

RENDEZ-VOUS GOURMAND

LE JOURNAL DUPONT *avec un thé*

Depuis 1912

DUPONT
avec un thé

Meilleur Ouvrier de France



Gratuit

www.dupontavecunthe.fr

Hors-série - Fêtes de fin d'année

Dives-sur-Mer // Cabourg // Trouville-sur-Mer // Deauville

Dupont avec un thé en fête



Chaque année depuis 1912, la magie de Noël inspire nos chefs pâtisseries et chocolatiers. Une fois encore, en 2020, l'originalité, le raffinement et le délice formeront de multiples compositions aux subtiles saveurs chez DUPONT avec un thé. L'unique objectif de Jean-Pierre Etievre, Meilleur Ouvrier de France, sera de susciter l'émerveillement des grands esthètes et de satisfaire

les papilles des fins gourmets. Puisant dans son imagination, il veut toujours surprendre et naturellement faire apprécier à leur juste goût, les œuvres délicates issues de ses longues réflexions, de son savoir-faire et de sa grande expérience. Si vous êtes en quête de la meilleure des bûches, n'hésitez pas une seconde, choisissez au sein des créations

signatures celle qui ravira vos invités par sa magnificence et sa délicatesse. Plutôt attirés par les grands classiques de la pâtisserie française ? Nos conseillers dans nos boutiques de Dives-sur-Mer, Cabourg Trouville-sur-Mer et Deauville sauront vous guider afin de découvrir notre exquise collection de fin d'année.

Les Boutiques

Succombez avec un thé !

page 2



Le Rêve de Noël

Collection des bûches quatre saisons.

page 3



La Saint-Sylvestre

Choisissez votre entremets !

pages 4



Les Chocotats

Créations festives de fin d'année.

page 5



Le Traiteur

Surprenez vos invités !

page 7

Les Pains

Irrésistiblement gourmands.

page 7

L'Épiphanie

Qui sera le roi ou la reine ?

page 6

Les Gourmandises

La sélection des fêtes.

page 6

ÉDITO



Régalez-vous !

Les frimas de l'automne, la pluie d'hiver, les courtes journées, tout incite à la mélancolie. Est-ce un optimisme inné ou plus simplement le sens des réalités qui me portent ? Nous avons vécu une année difficile, la crise sanitaire a frappé fort. Quelle famille, quelle entreprise peut prétendre y avoir échappé ? Je ne me rappellerai pourtant que des images positives de ces derniers mois. Le dévouement des personnels soignants, les commerces et services disponibles malgré les risques pour les équipes, comment pourrions-nous les oublier ? Nos habitudes et nos attitudes ont changé. Les poignées de mains cordiales et les bises appuyées se font plus rares, désormais c'est par le regard que passent nos sentiments. Les mots et les actes revêtent peut-être plus d'importance aujourd'hui qu'hier ? Il nous appartient de nous en souvenir et d'agir en conséquence. Bien modestement, je forme le vœu que la maison DUPONT avec un thé apporte sa pierre à l'édifice en offrant à chacun des instants de plaisir gourmand. La vie est belle, profitez des fêtes de fin d'année pour être un tantinet désinvolte. Riez, aimez, rêvez et bien évidemment régalez-vous !

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



WWW.DUPONTAVECUNTHE.FR

Le nouvel écrin de la maison DUPONT avec thé vous invite à ne pas expérimenter l'infiniment gourmand ! Découvrez sans plus attendre l'offre DUPONT avec un thé sur son site e-commerce www.dupontavecunthe.fr. Des idées cadeaux à offrir ou à s'offrir :

- Les spécialités de la Maison : chocolats, confiseries, coffrets cadeaux...
- La carte cadeau : où l'objet devient convoitise des délicieuses surprises qu'il contient.

Commandez dès maintenant et faites-vous livrer vos gourmandises préférées dans toute la France. Livraison offerte dès 49€ d'achat.



Les Boutiques



DIVES-SUR-MER

Retrouvez toute la sélection de gourmandises du Chef Jean-Pierre Etievre dans la boutique historique de la marque, figure de proue des valeurs authentiques de la maison DUPONT avec un thé.

42 rue Gaston Manneville
02 31 91 04 30

CABOURG

À deux pas du Grand Hôtel de Cabourg, des jardins du Casino et de l'iconique promenade Marcel Proust, ressourcez-vous autour d'une bonne tasse de thé et d'une profusion de gourmandises.

6 avenue de la Mer
02 31 24 60 32



TROUVILLE-SUR-MER

Charme boudoir pour ce salon de thé à la décoration raffinée. Attention, vous pourriez ne plus jamais vouloir quitter ce havre de quiétude gourmande.

134 bd Fernand Moureaux
02 31 88 13 82



DEAUVILLE

Ici la gourmandise n'a pas d'heure ! Que rêver de plus mythique que la Place Morny, à quelques pas des planches, pour profiter d'une pause gourmande et inoubliable ?

