



MR & MRS RENOU

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

CATALOGUE ENTREPRISE

SOMMAIRE

| | |
|-------------------------------|----------|
| Nos Valeurs & Engagements | page. 3 |
| La Chocolaterie | page. 4 |
| Les Mac'Sablés | page. 6 |
| Nos Spécialités | page. 7 |
| Les Grignotages & Confiseries | page. 8 |
| Les Tablettes | page. 10 |
| La Biscuiterie | page. 11 |
| Les Gâteaux de voyage | page. 13 |
| La Pâtisserie | page. 14 |
| La Personnalisation | page. 15 |
| L'École Mr & Mrs Renoou | page. 16 |
| Évènementiel | page. 17 |



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 auprès de producteurs 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.

LA CHOCOLATERIE



NOS ASSORTIMENTS

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



6 pièces
50 gr - 10 frs



12 pièces
100 gr - 18 frs



24 pièces
200 gr - 35 frs



36 pièces
300 gr - 52 frs



60 pièces
500 gr - 85 frs

LA CHOCOLATERIE

CHOCOLATS AUTHENTIQUES

LA PURETÉ DU GOÛT DES ORIGINES

PUISSANCE 80



MADAGASCAR (N)
80%



VENEZUELA (N)
72%



EQUATEUR (N)
80%



ÉQUATEUR (N)
75%



VENEZUELA (N)
72%



GHANA (N)
68%

TERRE LACTÉE



PÉROU (L)
39%



REP. DOMINICAINE (L)
46%



MADAGASCAR (L)
33%

ENTRE-DEUX

DE LA PÂTISSERIE AU CHOCOLAT



FORÊT NOIRE (N)



COCONUT (N)



CARAMEL SALÉ (L)



FRAMBOISIER (N)



MENTHE (N)



MILLE-FEUILLES (L)



PEANUT (N)



CAFÉ LIEGEOIS (N)



TARTE CITRON (L)



TARTE CHOCOLAT (N)



TIRAMISU (L)

PRALINÉS AUTHENTIQUES

L'INTENSITÉ DES FRUITS SECS



PÉCAN (N)



AMANDE (N)



PISTACHE (N)



SÉSAME (N)



NOISETTE (L)



AMANDE-COCO (L)



NOISETTE CAFÉ (L)

Rendez-vous page 15
pour visualiser nos options
de personnalisation

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 unique parmi 19 parfums !

LES CLASSIQUES

Chocolat au lait Équateur 42%

Chocolat noir Pérou 75%

Vanille de Madagascar

Caramel fleur de sel

Cappuccino

Yuzu

LES PRALINÉS

Noisette du Piémont

Pistache de Bronte

Coco-Amande

Café-Noisette

Cacahuète

Pécan

LES FRUITÉS

Cassis de Bourgogne

Pomme façon Tatin

Coco & coco râpée

Abricot Bergeron

Poire Williams

Framboise

Mangue



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 Vénézuela, 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

Fines coques de chocolat noir craquante, ganache 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

GRIGNOTAGES & CONFISERIES

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



Pâte à tartiner maison au chocolat
ou aux noisettes du Piémont
200 gr - 15 frs



Pétales
70 gr - 11 frs

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



Bulles Yuzu
95 gr - 15 frs

Fines coques de
chocolat noir fourrées
d'un insert au yuzu



Bulles Framboise
95 gr - 15 frs

Fines coques de
chocolat noir fourrées
d'un insert à la
framboise

GRIGNOTAGES & CONFISERIES

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



Orangettes,
Citronettes,
Gingembrettes
100 gr - 14 frs



Gingembre Fidji
100 gr - 15 frs



Quartiers d'oranges
confites, chocolat noir &
amandes
115 gr - 15 frs



Guimauves
chocolat lait
90 gr - 10 frs



Guimauves
chocolat noir
120 gr - 10 frs



Pop'noisettes
180 gr - 18 frs

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

LES TABLETTES



PÉPITE
Venezuela 100%
Équateur 80%
Venezuela 72%
Jamaïque 70%
Ghana 68%
Équateur 66%
80 gr - 11.90 frs

CROQUANT
Chocolat noir & Amandes
Chocolat noir & Oranges
Chocolat au lait & Noisettes
Chocolat au lait & Abricot-Cranberries
80 gr - 11.90 frs



TREEGETHER®

Notre engagement auprès des producteurs de cacao

En collaboration avec la société Treegether, nous parrainons 120 cacaoyers dans trois pays producteurs de cacao: Madagascar, Pérou & Ouganda.

