



*La Collection*

**Pâtisseries & Glaces**

GAMME PROFESSIONNELLE

---

L'ART DE CRÉER À LA FRANÇAISE



# L'art de créer à la française

---



Qualité, savoir-faire, respect du consommateur et de l'environnement font la force de notre entreprise familiale depuis 1961.

Ces valeurs, je les partage jour après jour avec mes collaborateurs, tous animés d'une même passion : créer des desserts d'excellente qualité pour le plus grand plaisir de nos clients.

Sécurité des aliments, investissements réguliers et ambitieux, certification de tous nos ateliers de fabrication, engagement environnemental et social fort, ERHARD Pâtissier Glacier répond aux attentes des clients les plus exigeants.

Entreprise indépendante, forte, structurée, moderne et innovante, ERHARD Pâtissier Glacier est aujourd'hui un acteur européen majeur dans le monde du dessert, grâce au savoir-faire de nos pâtisseries, chocolatiers, biscuitiers ou encore glaciers répartis dans nos 6 ateliers de fabrication.

Cette réussite, j'en suis convaincu, découle de notre volonté de nous surpasser pour nous améliorer et avoir toujours de nouvelles idées, comme le démontrent les nombreuses nouveautés lancées chaque année.

L'excellence n'est jamais acquise et l'autosatisfaction ne fera jamais partie de notre culture.

**DENIS ERHARD**

*Président*

Des ingrédients de qualité

Une production made in France

Un savoir-faire artisanal



Tous nos produits sont fabriqués dans nos ateliers situés en FRANCE.



Nos brioches et pâtes à choux sont garanties pur beurre\*.



Nos glaces (bacs et pots) sont fabriquées exclusivement avec du lait entier produit par la ferme COURBOT\*\*, située en Franche-Comté et de la crème produite en FRANCE.

Nos sorbets sont de qualité «plein fruit»\*.



Les colorants et arômes indispensables utilisés dans nos glaces sont d'origine 100 % naturelle\*. Les matières grasses végétales hydrogénées (partiellement ou intégralement) sont proscrites.



Nos spécialités glacées sont moulées manuellement, sans extrusion, pour préserver la texture et le goût de la glace.



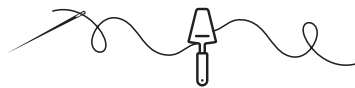
La maturation de nos glaces dure de 6 à 72 heures. Le poids de nos crèmes glacées est supérieur à 560 grammes par litre, celui de nos sorbets est supérieur à 650 grammes par litre\*\*.



Tous les produits de la gamme "Atelier ERHARD" sont fabriqués avec des œufs de poules élevées en plein air.



Nos ganaches et nos mousses sont fabriquées par nos crémiers et montées au batteur, à l'ancienne\*.



## Les glaces

— 5 —

- 6 - La collection Glaces d'artisan
  - Crèmes glacées et glaces
  - Sorbets plein fruit et sorbet
- 10 - La collection Charly
- 12 - Les desserts glacés individuels
  - Les premium
  - Les grands classiques
    - Les régionaux
    - Envie d'Asie
  - Les P'tits Gourmands
- 19 - Les desserts glacés à partager
  - Les vacherins
- Les omelettes norvégiennes et les kouglofs
  - Les barres glacées



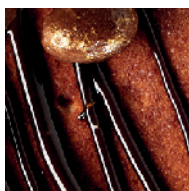
## Les pâtisseries

— 23 —

- 24 - Les pâtisseries individuelles
  - Les entremets «Atelier ERHARD»
  - Les grands classiques
  - Les pâtes à choux
- 31 - Les entremets en bande
  - Les premium
  - Les grands classiques
- 34 - Les tropéziennes
- 36 - Les brioches
- 38 - Les donuts et beignets
  - Les donuts
  - Les mini donuts
  - Les beignets
  - Les mini beignets
- 43 - Les gougères
- 45 - Les pâtisseries festives
  - Noël
  - Pâques

## Les informations logistiques

— 54 —





# Les glaces



Les vracs

# La collection Glaces d'artisan

Crèmes glacées  
et glaces

- 7 -

Sorbets plein fruit  
et sorbets

- 9 -

## GLACES D'ARTISAN,

le must de la qualité artisanale, un label très valorisant sur votre carte.

