



La maison DUPONT avec un thé est implantée sur un territoire riche d'une culture gastronomique et des produits du terroir reconnus pour leur qualité gustative, la Normandie. La gamme de la maison DUPONT est fabriquée à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées pour vous donner le meilleur du goût. A l'instar de la madeleine si chère à Marcel Proust, les gourmandises de la Maison font tourner la tête et éveillent autant la mémoire que le palais.

LES BOUTIQUES ET SALONS DE THÉ



DIVES-SUR-MER
42 rue Gaston Manneville - 02 31 91 04 30

Retrouvez toute la sélection de gourmandises du Chef dans la boutique historique de la marque, figure de proue des valeurs authentiques de la maison DUPONT.



CABOURG
6 avenue de la mer - 02 31 24 60 32

À deux pas de l'icône promenade Marcel Proust, ressourcez-vous autour d'une bonne tasse de thé et d'une profusion de gourmandises.



TROUVILLE-SUR-MER
134 bd Fernand Moureaux - 02 31 88 13 82

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



DEAUVILLE
20 place Morny - 02 31 88 20 79

Que rêver de plus mythique que la Place Morny, à quelques pas des planches, pour profiter d'une pause gourmande et raffinée ?



WWW.DUPONTAVECUNTHE.FR
A offrir ou à s'offrir découvrez l'univers gourmand de la maison DUPONT avec un thé sur son site e-commerce www.dupontavecunthe.fr

- Les spécialités de la Maison chocolats, confiseries, coffrets cadeaux...
- La carte cadeau où l'objet devient convoitise des surprises qu'il contient.
- Les ateliers culinaires pour amateurs de gourmandises désireux de se perfectionner.

SUIVEZ-NOUS SUR : DUPONT avec un thé @dupontavecunthe

Depuis 1912

DUPONT

avec un thé



Fondée en 1912, la maison DUPONT avec un thé, véritable temple de la pâtisserie, chocolaterie, boulangerie, confiserie, a pour vocation de réaliser le meilleur et de faire de chacune de ses créations un produit unique.

Notre chef pâtissier décline avec ses équipes plus d'un siècle de gourmandise à découvrir dans les boutiques et salons de thé* de la Maison à Dives-sur-Mer, Cabourg*, Trouville-sur-Mer*, Deauville*.

LA MAISON ET L'UNIVERS

DUPONT AVEC UN THÉ



On n'arrête pas la créativité de nos artisans de goût, qui maîtrisent également l'art du chocolat à la perfection. En témoigne l'une des créations emblématiques de la marque : la Toque d'Or. Élue meilleure spécialité chocolatée de France. Autre création made in Normandy de la Maison : le puits d'amour, un feuilletage au cœur de framboises fraîches, nappé d'une crème moelleuse dorée de caramel. La pâtisserie et la chocolaterie ont beau rivaliser d'originalité, la boulangerie et les viennoiseries font partie des produits incontournables de la Maison.



PÂTISSIER
CHOCOLATIER
BOULANGER
SALON DE THÉ



Véritable institution sur la côte Normande, les salons de thé situés au cœur des stations balnéaires de Cabourg et Deauville vous reçoivent dans un cadre à la décoration raffinée. Ces lieux gourmands réinterprètent les codes graphiques de la Maison et font écho à plus de 110 d'histoire dans une atmosphère délicate, symbole de « l'art de vivre à la française ».

Retrouvez également l'intégralité des créations, dans nos boutiques de Dives-sur-Mer ou Trouville-sur-Mer dont le raffinement a croisé l'art de vivre à la normande pour faire naître une signature singulière, à la fois intimiste et hors du temps...

Quel que soit le moment de la journée tout le monde se presse pour déguster les douceurs phares de la Maison. Ici la gourmandise n'a pas d'heure : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, toutes les envies de sucré ou de salé sont satisfaites.





L'atelier de production DUPONT avec un thé vous ouvre ses portes telle une maison uniquement lors de votre cours culinaire.

Dans ce lieu mythique, les gestes et techniques culinaires vous seront enseignés par notre chef pâtissier et ses équipes. Débutant ou confirmé, en duo parent-enfant, entre amis ou entre collègues, choisissez votre atelier culinaire dans notre programme sur notre site internet.



Depuis 1912, la conception du sur-mesure de la maison DUPONT avec un thé n'a d'égal que sa passion pour l'inoubliable et l'exceptionnel.

Pour chaque instant important de la vie, nos pâtissiers confectionnent pour vous des gourmandises cousues main. Chaque moment de grand bonheur mariage, anniversaire, baptême... mérite un gâteau unique. Nous aurons à cœur de vous accompagner dans la réalisation de votre événement afin qu'il soit unique et inoubliable.



La maison DUPONT avec un thé, transporte les gourmands avec des entremets qui racontent des histoires entre terre et mer, à l'image de sa Normandie. Peu de décors superflus, la juste dose de sucre, les gâteaux de la Maison sont réfléchis pour toujours plus de créativité. Un savoir-faire de la pâtisserie à la française où se déclinent les grands classiques et les créations les plus audacieuses de la marque. Retrouvez, le temps d'une bouchée, le goût de l'enfance et la gourmandise à l'état pur.