20 place Morny
02 31 88 20 79





BÛCHE-PRINTEMPS

Plaisir gourmand d'une compotée de fraise, à l'alliance parfaite d'une mousse légère menthe et caramel menthe, sur son sablé breton.

3/4 pers 28,90 €
5/7 pers 38,90 €
Coulis conseillé : framboise



BÛCHE GLACÉE QUATRE-SAISONS

Saveurs enchantées d'un délicat sablé façon crumble au cacao rafraîchi d'un sorbet orange et orange amère, marmelade d'orange BIO et crème glacée au thé Earl Grey.

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



BÛCHE-ÉTÉ

Mousse et crème à l'intense parfum de citron jaune s'accordant subtilement au moelleux du biscuit sur son sablé breton.

3/4 pers 28,90 €
5/7 pers 38,90 €
Coulis conseillé : framboise

Le Rêve de Noël



BUCHETTE-PRINTEMPS

Plaisir gourmand d'une compotée de fraise, à l'alliance parfaite d'une mousse légère menthe et caramel menthe, sur son sablé breton.

7,90 € pièce



BUCHETTE-ÉTÉ

Mousse et crème à l'intense parfum de citron jaune s'accordant subtilement au moelleux du biscuit sur son sablé breton.

7,90 € pièce



BUCHETTE-AUTOMNE

Texture et saveurs façon tiramisu abritant un biscuit cuillère imbibé au café, crémeux café, crémeux chocolat 66%, crème tiramisu.

7,90 € pièce



BUCHETTE-HIVER

Gourmand-croquant à souhait pour ce croustillant praliné, rehaussé d'un crémeux bergamote, mousse praliné, sur son biscuit chocolat noir et noisettes.

7,90 € pièce



BÛCHE-AUTOMNE

Texture et saveurs façon tiramisu abritant un biscuit cuillère imbibé au café, crémeux café, crémeux chocolat 66%, crème tiramisu.

3/4 pers 28,90 €
5/7 pers 38,90 €
Coulis conseillé : vanille



BUCHETTE

Café : moelleux biscuit joconde imbibé de café et rhum brun, crème café.
Chocolat : moelleux biscuit joconde imbibé de rhum blanc, crème chocolat.

4,50 € pièce



BÛCHE-HIVER

Gourmand-croquant à souhait pour ce croustillant praliné, rehaussé d'un crémeux bergamote, mousse praliné, sur son biscuit chocolat noir et noisettes.

3/4 pers 28,90 €
5/7 pers 38,90 €
Coulis conseillé : vanille

POUR VOTRE INFORMATION, AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE APRÈS 19 HEURES LES :

22 décembre pour le 24 décembre
23 décembre pour le 25 décembre

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

FEUILLETINE

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

3/4 pers 24,60 €
5/7 pers 36,90 €
8/9 pers 49,20 €
Coulis conseillé : vanille



CARAÏBE

Abondance chocolatée pour ce biscuit cacao au cœur de mousse au chocolat noir 70% de cacao.

3/4 pers 24,60 €
5/7 pers 36,90 €
8/9 pers 49,20 €
Coulis conseillé : vanille



PAVLOVA

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

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



La Saint-Sylvestre



RELIGIEUSE

La grande religieuse montée de ses éclairs café et chocolat, garnie de crème légère et de framboises.

7,90 € la part à partir
de 10, 12 ou 15 pers



ENTREMETS 2021

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

Taille unique 5/7 pers 39,90 €
Coulis conseillé : vanille



SÉVIGNÉ

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

3/4 pers 24,60 €
5/7 pers 36,90 €
8/9 pers 49,20 €
Coulis conseillé : vanille



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



FRAMBOISIER

Moelleux d'un biscuit amande, rafraîchi d'un duo crème et glaçage à la framboise.

3/4 pers 24,60 €
5/7 pers 36,90 €
8/9 pers 49,20 €
Coulis conseillé : framboise



LES TABLETTES
XXL
AU PRALINÉ

Le carré de 100 g 5,90 €



LES TOQUES 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 €
Coffret 20 pièces 18,90 €



LES CHOCOLATS

Assortiment de chocolats parfumés
aux mille saveurs.

Coffret 12 pièces 14,90 €
Coffret 24 pièces 29,80 €
Coffret 40 pièces 45,90 €



Les Chocolats



PÈRE NOËL-PRINTEMPS

Allure beaux jours pour ce père Noël en chocolat lait,
noir, blanc et Oryola, garni de croquets au chocolat lait
et noir.

Père Noël petit modèle - 120 g : 14,90€ pièce
Père Noël grand modèle - 220 g : 27,90€ pièce



PÈRE NOËL-ÉTÉ

Tenue estivale pour ce père Noël en chocolat lait, noir,
blanc et Oryola, garni de croquets au chocolat lait
et noir.

Père Noël petit modèle - 120 g : 14,90€ pièce
Père Noël grand modèle - 220 g : 27,90€ pièce



PÈRE NOËL AUTOMNE

Élégance demi-saison pour ce père Noël en chocolat
lait, noir, blanc et Oryola, garni de croquets au
chocolat lait et noir.

