



**MR & MRS RENOU**

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

CATALOGUE ENTREPRISE

# SOMMAIRE

---

Nos Valeurs & Services	page. 2
Les Mac'Sablés	page. 3
La Chocolaterie	page. 4
Les Tablettes	page. 8
La Biscuiterie	page. 9
Les Gâteaux de Voyage	page. 10
La Viennoiserie	page. 11
La Pâtisserie	page. 12
La Personnalisation	page. 13
L'École Mr & Mrs Renou	page. 14
Évènementiel	page. 15



**Produits fabriqués artisanalement en Suisse**

*Les tarifs affichés dans ce catalogue sont publics et TTC, n'hésitez pas à nous contacter pour recevoir une offre adaptée à votre demande et HT.*

# VALEURS & ENGAGEMENTS

Technicité, créativité & gourmandise  
au service de votre clientèle.

## TECHNICITÉ

Nos créations sont pensées et réalisées par Christophe Renou, Meilleur Ouvrier de France.

Notre chef met à votre service tout son savoir-faire et sa connaissance de la matière pour vous proposer des produits de haute-qualité.

## CRÉATIVITÉ

Notre collection annuelle est agrémentée de nouveautés au fil des saisons, dans un souci de respect des produits et de leur saisonnalité. Nous vous proposons également des collections limitées en période d'évènements spécifiques comme Pâques ou Noël.

## GOURMANDISE

Notre motivation première est de vous proposer des produits simples et gourmands autant visuellement que gustativement. Nous recherchons le respect des ingrédients, et des goûts, ainsi que des jeux de textures afin de créer une émotion à chaque bouchée.

## CIRCUITS COURTS

Nous livrons vos commandes directement depuis notre laboratoire de Plan-les-Ouates afin de privilégier la fraîcheur de nos produits et une relation de proximité.

## PRODUITS LOCAUX

Nous nous approvisionnons aux maximum auprès de producteur locaux afin de valoriser le savoir-faire et la qualité des produits suisses et genevois.

## TRANSMISSION

Nos chefs vous proposent de venir découvrir la manière dont nos créations sont réalisées, de réaliser avec vous certaines recettes ou encore de vous aider pour élaborer une finition de dessert à l'assiette.

# LES MAC'SABLÉS

## LA SIGNATURE

*Inspirés du macaron, moins sucrés et plus gourmands.  
Des garnitures généreuses entre deux sablés à la fleur de sel,  
enrobés de chocolat noir.*

*Composez votre assortiment à travers 25 parfums !*

## LES CLASSIQUES

Chocolat au lait Équateur 42%  
Chocolat noir Pérou 75%  
Vanille de Madagascar  
Caramel fleur de sel  
Cappuccino  
Yuzu

## LES GOURMANDS

Passion & Chocolat au Lait  
Coco & Coco Râpée  
Inpiration framboise & Vanille  
Inpiration framboise & Chocolat noir  
Dulcey & Pain d'épices  
Dulcey & Confiture de Lait

## LES PRALINÉS

Noisette du Piémont  
Pistache de Bronte  
Coco-Amande  
Café-Noisette  
Cacahuète  
Pécan

## LES FRUITÉS

Cassis de Bourgogne  
Pomme façon Tatin  
Abricot Bergeron  
Poire Williams  
Framboise  
Banane  
Mangue



Pièce - 3.20 frs  
6 pièces - 19 frs  
12 pièces - 36 frs  
25 pièces - 74 frs

# LA CHOCOLATERIE

Rendez-vous page 13  
pour visualisez nos options  
de personnalisation



## NOS ASSORTIMENTS

*Nos coffrets sont disponibles en mélange chocolat noir et lait,  
en tout chocolat noir ou tout chocolat au lait.*



6 pièces - 10 frs



12 pièces - 18 frs



24 pièces - 35 frs



36 pièces - 52 frs



60 pièces - 85 frs

# LA CHOCOLATERIE

## NOS SPÉCIALITÉS

*Des coffrets gourmands aux goûts francs, réalisés à partir de grands crus de cacao et d'ingrédients soigneusement sélectionnés.*



**Puissance 80**  
12 pièces - 20 frs

Trois ganaches pures de chocolat noir à 80 % de cacao, origines Vénézuéla, Équateur & Madagascar



**Macarouges**  
12 pièces - 19 frs

Praliné noisettes du Piémont entre deux fines coques de chocolat noir garnies d'un insert au yuzu



**Pavés de Carouge**  
12 pièces - 19 frs

Fine coques de chocolat noir très craquante, ganache très crémeuse au chocolat au lait, pointe de praliné noisettes du Piémont

**Billes de Carouge**  
25 pièces - 35 frs



25 parfums de truffes artisanales, chocolat noir ou lait

# LA CHOCOLATERIE

## GRIGNOTAGES & CONFISERIES

*Une vaste gamme de produits gourmands et originaux,  
à grignoter seul ou à partager.*



**Pâte à tartiner**  
200 gr - 15 frs



**Langues de Chocolat**  
70 gr - 10.50 frs

Chocolat noir fourré  
d'une ganache noire  
Venezuela 80%  
de cacao.