Nous soutenons ainsi les exploitants dans leurs développements et leurs vies quotidiennes.

Nous contrôlons également mieux la traçabilité des fèves, pour vous fournir un produit de grande qualité.

PLANTATION NOIRE
MR & MRS RENOU
Pérou 65%
Madagascar 65 %
80 gr - 11.90 frs

PLANTATION LAIT
MR & MRS RENOU
Ouganda 42 %
Madagascar 42 %
80 gr - 11.90 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
ou Citron vert
10 pièces - 17.5 frs



Financiers
sans gluten
190 gr - 17.5 frs

Chocolat noir
ou pistaches d'Iran,
ou amandes de Valence

LES GÂTEAUX DE VOYAGE

INDIVIDUELS OU À PARTAGER

Des gourmandises à emporter partout!



Cake Chocolat noir
6 personnes - 25 frs



Cake Citron
6 personnes - 25 frs



Cake Caramel
6 personnes - 25 frs



Cake Café-Noisette
6 personnes - 25 frs



Cake Pistache
6 personnes - 25 frs



Cake Marbré
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

Notre gamme de viennoiseries artisanales pur beurre, à la française.

| | |
|---|-----------|
| Croissant | 2.20 frs |
| Pain au chocolat | 3.00 frs |
| Croissant aux amandes | 3.50 frs |
| Pain au 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 |
| Croustioche - brioche feuilletée individuelle | 3.00 frs |
| Croustioche - brioche feuilletée 6 parts | 20.00 frs |



LA PÂTISSERIE

Authentique & émotionnelle.



| | |
|-----------------------------------|----------|
| Finger citron meringué | 7.90 frs |
| Finger chocolat noir Équateur 75% | 7.90 frs |
| Finger caramel fleur de sel | 7.90 frs |
| Finger 100% vanille | 7.90 frs |
| Finger cappuccino | 7.90 frs |
| Finger forêt noire (sans alcool) | 7.90 frs |
| Finger façon Tatin | 8.00 frs |
| Finger chocolat & noisettes | 8.00 frs |
| Finger cheesecake exotique | 8.00 frs |
| Tartelette yaourt & miel | 8.00 frs |
| Baba ananas & rhum Don Papa | 8.00 frs |
| Dôme amande (sans gluten) | 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



Surprenez vos clients ou collaborateurs avec un cadeau gourmand, original et unique !

Nous étudions toutes les demandes et nous vous accompagnons dans vos projets.



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

L'ÉCOLE MR & MRS RENOU

PETIT DÉJEUNER DÉGUSTATION

Deux viennoiseries maison aux choix
Un Mac'Sablé au choix
Une boisson chaude

10 à 25 personnes

20 frs / personne

1h30

MASTERCLASS

Démonstration de 4 recettes de pâtisserie
Apprenez ensemble les secrets de nos chefs,
échangez sur vos impressions et expériences,
mettez la main à la pâte, puis partagez un moment
de convivialité autour d'un buffet de dégustation.

6 à 12 personnes

à partir de 100 frs / personne

3h

CLASSE PRATIQUE

Participez à une classe pratique sur le thème de
la pâtisserie en équipe, choisissez une recette
commune et réalisez avec notre chef un dessert
gourmand à déguster ensemble à la fin de la classe !

6 à 12 personnes

à partir de 150 frs / personne

3h

TEAM CHALLENGE

Participez à un challenge entre collaborateurs dans
la joie et la gourmandise !
Le but du jeu est de reproduire une recette du chef
par équipe de deux, le binôme ayant réalisé le
gâteau le plus fidèle au dessert de base en termes
de goût et de visuel, remportera la compétition !

6 à 12 personnes

à partir de 150 frs / personne

3h



ÉVÈNEMENTIEL

Buffet, bar à chocolat, mignardises, pièces montées, boîte bleue, ...
Nous vous proposons un service haut-de-gamme et sur-mesure,
et vous accompagnons dans la réalisation
de vos projets gourmands, événements privés et professionnels.

RENCONTRONS-NOUS

Chemin du Daru 11
1228 Plan-les-Ouates

VOTRE CONTACT

Marie-Éléonore Vanhove
+41 (0)78 708 98 11
+41 (0)22 771 01 60
mevanhove@patisserie-renou.ch

