Catalogue de Noël 2022

MR & MRS RENOU

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

Casse-Noisette & les Quatre-Royaumes

L'équipe Mr & Mrs Renou a le plaisir de vous présenter
sa collection de Noël 2022.

Nous avons réfléchi notre gamme autour d'un thème
à la fois traditionnel & intemporel,
rassemblant petits et grands :
l'univers de Casse-Noisette.

Nous vous proposons notre vision de ce conte,
en déclinant nos produits autour des Quatre-Royaumes:

Le Royaume des Friandises pages 3 à 5,
dans lequel vous trouverez notre univers
chocolaté & nos biscuits.

Le Royaume des fleurs & des flocons page 6,
dans lequel vous trouverez notre gamme de pâtisseries.

Le Quatrième Royaume page 7,
dominé par la méchante Mère Gingembre,
ce royaume rassemble notre gamme
de fruits confits enrobés de chocolats noir
& nos coffrets cadeaux vins et chocolats.

Produits fabriqués
artisanalement en Suisse

Le Royaume des Friandises

CHRISTMAS IS COMING !
Derrière chaque case une chance de vous régaler !
Découvrez un assortiment de biscuits & bonbons de chocolat
pour attendre Noël tout en gourmandise.
24 pièces- 45 frs

MARMITES DE L'ESCALADE
Garnies de légumes en massepain
et de bonbons de chocolats artisanaux.
Disponibles en chocolat noir et lait.
T1 - 195 g - 26 frs
T2 - 360 g - 48 frs

FRITURES DE NOËL
Fritures de Noël artisanales,
mélange de chocolat noir & lait.
180 gr - 15 frs

CASSE-NOISETTE
Garni de fritures artisanales.
Disponible en chocolat noir.
150 g - 22 frs

SAPINS
Garnis de fritures artisanales.
Disponibles en chocolat noir, lait, dulcey.
T1 -125 g - 18 frs
T2 - 215 g- 25 frs

MARRONS GLACÉS

T1 - 4 pièces - 18 frs
T2 - 8 pièces - 36 frs
T3 - 16 pièces - 60 frs

MENDIANTS NOIR

Chocolats noirs 63 % parsemés d'amandes & d'oranges confites.
18 pièces - 90 g - 20 frs

BARRES FAÇON FORÊT NOIRE

Barres gourmandes inspirées de notre chocolat gagnant du Rallye du chocolat 2022.
Pâte d'amandes au grué de cacao, gelée griotte, ganache crémeuse vanille, enrobage chocolat noir 63 %.
6 pièces - 150 g - 30 frs

MENDIANTS LAIT

Chocolats au lait 37 % parsemés de noisettes et citrons confits.
18 pièces - 90 g - 20 frs

MACAROUGES

Praliné noisette du Piémont entre deux fines couches de chocolat noir contenant un insert au yuzu.
12 pièces - 100 g- 20 frs

ASSORTIMENTS DE MAC'SABLÉS

Inspirés du macaron, moins sucrés et plus gourmands.
Des garnitures généreuses entre deux sablés à la fleur de sel, enrobés de chocolat noir.
6 pièces - 200 g - 20 frs
12 pièces - 400 g- 40 frs
25 pièces - 830 g - 80 frs

ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS ARTISANAUX

6 pièces - 50 g - 12 frs
12 pièces - 100 g- 20 frs
24 pièces 200 g - 38 frs
36 pièces - 300 g - 58 frs

PAVÉS DE CAROUGE

Cubes à la coque craquante en chocolat noir, ganache crémeuse au chocolat au lait, pointe de praliné noisette.
12 pièces - 100 g- 20 frs

Le Royaume des Friandises

CAKE PAIN D'ÉPICES
Pain d'épices très moelleux,
crème légère épices de Noel,
morceaux d'oranges confites.
6 parts - 28 frs

CAKE AUX MARRONS
Appareil à cake très moelleux aux marrons,
crème légère aux marrons,
morceaux de marrons glacés.
6 parts - 28 frs

CAKE CHOCOLAT NOIR
Appareil à cake moelleux au chocolat noir,
crémeux caramel & chocolat noir,
éclats de chocolat noir.
6 parts - 26 frs

CAKE PISTACHE
Appareil à cake moelleux aux pistaches,
praliné pistaches foisonné,
pistcahes d'Iran sucrées & salées. .
6 parts - 26 frs

CAKE CARAMEL
Appareil à cake moelleux au caramel,
crémeux caramel & pointe de fleur de sel,
éclats de caramel.
6 parts - 26 frs

CAKE CAFÉ & NOISETTE
Appareil à cake moelleux au café,
crémeux cappuccino,
noisettes du Piémont sucrées et salées.
6 parts - 26 frs

CAKE CITRON
Appareil à cake moelleux au citron,
confit citron acidulé,
crème légère au citron.
6 parts - 26 frs

MADELEINES FOURRÉES
Composez votre assortiment de
madeleines fourrées à travers
nos 7 parfums gourmands:

Praliné noisette du Piémont
Chocolat & noisette
Chocolat & caramel
Caramel fleur de sel
Abricot & Passion
Framboise
Citron

Boite 4 pièces 140 g - 15 frs
Boite 8 pièces 280 g - 28 frs

Les Royaumes des Fleurs & des flocons

FLEUR EXOTIQUE
Fond sablé croustillant,
crémeux acidulé au citron,
crème onctueuse au mascarpone
& vanille de Madagascar,
mousse aérienne mangue & passion.
Glaçage fruits exotiques, décors au chocolat blanc.
4 parts - 40 frs / 6 parts - 60 frs

