

Depuis 1912

DUPONT

avec un thé



MAISON FONDEE EN 1912



110 ANS D'ART GOURMAND !

Depuis 1912, la maison Dupont avec un thé célèbre les fêtes de fin d'année et dédie à ses clients une collection de Noël ultra-gourmande qui invite au partage dans un esprit festif.

Un voyage où les grands classiques et les créations plus audacieuses ont été pensés à partir des matières les plus nobles, dans le respect du savoir-faire et des gestes d'excellence de la Maison depuis sa création.

S'amuser des formes et des textures tout en sublimant les arômes, nos artisans du goût ont imaginé une collection où chaque bouchée exhale des parfums et de réconfortantes saveurs.

Le catalogue de pures gourmandises de la maison DUPONT avec un thé est une fascinante invitation à la féerie de Noël.

De quoi émerveiller et transporter petits et grands au royaume des délices !

La maison DUPONT avec un thé



• *Les* •
PAINS

NOTRE PAIN DE NOËL

Pain sur farine de meule, macération jus de pomme et cannelle, sucre de canne : badiane, figues, noix.

NOS PAINS GOURMANDS

Pain raisins noisettes - Pain aux pruneaux, abricots, oranges, noisettes - Pain aux noisettes caramélisées (miel huile d'olive) - Pain au cidre avec ajout de pommes.

**POUR ACCOMPAGNER
LE FROMAGE**

Pain au levain - Pain aux noix - Tourte de meule - Pain aux flocons de seigle, au sirop de malt - Pain de mie.

**POUR ACCOMPAGNER
LE FOIE GRAS**

Tourte de seigle - Pain de Noël - Pain d'épices - Pain de mie.



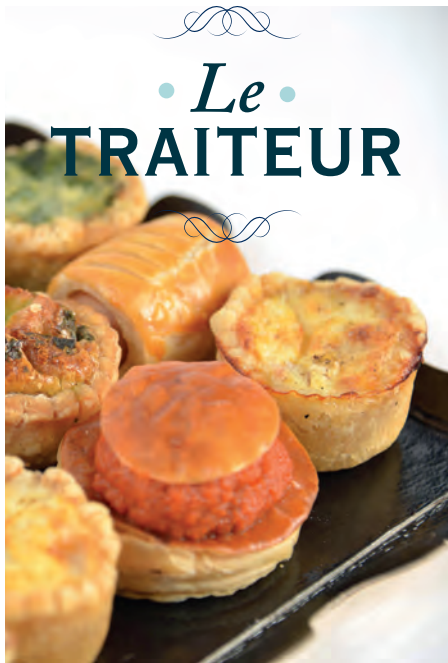
**POUR ACCOMPAGNER
LES FRUITS DE MER**

Pain de seigle - Pain bûcheron - Pain au levain - Tourte de seigle.

**POUR ACCOMPAGNER
LE SAUMON**

Pain au maïs - Tourte de meule - Pavé Dupont - Pain de mie.

• Le • TRAITEUR



FOURS SALÉS

*Assortiment de feuilletés salés sur plateau : quiches et feuilletés garnis.
Plateau de 16 pièces*



MADELEINES SALÉES

*L'icône madeleine Dupont revisitée en version salée : tomate, olives noires et tabasco - basilic, pignons de pin et ricotta - cacahuètes, curcuma et emmental.
Sauce d'accompagnement.
Coffret de 30 pièces*



CANAPÉS

*Profusion de saveurs gourmandes pour cet assortiment de canapés sur plateau : pain d'épices et crème de foie gras - saumon fumé, crème fermière de Normandie, aneth - Boursin, noix torréfiées et raisin - ratatouille de légumes - betterave et chèvre - tomates confites, jambon fumé et olives noires.
Plateau de 24 pièces*

• NOËL •



BÛCHE PAVLOVA

Fondante association de la meringue croustillante, crémeux fruits rouges et d'une chantilly à la crème de Normandie réhaussée d'un décor de fruits rouges.

*Taille unique 5/7 pers
Coulis conseillé : framboise*



BÛCHE L'ÉBÈNE DE NOËL

Subtil accord d'un biscuit chocolat garni, d'un crémeux chocolat intense et d'un trio gourmand tout chocolat : crumble, ganache et mousse.

*Taille unique 5/7 pers
Coulis conseillé : vanille*



BÛCHE ALLIANCE

Sur son sablé breton, duo de mousse et crémeux à la fraise, confit de citron vert et biscuit amande.

