

Doucettys

DÉPUIS ENVIRON 1399



Le
catalogue
de nos
produits



Sommaire

Nos pâtisseries

6

Nos pains

18

à propos

La Noblesse du Goût

Imaginez-vous à la cour d'Henry IV, où chaque bouchée était une célébration, et chaque festin une ode à la gourmandise. Nos créations, qu'il s'agisse des divines pâtisseries, des irrésistibles cookies, ou du pain artisanal d'exception, sont le résultat d'un mariage parfait entre tradition et innovation.

Notre quête de l'excellence gastronomique nous a conduits à créer une gamme de produits surgelés qui transcende les frontières du plaisir gustatif.

Une Éléance Intemporelle

Pour répondre aux attentes variées de nos clients, nous vous offrons le choix entre deux formats somptueux. Que ce soit nos moules en papier, symboles de modernité et de praticité, ou nos moules en bois, garants d'un esthétisme premium, chaque détail a été pensé pour satisfaire les exigences des connaisseurs les plus raffinés.

Nos Engagements

- Travailler avec des matières exclusivement Françaises,
- Favoriser les producteurs locaux et les matières fraîches,
- Ne jamais charger la qualité de nos produits et viser l'excellence,
- Produire de manière saine, en limitant nos déchets et dans de bonnes conditions de travail.

Préparez-vous à vivre l'Héritage gourmand d'Henry IV !



**Nos
pâtisseries**



Flans

Il est la signature de notre Maison et a été servi au banquet du couronnement d'Henry IV !

Crémeux et savoureux, notre flan est fabriqué à partir du bon lait des vaches de Thomas, de crème et de beurre de Normandie... Si vous le goûtez vous ne pourrez plus manger d'autres flans !

Ingrédients

- Oeufs français plein air
- Lait cru pasteurisé
- Farine Label Rouge Bagatelle
- Beurre Fléchard Normand
- Crème fraîche

DLUO : 12 mois, à conserver entre -18 et -20°C.



Flan | Nordia

2 personnes	245 gr
6 personnes	800 gr
12 personnes	1700 gr

Flan | La version d'Henry IV

6 personnes	660 gr
8 personnes	900 gr



Fondants

11

Tout simplement le meilleur fondant que vous ayez mangé !

Notre fondant au chocolat est réalisé à partir de chocolat sourcé d'une région d'Equateur qui se prénomme Guayaquil. Son goût de cacao est puissant, légèrement amer et relevé par une pointe de café et de châtaigne.

Ingrédients

- Chocolat **Guayaquil** 64%
- Beurre **Fléchar**d Normand
- Oeufs **français plein air**
- Farine **Label Rouge** Bagatelle

DLUO : 12 mois, à conserver entre -18 et -20°C.



Fondant | Nordia

6 personnes

600 gr



Fondant | La version d'Henri IV

2 personnes

190 gr

6 personnes octo140

400 gr

6 personnes baronnet

300 gr



Banana cakes

13

C'est Henry IV qui nous a donné la recette en personne !

Réalisé à partir de bananes fraîches, notre gâteau possède un goût prononcé de bananes. Malgré une longue conservation, **il gardera toujours son moelleux** grâce à une goutte de rhum ajouté à la dernière minute de sa préparation.

Ingrédients

- Bananes **fraîches**
- Rhum
- Beurre **Fléchar** Normand
- Oeufs **français plein air**
- Sucre roux

DLUO : 12 mois, à conserver entre -18 et -20°C.



Banana cake | Nordia

6 personnes

600 gr

Banana cake

| La version d'Henry IV

2 personnes

190 gr

6 personnes octo140

400 gr

6 personnes baronnet

300 gr



Pain d'épices

15

Au XIVème siècle, notre Maison a été reconnue par Henry IV. Nos maîtres pâtissiers de pain d'épices se partagent ce savoir-faire depuis décennies !

Chaque tranche incarne l'artisanat authentique, révélant des **saveurs équilibrées et une texture moelleuse**. Que ce soit dégusté seul pour savourer l'intensité des saveurs ou accompagné d'un fromage fin pour une alliance exquise, notre Pain d'épices transcende les occasions.

Ingrédients

- Farine **Label Rouge**
- Miel
- Beurre de **Normandie**
- Jus et zestes d'orange
- 4 épices
- Anis étoilé
- Cannelle

DLUO : 12 mois, à conserver entre -18 et -20°C.



Pain d'épices

| La version d'Henry IV

6 personnes

300 gr



Cookies crus

Découvrez notre gamme de cookies, où chaque bouchée incarne la **simplicité gourmande**.

Après une cuisson rapide, obtenez une texture parfaite et des **saveurs authentiques** !

Ingrédients

- Oeufs **français plein air**
- Farine **Label Rouge** Bagatelle
- Sucre **cristal**
- **Beurre Fléchar** Normand
- Garniture selon la saveur du cookie

DLUO : 12 mois, à conserver entre -18 et -20°C.

Cookies crus

Pépites de chocolat	80 gr
Cannelle et noix	80 gr
Chocolat blanc et noisettes	80 gr

**Nos
pains**



Focaccia

La Focaccia est un pain traditionnel à base d'huile d'olive et d'origan. C'est un produit d'apéritif pouvant se manger seule ou tartinée.

C'est un pain ultra **moelleux et croustillant** !

Ingrédients

- Farine **Label Rouge**
- Huile d'olive vierge extra
- Origan
- Sel **fossil**

DLUO : 9 mois, à conserver entre -18 et -20°C.

Focaccia

2 personnes	150 gr
6 personnes	350 gr



Pain Savary

Notre pain Savary est le **pain signature** de la Maison.

Digne des miches de pain préférées d'Henry IV, c'est un pain du quotidien pouvant être mangé avec n'importe quel accompagnement.

Sa croûte est épaisse, craquante et croustillante !

Ingrédients

- **Levain** naturel bio
- Farine de Seigle bio
- Farine de blé T80

DLUO : 9 mois, à conserver entre -18 et -20°C.

Pain Savary

2 personnes	250 gr
6 personnes	500 gr
12 personnes	1000 gr



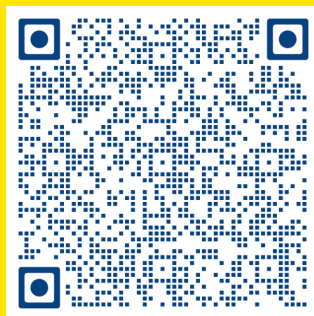


Vous avez besoin de plus d'informations ?

v.moreau@maisonsavary.fr

06 15 33 11 66

Un rendez-vous ?



Doucettys
DEPUIS ENVIRON 1399