



**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 - 12 frs



**12 pièces**  
100 gr - 20 frs



**24 pièces**  
200 gr - 38 frs



**36 pièces**  
300 gr - 58 frs

# LA CHOCOLATERIE

## CHOCOLATS AUTHENTIQUES

LA PURETÉ DU GOÛT DES ORIGINES

### PUISSANCE 80

### TERRE NOIRE



MADAGASCAR (N)  
80%



VENEZUELA (N)  
80%



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



Pièce - 3.50 frs  
6 pièces - 20 frs  
12 pièces - 40 frs  
25 pièces - 80 frs



# 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 - 22 frs

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



**Macarouges**  
12 pièces - 20 frs

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



**Pavés de Carouge**  
12 pièces - 20 frs

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

**Billes de Carouge**  
25 pièces - 38 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 - 12 frs

**CROQUANT**  
Chocolat noir & Amandes  
Chocolat noir & Oranges  
Chocolat au lait & Noisettes  
Chocolat au lait & Abricot-Cranberries  
80 gr - 12 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 producteurs & productrices de cacao  
et les accompagnons dans leurs projets de développement.

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 - 10 frs



**Tuiles**  
**Amandes de Valence**  
100 gr - 10 frs



**Sablés pralinés**  
**Chocolat au lait**  
200 gr - 18 frs



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



**Sablés bretons**  
180 gr - 18 frs



**Madeleines**  
**Vanille de Madagascar**  
**ou Citron vert**  
10 pièces - 18 frs  
**Chocolat**  
8 pièces - 20 frs



**Financiers**  
**sans gluten**  
190 gr - 18 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 - 26 frs



Cake Citron  
6 personnes - 26 frs



Cake Caramel  
6 personnes - 26 frs



Cake Café-Noisette  
6 personnes - 26 frs



Cake Pistache  
6 personnes - 26 frs



Cake Marbré  
6 personnes - 23 frs



Cannelé  
4 frs



Pain d'épices  
4.80 frs



Cookie  
Noix de Pécan  
5 frs



Cookie  
Chocolat noir  
5 frs



# LA VIENNOISERIE

---

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

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| Croissant                                     | 2.50 frs  |
| Pain au chocolat                              | 3.10 frs  |
| Croissant aux amandes                         | 3.50 frs  |
| Pain au chocolat aux amandes                  | 4.50 frs  |
| Chausson aux pommes                           | 4.00 frs  |
| Escargot                                      | 4.00 frs  |
| Brioche nature ou au sucre                    | 2.70 frs  |
| Brioche aux pépites de chocolat               | 3.00 frs  |
| Croustioche - brioche feuilletée individuelle | 4.00 frs  |
| Croustioche - brioche feuilletée 6 parts      | 24.00 frs |





# LA PÂTISSERIE

*Authentique & émotionnelle.*



|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Finger citron meringué            | 8.00 frs |
| Finger chocolat noir Équateur 75% | 8.00 frs |
| Finger caramel fleur de sel       | 8.00 frs |
| Finger 100% vanille               | 8.00 frs |
| Finger cappuccino                 | 8.00 frs |
| Finger forêt noire (sans alcool)  | 8.00 frs |
| Finger façon Tatin                | 8.10 frs |
| Finger chocolat & noisettes       | 8.10 frs |
| Finger cheesecake exotique        | 8.10 frs |
| Baba ananas & rhum Don Papa       | 8.10 frs |
| Carac pistache                    | 8.10 frs |
| Mont-Blanc                        | 8.10 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](mailto:mevanhove@patisserie-renou.ch)