Taille unique 5/7 pers



BÛCHE DAME BLANCHE



*Meringue croustillante, chantilly à la crème de Normandie, crème de marron, crémeux vanille, éclats de marrons glacés.
Taille unique 5/7 pers*



BÛCHE NORVÉGIENNE

*Sur sa meringue onctueuse, plaisir gourmand d'un pain de Gênes, où se loge en son cœur : une crème glacée vanille, un sorbet citron, le tout délicatement parfumé d'un confit de citron.
Taille unique 5/7 pers*

BOULE PÂTISSIÈRE FRAMBOISE

Sphère en chocolat blanc garnie de mousse framboise renfermant en son cœur un confit de framboise et biscuit joconde.

BOULE PÂTISSIÈRE CHOCOLAT PRALINÉ

Composée d'une mousse chocolat noir 65% renfermant un cœur coulant au praliné, et un croustillant praliné.

BOULE PÂTISSIÈRE PISTACHE

Sphère en chocolat blanc garnie d'un crémeux pistache, d'une mousse pistache et d'un biscuit joconde aux éclats de pistache.

BUCHETTE DE NOËL

Café : moelleux biscuit joconde imbibé de sirop au café, crème café.

Chocolat : moelleux biscuit joconde imbibé de sirop de rhum brun, crème chocolat.



Pour notre organisation, 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 1er janvier**

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

• *Saint* •
SYLVESTRE

DAME BLANCHE



Meringue croustillante, chantilly à la crème de Normandie, crème de marron, crémeux vanille, éclats de marrons glacés.

Taille unique 5/7 pers

PUITS D'AMOUR

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

*Disponible en 3/4, 5/7, 8/9 pers
Coulis conseillé : framboise*

SÉVIGNÉ



Succès amandes-noisettes rehaussé en son cœur d'une légère crème praliné.

Disponible en 3/4, 5/7, 8/9 pers



ENTREMETS 2023

Création ultra-gourmande composée d'une mousse praliné renfermant en son cœur un confit citron et un croustillant praliné, sur son biscuit aux éclats de noisettes, le tout rehaussé d'un décor chocolat blanc.

Taille unique 5/7 pers

PAVLOVA

Fondante association de la meringue croustillante, crémeux fruits rouges et d'une chantilly à la crème de Normandie agrémentée d'un décor de fruits rouges.

*Taille unique 5/7 pers
Coulis conseillé : framboise*



FRAMBOISIER

Biscuit moelleux aux amandes, rafraîchi d'un duo crème et glaçage à la framboise.

Disponible en 3/4, 5/7, 8/9 pers

Coulis conseillé : framboise



FEUILLETINE

Croustillant au praliné rehaussé d'un biscuit succès garni d'une mousse au chocolat noir 65%.

Disponible en 3/4, 5/7, 8/9 pers

Coulis conseillé : vanille

• *Les* •
GOURMANDISES



FOURS SUCRÉS

*Plateau de mignardises : tartelette marron
et vanille de bourbon, chou chocolat praliné,
framboisier, sévigné, tartelette citron.*

Plateau de 21 pièces

MACARONS CRAQUELÉS



Authentiques et savoureux, les macarons craquelés aux amandes confectionnés selon notre recette d'antan.

Coffret de 18 pièces

MACARONS CLASSIQUES

Assortis et parfumés, ces macarons allient douceur et croquant.

Parfums : vanille, chocolat, café, pistache, framboise, caramel beurre salé, citron vert et rose litchi.

Coffret de 12 pièces

Coffret de 16 pièces

Pour notre organisation, aucune commande ne sera prise après 17 heures :

*22 décembre pour le 24 décembre**

*23 décembre pour le 25 décembre**

*29 décembre pour le 31 décembre**

*30 décembre pour le 1er janvier**

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



• ÉPIPHANIE •

A partir du 25 décembre.

NOS GALETTES

3/4 pers

5/7 pers

8/9 pers

GALETTE FRUITS ROUGES

*Pâte feuilletée, frangipane aux éclats
d'amandes, confit de fruits rouges.*

GALETTE FRANGIPANE

*Pâte feuilletée, frangipane aux éclats
d'amandes.*

GALETTE FAÇON TATIN

Pâte feuilletée, pommes caramélisées.



FÈVES

« Boîtes à chapeau »

*Couleur bleu Dupont, framboise, pistache
ou chocolat.*

• *Les* •
CHOCOLATS



LES MADELEINES 110 ANS

DUPONT avec un thé fête ses 110 ans !

L'occasion pour la Maison de proposer une création exceptionnelle de son emblématique madeleine au design raffiné, surprenant et gourmand en chocolat noir, lait, blanc, garnie de fritures assorties.

Poids 300 g



LA TOQUE D'OR

Bouchée gourmande au cœur de raisin macéré au Calvados enrobé de caramel et chocolat noir.