FLEUR DE CHOCOLAT
Fond sablé croustillant à la noisette du Piémont IGP,
crémeux intense chocolat noir Madagascar 65%,
mousse légère lactée au chocolat de Madagascar 42%.
Glaçage cacao, décors chocolat noir.
Entremets réalisé à partir de fèves de cacao
que nous parrainons afin de soutenir les cacaoculteurs
dans leur vies quotidiennes.
4 parts - 40 frs / 6 parts - 60 frs

FLEUR DE NOISETTE
Fond sablé croustillant chocolat & noisette,
crémeux gourmand à la noisette du Piémont IGP,
praliné coulant à la noisette du Piémont IGP,
crème légère noisette du Piémont IGP.
Glaçage chocolat au lait, décors au chocolat au lait.
4 parts - 40 frs / 6 parts - 60 frs

FLEUR DE CERISIER
Fond sablé croustillant,
crémeux intense au chocolat noir Madagascar 65%,
confiture griotte tout en fraicheur,
crème légère et onctueuse au mascarpone
& à la vanille de Madagascar.
Glaçage griotte, décors au chocolat noir.
4 parts - 40 frs / 6 parts - 60 frs

FLOCON DE VANILLE
Biscuit viennois moelleux,
crème glacée onctueuse
à la vanille de Madagascar,
caramel coulant, éclats croquants de
noix de pécan caramélisées & salées.
Décors chocolat blanc.
6 parts - 60 frs

FLEUR CASSIS-NOISETTE
Vu sur M6 dans
«Le Meilleur Pâtissier,
les professionnels» !
Biscuit viennois moelleux,
fond sablé croustillant,
confit cassis,
crème légère noisettes du Piémont.
6 parts - 60 frs
Disponible uniquement le 31 décembre !

FLEUR DE FRANGIPANE
Galette des rois,
feuilletage croustillant garni
de crème d'amandes maison.
6 parts - 32 frs

FLEUR DE MARRON
Galette des rois,
feuilletage croustillant garni
de crème de marron &
de morceaux de poire.
6 parts - 35 frs

Le Quatrième Royaume

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

70 g - 11 frs

QUARTIERS D'ORANGES
Quartiers d'oranges confits enrobés de chocolat noir 63 % et d'éclats d'amandes de Valence.

115 g - 15 frs

GINGEMBRES FIDJI
Gingembres confits des Iles Fidji enrobés de chocolat noir 63 %.

100 gr - 15 frs

ORANGETTES
Bâtonnets d'oranges confites enrobés de chocolat noir 63%.

100 gr - 14 frs

CITRONETTES
Bâtonnets de citrons confits enrobés de chocolat noir 63%.

100 gr - 14 frs

BULLES YUZU
Fines bulles de chocolat noir 63% fourrées au jus de yuzu frais.

95 gr - 15 frs

COFFRET
VIN & CHOCOLAT
Série limitée

Bouteille Noir Désir (assemblage de caractère Gamay de Chaudenay et Pinot Noir Garanoir-Galotta),
Pavé de Carouge,
Bulles yuzu,
Pâte à tartiner,
Tablette de chocolat noir
80 frs

COFFRET
BULLES & CHOCOLAT
Série limitée

Bouteille Brut d'Altesse (méthode traditionelle, élégant & fin),
Mac'sablés 12 pièces,
Boites de fines pétales,
Boite d'orangettes,
Tablette de chocolat «Croquant»
100 frs

À notre aimable clientèle,
Informations concernant la disponibilité des produits & la prise de commandes:

Vous pourrez retirer vos commandes dans nos boutiques
de Carouge ou de Cologny.

Nos calendriers de l'avent sont disponibles en pré-commandes et pourront être retirés à partir du 18 novembre.

Nous vous proposons de découvrir nos bûches en version individuelles,
elles seront disponibles en magasin à partir
du 3 décembre jusqu'au 24 décembre.
Vous pourrez les commander du 3 décembre au 18 décembre.

Nos bûches seront disponibles en retraits commandes à partir du 10 décembre,
vous pourrez également les retrouver en boutique à partir du 17 décembre.

La prise de commandes pour le 24 décembre se terminera le 21 décembre
au soir.

L'Enroulé Cassis & Noisette, sera disponible en retraits commandes uniquement
le 31 décembre.

Nos galettes des rois seront disponibles à partir du 3 janvier.

Vous pouvez commander tous nos prouits en Click & Collect sur notre site
www.patisserie-renou.ch

Nos biscuits et chocolats ont expédiables en France & en Suisse à partir du site
www. boutique-renou.ch

Nous boutiques seront fermées le 25, 26 et 27 décembre 2022,
ainsi que le 1er et 2 janvier 2023.

CAROUGE PÂTISSERIE

Rue Saint-Joseph 39
+41 (0)22 347 50 03
Nous vous accueillons selon les
horaires suivants:
du mercredi au samedi de 8h à 18h
le dimanche de 9h à 17h

CAROUGE CHOCOLATERIE

Rue Saint-Joseph 39

Nous vous accueillons selon les
horaires suivants:
du mercredi au samedi de 10h30 à 18h
le dimanche de 10h30 à 17h

COLOGNY

Route de la Capite 18
+41 (0)22 700 12 52
Nous vous accueillons selon les
horaires suivants:
du mercredi au samedi de 9h à 18h
le dimanche de 9h à 13h