Une offre de crèmes glacées élaborées avec le bon lait frais entier de la ferme COURBOT, au cœur de la Franche-Comté, et de sorbets au goût intense grâce à leur pourcentage de fruits élevé, les sorbets « plein fruit ».

Ces très bons ingrédients sont présents en grande quantité, pour vous offrir des crèmes glacées et sorbets (650 grammes par litre) au goût intense et à la texture dense.

Cerise sur le gâteau, vous disposez d'un choix impressionnant de parfums du plus classique au plus audacieux pour accompagner sans limite votre créativité !



**AMANDE VEGAN** Glace à l'amande • V430086



**BANANE** Crème glacée à la banane • V290103

**BERGAMOTE** Crème glacée à la bergamote • V290105

**BISCUIT ROSE DE REIMS** Crème glacée aux biscuits • V290106

**CAFÉ** Crème glacée au café 1% arabica de Colombie • V290109

**CANNELLE** Crème glacée à la cannelle • V290110

**CARAMEL AU BEURRE SALÉ** Crème glacée au caramel au beurre, salé au sel de Guérande • V290112

**CARAMEL BUTTER TOFFEE** Crème glacée caramel, morceaux de noix de pécan et éclats de caramel au beurre et à la crème • V290113

**CHARTREUSE** Crème glacée arôme Chartreuse • V290117

**CHOCOLAT** Crème glacée au chocolat noir • V290202 (existe en bac de 5L • V290219)

**CHOCOLAT BIO** Crème glacée au chocolat noir • V290212



**CITRON YUZU** Crème glacée au citron et au yuzu • V290222

**COCO CHOCO** Crème glacée noix de coco marbrée pâte de noisette et cacao, et noix de coco râpée • V290107

**COOKIES** Crème glacée vanille avec des éclats de biscuits cacaoisés goût vanille • V290123

**Crème D'ISIGNY** Crème glacée à la crème d'Isigny AOP • V290221

**façon ROCHER** Crème glacée chocolat au lait et noisette avec noisettes caramélisées et copeaux de chocolat noir • V290167

**façon TIRAMISU** Crème glacée au mascarpone, marsala et café avec une préparation au chocolat • V290180

**GÉNÉPI** Crème glacée à la liqueur de Génépi • V290132

**LAIT D'AMANDE** Crème glacée au lait d'amande • V290137

**LAVANDE** Crème glacée à l'arôme naturel de lavande • V290139

**LIQUEUR DE SAPIN** Crème glacée au vert sapin • V290140

**MARBRÉE AMARENA** Crème glacée marbrée à la sauce amarena avec éclats de cerise • V290143

**MARRON** Crème glacée à la Crème de marrons de l'Ardèche Clément Faugier® • V290204

**MENTHE-CHOCOLAT** Crème glacée à la menthe avec des copeaux de chocolat • V290147

**NOISETTE** Crème glacée à la pâte de noisette • V290150



Tous les parfums sont conditionnés en bacs de **2,5 L**, soit 1,625 kg.



## Crèmes glacées et glaces

**NOIX** Crème glacée avec morceaux de noix caramélisées • V290153

**NOIX DE COCO** Crème glacée • V290152

**NOUGAT DE MONTÉLIMAR** Crème glacée avec des brisures de nougat • V290154

**PISTACHE** Crème glacée aux pistaches • V290160

**PRUNEAUX À L'ARMAGNAC** Crème glacée aux pruneaux à l'Armagnac de la Distillerie du Périgord® • V290164

**RÉGLISSE** Crème glacée • V290165

**RHUM-RAISINS** Crème glacée au rhum Saint James® avec raisins macérés au rhum • V290200

**ROSE** Crème glacée à l'arôme naturel de rose • V290168

**savoir BARBE À PAPA** Crème glacée avec dragées au chocolat au lait • V290170

**savoir VIOLETTE** Crème glacée • V290175

**SÉSAME NOIR** Crème glacée • V290203

**SPÉCULOOS** Crème glacée au spéculoos de Belgique • V290177

**STRACCIATELLA** Crème glacée • V290178

**THÉ VERT MATCHA** Crème glacée au thé vert Matcha • V290179

**VANILLE BIO** Crème glacée • V290213



**VANILLE BOURBON** Crème glacée à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar • V290201 (existe en bac de 5 l - V290214)