**Bulles Yuzu**  
100 gr - 15 frs

Fine coque de  
chocolat noir fourrée  
d'un insert au yuzu



**Bulles Caramel**  
100 gr - 15 frs

Fine coque de  
chocolat noir fourrée  
d'un insert au caramel

# LA CHOCOLATERIE

## GRIGNOTAGES & CONFISERIES

*Une vaste gamme de produits gourmands et originaux,  
à grignoter seul ou à partager.*



**Orangettes**  
80 gr - 10 frs



**Citronettes**  
80 gr - 10 frs



**Gingembrettes**  
80 gr - 10 frs



**Gingembre Fidji**  
100 gr - 12 frs



**Amandes  
sucrées ou cacaotées**  
90 gr - 12.5 frs



**Guimauves  
chocolat noir ou lait**  
120 gr - 9.5 frs

**Pop'noisettes**  
180 gr - 18 frs



Meringues enrobées  
de chocolat noir ou lait,  
noisette entière au coeur

# LES TABLETTES



## PÉPITE

*Série Limitée - Fèves de cacao rares  
issues de petits producteurs*

Vénézuela 100%  
Équateur 80%  
Jamaïque 70%  
Brésil 55%

2 fines tablettes - 80 gr - 11.9 frs

## TERRE

*Puissance du chocolat noir  
sans amertume*

Vénézuela 72%  
Ghana 68%  
Équateur 66%  
Madagascar 64%  
Pérou 63%  
Brésil 62%

2 fines tablettes - 80 gr - 8.9 frs

## CROQUANT

*Chocolat noir ou lait agrémenté  
de fruits secs ou fruits confits*

Amandes caramélisées & salées (N)  
Oranges confites (N)  
Noisettes caramélisées & salées (L)  
Abricot & cranberries (L)

1 tablette - 80 gr - 11.9 frs

## TERRE LACTÉE

*Gourmandise & douceur  
du chocolat au lait*

Republique Dominicaine 46%  
Pérou 39%  
Madagascar 34%

2 fines tablettes - 80 gr - 8.9 frs

# LA BISCUITERIE

## BISCUITS FRAIS & BISCUITS SECS

*Idéals pour une pause gourmande*



**Croquants**  
Noisettes du Piémont  
100 gr - 9.5 frs



**Tuiles**  
Amandes de Valence  
100 gr - 9.5 frs



**Sablés pralinés**  
Chocolat au lait  
200 gr - 15 frs



**Florentins**  
Chocolat noir  
180 gr - 16 frs



**Sablés bretons**  
180 gr - 14 frs



**Madeleines**  
Vanille de Madagascar  
Citron vert  
10 pièces - 17.5 frs



**Financiers**  
190 gr - 17.5 frs

Chocolat noir  
Pistaches d'Iran  
Amandes de Valence

# LES GÂTEAUX DE VOYAGE

INDIVIDUELS OU À PARTAGER  
*Des gourmandises à emporter partout!*

Financier Chocolat noir  
 Financier pistache d'Iran  
 Cake madeleine vanille  
 Cake madeleine citron



6 personnes - 22 frs



Cannelé  
4 frs



Pain d'épices  
4.50 frs



Cookie  
Noix de Pécan  
4.50 frs



Cookie  
Chocolat noir  
4.50 frs

# LA VIENNOISERIE

---

*Pur beurre, à la française.*

Croissant	2.20 frs
Pain au chocolat	3.00 frs
Croissant aux amandes	3.50 frs
Pain chocolat aux amandes	4.00 frs
Chausson aux pommes	3.00 frs
Escargot	4.00 frs
Brioche nature ou au sucre	2.50 frs
Brioche aux pépites de chocolat	2.80 frs
Brioche feuilletée individuelle	3.00 frs
Brioche feuilletée 6 parts	20.00 frs



# LA PÂTISSERIE

*Authentique & émotionnelle.*



Finger citron meringué	7.80 frs
Finger chocolat noir Pérou 75%	7.80 frs
Finger caramel fleur de sel	7.80 frs
Finger façon Tatin	8.00 frs
Finger chocolat & noisettes	8.00 frs
Finger cheesecake citron	8.00 frs
Tartelette poire & amande	8.00 frs
Tartelette chocolat noir & fleur de sel	8.00 frs
Baba ananas & rhum Don Papa	8.00 frs
Bahia (sans gluten) cappuccino & noisettes	8.00 frs

Notre gamme évolue au fil des saisons,  
n'hésitez pas à contacter notre service commercial  
pour découvrir tous nos produits.

# LA PERSONNALISATION

---



Vous souhaitez offrir un cadeau à votre image ?

Discutons ensemble de vos envies et de leur réalisation !



N'hésitez pas à contacter notre service commercial, pour découvrir toutes nos options de créations et personnalisations.

# L'ÉCOLE MR & MRS RENOU

---



## FORMATION PROFESSIONNELLE

---

Venez vous perfectionner dans les domaines de la pâtisserie et/ou de la chocolaterie lors de sessions animées par Christophe Renou.

## PARTAGEZ UN MOMENT CONVIVAL EN ÉQUIPE

---

Nous proposons diverses offres de team-building et privatisation afin de vous retrouver en équipe autour d'un sujet gourmand.

Du petit déjeuner dégustation, à la privatisation totale de notre espace, en passant par la masterclass ou la classe pratique, nous nous adaptons à vos demandes.

Nous vous adaptons à vos besoins, n'hésitez pas à solliciter notre service commercial, qui vous accompagnera dans l'élaboration de votre évènement.

# ÉVÈNEMENTIEL

Buffet, bar à chocolat, mignardises, pièces montées, boîte bleue, ...  
Nous sommes à votre écoute afin de réaliser  
toutes vos envies gourmandes pour accompagner  
vos évènements professionnels ou privés.

## RENCONTRONS-NOUS

Chemin du Daru 11  
1228 Plan-les-Ouates

## VOTRE CONTACT

Mr Éric Pomet-Bagur  
+41 (0)78 669 81 71  
+41 (0)22 771 01 60  
epb@patisserie-renou.ch