Coffret de 6 Toques

Coffret de 20 Toques



LES TABLETTES XXL

Le comble de la gourmandise chocolat (lait ou noir) praliné noisettes, praliné riz soufflé, chocolat noir praliné pistache ou chocolat blanc praliné nougatine.

Carré de 90g



COFFRET DE CHOCOLATS

Assortiment de chocolats parfumés aux mille saveurs.

*Disponibles en coffrets de :
12 pièces, 24 pièces ou 40 pièces*



L'OURS DE NOËL

Chocolat noir, blanc, oryola, garni de fritures assorties.

Poids 240g



LE SAPIN DE NOËL

Mendiants : pistaches, amandes, noisettes, abricots, cranberries. Chocolat noir et chocolat blanc.

Poids 90g



LE CHOCOLAT DE NOËL

Bouchée praliné amandes-noisettes enrobage chocolat noir 64%.

Poids 75g



**LES PAINS D'ÉPICES
À L'ORANGE OU NATURE**



**BONHOMME
EN PAIN D'ÉPICES**

Les TARIFS

LE TRAITEUR

Plateau fours salés 16 pièces
Coffret madeleines 30 pièces
Plateau canapés 24 pièces

NOËL

Bûche - 5/7 pers :

Pavlova, Ebène de Noël, Alliance, Dame Blanche ou Norvégienne

Boule pâtissière :

Framboise, chocolat praliné ou pistache

Buchette :

Chocolat ou café

SAINT-SYLVESTRE

Bûche dame blanche taille unique 5/7 pers

Bûche pavlova taille unique 5/7 pers

Entremets puits d'amour 3/4 pers

Entremets puits d'amour 5/7 pers

Entremets puits d'amour 8/9 pers

Entremets sévigné, feuilletine ou framboisier 3/4 pers

Entremets sévigné, feuilletine ou framboisier 5/7 pers

Entremets sévigné, feuilletine ou framboisier 8/9 pers

Entremets 2023 taille unique 5/7 pers

page 5

24,00 €

18,00 €

39,90 €

page 6

39,90 €

7,90 € / pièce

4,90 € / pièce

page 10

39,90 €

39,90 €

28,00 €

38,00 €

48,00 €

25,90 €

35,90 €

44,90 €

39,90 €

LES GOURMANDISES

Fours sucrés plateau 21 pièces

Macarons craquelés coffret 18 pièces

Macarons classiques coffret 12 pièces

Macarons classiques coffret 16 pièces

page 12

25,90 €

14,90 €

24,90 €

28,90 €

EPIPHANIE

Galettes :

Fruits rouges, frangipane ou façon tatin 3/4 pers

Fruits rouges, frangipane ou façon tatin 5/7 pers

Fruits rouges, frangipane ou façon tatin 8/9 pers

Fève boîte à chapeau

Assortiment de 4 fèves et sa pochette cadeau en velours

page 14

22,90 €

29,90 €

39,90 €

7,90 € / pièce

29,90 €

LES CHOCOLATS

Madeleine 110 ans 300g garnie de fritures assorties

Toque d'or coffret 6 pièces

Toque d'or coffret 20 pièces

Tablette XXL 90g

Coffret bonbons chocolat 12 pièces

Coffret bonbons chocolat 24 pièces

Coffret bonbons chocolat 40 pièces

Lours de Noël 240g garni

Sapin de Noël 90g

Le chocolat de Noël 75g

page 15

37,50 € / pièce

9,90 €

19,90 €

5,90 € / pièce

16,90 €

32,90 €

48,90 €

28,50 € / pièce

14,90 € / pièce

7,90 € / pièce

LES ESSENTIELS

Pain d'épices à l'orange ou nature 100g

Bonhomme en pain d'épices

page 18

3,90 €

6,90 € / pièce

La maison DUPONT avec un thé, soucieuse de vous apporter le meilleur service, vous propose de réserver dès à présent vos commandes pour les fêtes de fin d'année.

EN BOUTIQUE

- Dives-sur-Mer :

42 rue Gaston Manneville - 02 31 91 04 30

- Cabourg :

6 avenue de la Mer - 02 31 24 60 32

- Trouville-sur-Mer :

134 bd Fernand Moureaux - 02 31 88 13 82

- Deauville :

20 place Morny - 02 31 88 20 79

- Honfleur :

2 rue de la République - 02 31 98 09 29

Retrouvez nos jours d'ouverture sur notre site web :
www.dupontavecunthe.fr

Pour notre organisation, 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 1er janvier*



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



Dupont avec un thé



@dupont_avec_un_the