Grande religieuse : Montée d'éclairs café et chocolat abritant une crème moelleuse et la fraîcheur de la framboise.

Disponibilité :
A partir de 10, 12, 15 pers sur commande 7,90€/part



LES ATELIERS CULINAIRES



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

www.dupontavecunthe.fr

TEAMBUILDING ET PRIVATISATION :

demandez votre devis au 02 31 91 32 33

ou contact@patisseriedupont.fr



Les Ateliers DUPONT avec un thé
17 rue de la Vignerie
14160 Dives-sur-Mer

02 31 91 32 33
Situation GPS : Latitude (49.2783)
Longitude (-0.094677)

Parking sur place

LES OFFRES SUR-MESURE

Faire le choix d'un cadeau signé DUPONT avec un thé, c'est un remerciement de tous les instants, une marque de considération, de reconnaissance noble et délicate à ses proches, ses équipes, ses clients et ses partenaires pour accompagner vos vœux ou pour toute autre occasion. L'art d'offrir est une valeur de tradition que nous cultivons avec émotion et créativité autour d'une sélection de gourmandises :

- bonbons chocolat, confiseries, coffrets sur-mesure, objets gourmands, cocktails à partager salés, sucrés...



Nos chefs interprètent vos souhaits à travers des créations à votre image :

- croquebouches traditionnels,
- pièces montées de macarons, de madeleines, de choux ou d'entremets,
- entremets à personnaliser,
- cocktails à partager salés, sucrés...

Quel que soit votre projet, notre service relation clients est à votre écoute au 02 31 91 32 33



Crédits photos : Benjiphotos - Focalize you - Nicolas Broquedis - Studio 911

LA SÉLECTION DU CHEF

Entremets feuilletine : Croustillant au praliné rehaussé d'un biscuit succès garni d'une somptueuse mousse au chocolat 65%.
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€

Entremets sévigné : Simplicité d'un succès amandes-noisettes rehaussé en son cœur d'une légère crème praliné.
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€

Entremets caraïbe : Abondance chocolatée pour ce biscuit cacao qui abrite une puissante mousse de chocolat noir à 70%. Sans gluten.
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€

Entremets opéra (disponibilité du 01/10 au 30/03) : Moelleux d'un biscuit jaconde, ganache chocolat et crème café.
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€ à partir de 10 pers sur commande : 5,70€/part

Entremets dame blanche : Meringue craquante, chantilly à la crème de Normandie, crème de marron, éclats de marrons glacés.
Disponibilité :
5/7 pers 33,90€

Entremets framboisier : Moelleux d'un biscuit amande, rafraîchi d'un duo crème et glaçage à la framboise.
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€ à partir de 10 pers sur commande : 5,70€/part

Entremets Paris-Brest : Un grand classique de la pâtisserie française avec sa pâte à chou en forme de roue mythique, son croustillant au praliné et sa crème mousseline fondante au praliné Maison.
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€

Entremets pavlova (disponibilité du 01/04 au 30/09 sauf commande spéciale) : Fondante association de la meringue craquante et d'une chantilly ferme à la crème de Normandie, rehaussé d'un décor de fruits rouges.
Disponibilité :
5/7 pers 33,90€

Entremets fraisier (disponibilité du 01/04 au 06/09) : Mariage parfait entre la fraîcheur des fraises, la crème légère et le moelleux du biscuit jaconde aux amandes délicatement parfumé au Kirsch.
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€ à partir de 10 pers sur commande : 5,70€/part

Puits d'Amour : Mariage parfait d'une pâte feuilletée et d'une crème aérienne à la vanille caramélisée, où se loge un cœur de framboises fraîches.
Disponibilité :
3/4 pers 28€, 5/7 pers 38€, 8/9 pers 48€



Tarte aux abricots*
Tarte au citron
Tarte pêche*
Tarte pistache pamplemousse orange
Disponibilité :
3/4 pers 18,90€
5/7 pers 28,90€
8/9 pers 38,90€
*10 et 12 pers. sur commande : 4,50€/part

Tarte aux fraises (disponibilité du 01/04 au 06/09)
Disponibilité :
3/4 pers 19,90€
5/7 pers 29,90€
8/9 pers 39,90€
10 pers 4,90€/part

Tarte normande*
Tarte aux pommes*
Disponibilité :
3/4 pers 18,90€
5/7 pers 25,90€
8/9 pers 32,20€
*10 et 12 pers. sur commande : 4,10€/part

Tarte aux framboises*
Tarte tatin* (disponibilité du 06/09 au 01/04)
Disponibilité :
3/4 pers 21,90€
5/7 pers 32,90€
8/9 pers 43,90€
*10 pers. sur commande : 5,50€/part



Suggestion de présentation - Photos non contractuelles - ne pas jeter sur la voie publique