Père Noël petit modèle - 120 g : 14,90€ pièce
Père Noël grand modèle - 220 g : 27,90€ pièce



PÈRE NOËL-HIVER

Habits de fêtes pour ce père Noël en chocolat lait, noir,
blanc et Oryola, garni de croquets au chocolat lait
et noir.

Père Noël petit modèle - 120 g : 14,90€ pièce
Père Noël grand modèle - 220 g : 27,90€ pièce

COFFRET
ROCHERS

Le légendaire rocher praliné noisette et amande, enrobé
de chocolat au lait ou chocolat noir.

Coffret de 24 pièces.



SAPIN A
CROQUER

Traditionnelle pièce en croquet
de chocolat noir 64% et amandes
torréfiées.

20 cm - 19,90€ pièce



FLOCON
CHOCOLATÉ

Accord parfait du chocolat gianduja au lait sur son
sablé breton, enrobage lait et noir.

6,90 € pièce



POUR VOTRE INFORMATION, AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE APRÈS 19 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.

FÈVES

Santons « Sacs Dupont »
Couleur framboise, pistache, chocolat ou Dupont.

3,90 € l'unité
Assortiment de 4 fèves 14,90 €

L'Épiphanie



GALETTE FRANGIPANE

Pâte feuilletée, crème d'amande.
3/4 pers 17,50 €
5/7 pers 26,50 €
8/9 pers 35 €
Part de galette 4,30 €



GALETTE PISTACHE-ABRICOT

Pâte feuilletée, crème d'amande frangipane pistache, abricots au sirop.
3/4 pers 17,50 €
5/7 pers 26,50 €
8/9 pers 35 €
Part de galette 4,30 €



GALETTE POIRE-CHOCOLAT

Pâte feuilletée chocolat, crème d'amande frangipane, pépites de chocolat et poires au sirop.
3/4 pers 17,50 €
5/7 pers 26,50 €
8/9 pers 35 €
Part de galette 4,30 €

Les Gourmandises



MACARONS CRAQUELÉS

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

MACARONS CLASSIQUES

Assortis et parfumés, ces macarons allient douceur et croquant.
Parfums : chocolat, café, framboise, caramel beurre salé, citron vert, vanille, pistache et rose litchi.
Coffret 12 pièces 18 €
Coffret 16 pièces 24 €



PAINS D'ÉPICES

Les 100g
Nature 3,40 €
Orange 3,90€



LES SABLÉS AU PAIN D'ÉPICES

Les 200g 6,90 €



LES PETITS BONHOMMES

Pain d'épices
L'unité 5,90 €





CANAPÉS

Profusion de saveurs gourmandes pour cet assortiment de canapés sur plateau : pain d'épices et crème brûlée de foie gras, mousse de crabe, saumon fumé et poivre noir de Kampot I.G.P, Boursin noix de pécan torréfiée et raisin, camembert miel et 4 épices, jambon de Parme fumé.

24 pièces 29,90 €

Le Traiteurs



FOURS SALÉS

Plateau de feuilletés salés sur plateau : quiches, feuilletés garnis.

L'assortiment de 16 pièces 17,90 €



MADELEINES SALÉES

L'icône 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 : opéra, framboisier, puits d'amour, Paris-Brest, tarte citron, croustillant praliné.

L'assortiment de 21 pièces 22,90 €

Les Pains



NOS PAINS GOURMANDS

Pain pruneaux amandes, abricots oranges noisettes, raisins noisettes, campagne BIO seigle noix raisins, abricots figues.



BRIOCHE CRABE

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

36 pièces 48 €



POUR ACCOMPAGNER LE FROMAGE

Pain aux noix, baguette tradition, pain noir aux céréales.

POUR ACCOMPAGNER LE FOIE GRAS

Pain d'épices, pain d'autrefois, pain brioché aux noix, pain diabé,



NOTRE GAMME DE PAIN

Pavé BelÉpeautre, pain aux châtaignes, pain au maïs.



POUR ACOMPAGNER LES FRUITS DE MER, LE SAUMON

Pain de seigle, bûcheron, pain aux châtaignes, meule au levain, Pavé Dupont, pain Lemaire BIO.

POUR VOTRE INFORMATION, AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE APRÈS 19 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.

Depuis 1912

DUPONT

avec un thé

Meilleur Ouvrier de France



Des créations gourmandes à découvrir dans les boutiques et salons de thé* de la maison **DUPONT** *avec un thé* à la décoration raffinée et élégante : Dives-sur-Mer, Cabourg*, Trouville-sur-Mer*, Deauville*.

Notre service relation clients est à votre écoute pour vous proposer une offre sur-mesure adaptée à vos moments d'exception ou vos cadeaux d'entreprise par email à commercial@patisseriedupont.fr ou par téléphone au 02 31 91 32 33.

www.dupontavecunthe.fr [f DUPONTavecunthe](https://www.facebook.com/DUPONTavecunthe) [@dupont_avec_un_the](https://www.instagram.com/dupont_avec_un_the)

POUR VOTRE INFORMATION, AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE APRÈS 19 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