

Celebrations



LENÔTRE
PARIS



édito

La maison Lenôtre, icône de la gastronomie et premier traiteur de France, vous accompagne dans la célébration des grands événements de la vie. Parce que chaque occasion mérite un gâteau unique, de la plus traditionnelle des pièces montées au croquembouche vintage en passant par les macarons intemporels, les Chefs pâtisseries Lenôtre sont les complices de vos plus belles émotions et ont à cœur de créer la composition de vos rêves.

Toute de blanc vêtue, délicatement poudrée, colorée à souhait, craquante de nougatine ou nappée de caramel, la gourmandise s'incarne de mille manières.

Succombez aux recettes mythiques de la collection, personnalisez-les ou laissez-vous inspirer par le studio de création pour imaginer une œuvre unique et sur-mesure.





Service SUR-MESURE

POUR VOS DÉSIRS LES PLUS FOUS

L'atelier de création réunit des artistes décorateurs qui dédient leur talent à la conception de pièces uniques selon vos demandes particulières et l'histoire que vous souhaitez raconter. Les Chefs se font architectes, sculpteurs, orfèvres pour retranscrire au mieux la magie que vous voulez insuffler en façonnant au gré de vos envies les plus beaux entremets.

N'hésitez pas à contacter nos conseillers de vente dans la boutique Lenôtre de votre choix.

Service PERSONNALISATION

1

JE DÉFINIS LE NOMBRE
DE PERSONNES

2

JE CHOISIS LA PIÈCE MONTÉE SOUHAITÉE

3

JE CHOISIS LES PARFUMS
DES CHOUX OU DES ENTREMETS

Feuille d'automne

L'alliance d'un duo de meringue française et de succès aux amandes, mêlée à une onctueuse mousse au chocolat noir.
Une création de Gaston Lenôtre de 1968 !

Succès

Meringue aux amandes garnie d'une crème au craquelin de nougatine. Un des grands classiques de Lenôtre d'où son nom, le « succès » à déguster tempéré !

4

JE PERSONNALISE EN FONCTION
DES OPTIONS POSSIBLES SUR
LA PIÈCE CHOISIE





Cascade florale

Pièce montée traditionnelle composée de choux garnis et caramélisés sur un socle recouvert de pastillage et de fleurs.

1. Je définis le nombre de personnes

4 choux par personne recommandés

2. Je choisis les parfums

2 choux à la crème pâtissière au choix :
Café • Chocolat • Vanille
Vanille à la liqueur Grand Marnier®
Kirsch • Praliné

3. Je choisis les fleurs pour personnaliser ma pièce montée

6 choux à la crème pâtissière au choix :
Rose • Camélia • Pivoine
Orchidée • Marguerite • Fleur boutons

4. Je personnalise avec un prénom(s) ou chiffre...

de 67 cm à 110 cm
de 12 à 60 personnes

39 € par personne



Rose



Camélia



Orchidée



Marguerite



Pivoine



Fleur boutons

Croquembouche

Pièce montée traditionnelle composée de choux garnis et caramélisés sur un socle en nougatine.

1. Je définis le nombre de personnes

4 choux par personne recommandés

2. Je choisis les parfums

2 choux à la crème pâtissière au choix :
Café • Chocolat • Vanille
Vanille à la liqueur Grand Marnier®
Kirsch • Praliné

de 22 cm à 220 cm
de 6 à 200 personnes

16 € par personne

Croquembouche sur coupe

20 € par personne



Haute Couture

Pièce montée composée de choux garnis et décorés de pâte d'amande sur socle exclusivement blanc.

1. Je définis le nombre de personnes

4 choux par personne recommandés

2. Je choisis les parfums

2 choux à la crème pâtissière au choix :

Café • Chocolat • Vanille

Vanille à la liqueur Grand Marnier®

Kirsch • Praliné

3. Je choisis la couleur complémentaire au chou blanc incontournable

(2 couleurs maximum pour conserver l'harmonie de la pièce.)

Le chou avec le décor de fleur à pétales sera exclusivement blanc

mais peut être garni selon les parfums disponibles.

Le second chou peut être d'une autre couleur que blanc.



de 35 cm à 90 cm
de 10 à 50 personnes

27 € par personne



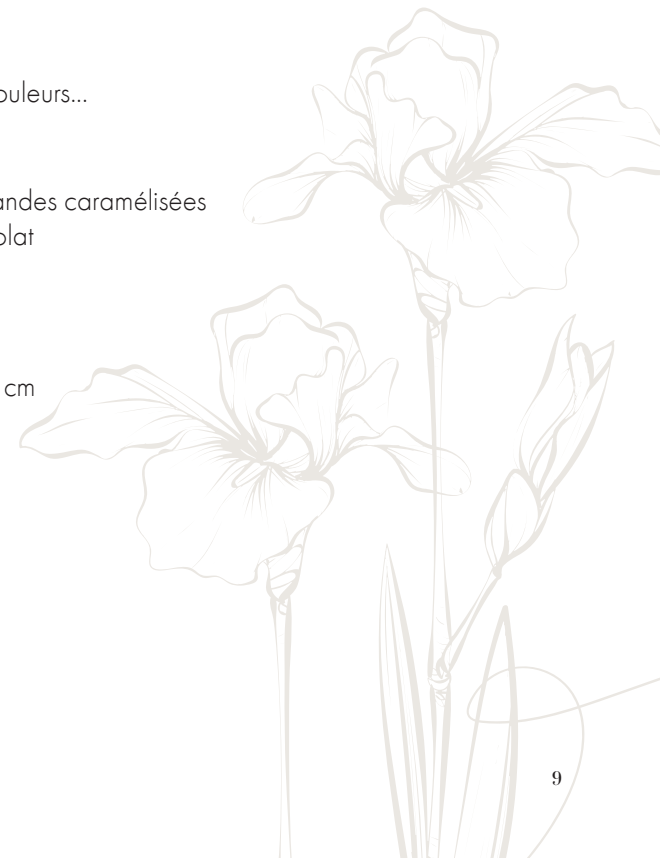
Croq'choux

Bouquet de gourmandises, de couleurs...
et de bonheur.

