	21 €	5,50%
MARRONS GLACÉS 14 PIÈCES	280g	39,81€	42 €	5,50%
COFFRET ORANGETTES 80G	80g	13,27 €	14 €	5,50%
COFFRET ORANGETTES 160G	160g	26,54 €	28 €	5,50%
PÂTE À TARTINER PÉCAN & CANNELLE	200g	11,37 €	12 €	5,50%
CALENDRIER DE L'AVENT	240g	34,12 €	36 €	5,50%
BÛCHE 4 PERSONNES	570g	32,22 €	34 € TTC	5,50%
BÛCHE 6/8 PERSONNES	960g	56,4 €	59,50 € TTC	5,50%