32 choux garnis de crème pâtissière et amandes caramélisées
16 Vanille, 8 Café, 8 Chocolat

90 € la pièce

Largeur 18 cm - Hauteur 12 cm
8 personnes



Pyramide d'éclairs

Délicatesse vintage des mini éclairs.

Mini éclairs garnis de crème pâtissière café, chocolat et vanille recouverts de pâte d'amande.

270 € la pièce

65 pièces
Largeur 35 cm - Hauteur 45 cm
de 12 à 15 personnes



Pyramides de Macarons



43 pièces
30 cm
124 € la pièce

71 pièces
40 cm
202 € la pièce

123 pièces
50 cm
345 € la pièce

Parfums au choix parmi les incontournables :

Café • Chocolat 3 origines • Framboise intense • Pistache
Tout vanille Bourbon de Madagascar • Caramel et sel de Guérande
Jasmin • Noisette et vanille

ou parmi les éditions limitées (selon saison)



Retro chic

Pyramide d'entremets recouverte de meringue suisse, décorée de fleurs en glace royale et pastillage.

Chaque entremets repose sur un socle épais.

3 étages 50 cm
25 personnes

925 € la pièce



Amour

Pyramide d'entremets recouverte de pâte à sucre blanche et de pétales de rose en pâte d'amande.

Chaque entremets repose sur un socle épais.

de 37 cm (3 étages) à 55 cm (4 étages)
de 20 à 50 personnes

À partir de 820 € la pièce





Coquelicot

Pyramide d'entremets recouverte de pâte à sucre blanche et pâte d'amande verte, décorée de coquelicots en pâte d'amande.

Chaque entremets repose sur un socle épais.

2 étages 35 cm
12 personnes

400 € la pièce

Hortensia

Pyramide d'entremets recouverte de pâte à sucre blanche et décorée de fleurs d'hortensia en pastillage.

(possibilité de personnaliser la couleur des hortensias)

Chaque entremets repose sur un socle épais.

2 étages 35 cm
12 personnes

400 € la pièce



Orchidée

Pyramide d'entremets recouverte de pâte à sucre et décorée de fleurs d'orchidée en pastillage.

L'entremets repose sur un socle épais.

2 étages 35 cm (dont l'étage supérieure est factice)
6 personnes

246 € la pièce

Rose pivoine

Pyramide d'entremets recouverte de pâte d'amande de couleur rose et décorée de fleurs en pâte d'amande.

Chaque entremets repose sur un socle épais.



De 54 cm (3 étages) à 74 cm (4 étages)
de 40 à 70 personnes

À partir de 1330 € la pièce



Elegance

Pyramide d'entremets recouverte de pâte d'amande de couleur blanche et décorée de fleurs en pâte d'amande.

Chaque entremets repose sur un socle épais.

De 54 cm (3 étages) à 74 cm (4 étages)
de 40 à 70 personnes

À partir de 1250 € la pièce

Romantique

Pyramide d'entremets recouverte de pâte d'amande blanche et décorée de fleurs en sucre.

À partir de 2 étages, l'entremets à la base uniquement repose sur un socle épais.

Dimensions : selon la réalisation
de 4 à 100 personnes

25 € par personne





Number Cake

Version chocolat

Composé d'une couche de pâte sablée croustillante, d'un biscuit moelleux façon chiffon cake délicatement imbibé de sirop vanille et surmonté d'une crème pâtissière aérienne au chocolat. Ce number cake est décoré de macarons chocolat, de pastilles chocolat et de pointes de meringue saupoudrées de cacao, le tout relevé par des touches acidulées de gelée passion.

Version caramel

Composé d'une couche de pâte sablée croustillante ainsi que d'un biscuit moelleux façon chiffon cake délicatement imbibé de sirop vanille et surmonté d'une crème pâtissière aérienne. Ce number cake est décoré de macarons caramel, de touches de caramel au sel de Guérande, de noisettes hachées et de motifs en chocolat lait.

Version estivale

Composé d'une couche de pâte sablée croustillante ainsi que d'un biscuit moelleux façon chiffon cake délicatement imbibé de sirop vanille et surmonté d'une crème pâtissière aérienne. Ce number cake est décoré de macarons à la framboise intense, de pointes de gelée framboise, de fruits rouges frais (framboise groseille, fraise et myrtille), de fleurs en pastillage et fleurs fraîches.

Pour 6, 12, 24 ou 48 personnes

6 personnes (uniquement en format 1 chiffre) et 48 personnes (uniquement en format 2 chiffres)

10 € par personne



Partageons vos envies et réalisons ensemble vos événements.

De la générosité d'un cocktail à l'émotion d'une célébration dans les salons du Pré Catelan,
la maison Lenôtre donne vie à tous vos événements privés ou en entreprise.

Nos équipes commerciales mettent leur expertise et leur savoir-faire
au service de vos plus beaux souvenirs.

SERVICE RÉCEPTIONS TRAITEUR

receptions@lenotre.fr

LES SALONS DU PRÉ CATELAN

leprecatelan-salons@lenotre.fr

+33 (0)1 44 14 41 00

www.lenotre.com