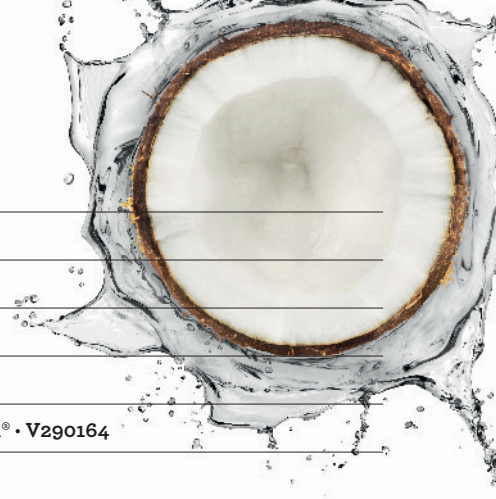
**VANILLE VEGAN** Glace à la vanille • V290215



**VANILLE-NOIX DE MACADAMIA** Crème glacée avec des morceaux de noix de macadamia caramélisées • V290193

**VERVEINE** Crème glacée à l'alcoolat de verveine • V290185

**YAOURT** Crème glacée au yaourt de la Laiterie de Saint Malo • V290186



Tous  
les parfums sont  
conditionnés  
en bacs de **2,5 L**,  
soit 1,625 kg.



### Notre atelier de production de glaces d'Étupes

À quelques kilomètres  
de MONTBELIARD, s'étend notre  
atelier flambant neuf de production  
de bacs et de pots de glaces.

Moderne et lumineux,  
un lieu où nos collaborateurs  
se sentent bien et donnent  
le meilleur d'eux-mêmes.



## Sorbets plein fruit et sorbets

**ABRICOT** Sorbet plein fruit 65% d'abricot • V300056

**ANANAS** Sorbet plein fruit 60% de jus d'ananas • V300058

**BANANE** Sorbet plein fruit 45% de banane • V300059

**BASILIC** Sorbet • V300118

**CASSIS** Sorbet plein fruit 46% de cassis • V300061

**CERISE** Sorbet plein fruit 45% de cerise • V300062

**CITRON** Sorbet plein fruit 28% de jus de citron jaune de Sicile • V300114

**CITRON BERGAMOTE** Sorbet plein fruit 18% de jus de citron jaune et 11% de jus de bergamote • V300134

**CITRON VERT** Sorbet plein fruit 21% de jus citron vert et morceaux de citron vert • V300067

**FRAISE** Sorbet plein fruit 55% de fraise Senga Sengana • V300113

**FRAISE BIO** Sorbet 40% de fraise • V300127 

**FRAISE-FRAISE DES BOIS** Sorbet plein fruit 67% de fraise Senga Sengana et fraise des bois • V300074

**FRAMBOISE** Sorbet plein fruit 50% de framboise • V300112

**FRUIT DE LA PASSION** Sorbet plein fruit 11% de jus de fruit de la passion à base de concentré • V300078

**FRUIT DU DRAGON** Sorbet plein fruit 45% de fruit du dragon et 7% de jus de citron vert • V300135

**LITCHI** Sorbet plein fruit 49% de litchi • V300082

**MANGUE** Sorbet plein fruit 45% de mangue • V300083

**MELON** Sorbet plein fruit 50% de melon • V300085

**MIRABELLE** Sorbet plein fruit 59% de mirabelle • V300087

**MOJITO** Sorbet au rhum et au citron vert avec des flocons de menthe • V300124

**MYRTILLE** Sorbet plein fruit 60% de myrtille • V300090

**NOIX DE COCO** Sorbet plein fruit 48% de noix de coco • V300091

**ORANGE** Sorbet plein fruit 50% de jus d'orange • V300093

**ORANGE SANGUINE** Sorbet plein fruit 65% de jus d'orange sanguine • V300092

**PAMPLEMOUSSE ROSE** Sorbet plein fruit 60% de jus de pamplemousse rose • V300094

**PÊCHE JAUNE** Sorbet plein fruit 57% de purée de pêche jaune • V300133

**POIRE** Sorbet plein fruit 59% de poire • V300096

**POMME VERTE** Sorbet plein fruit 64% de pomme • V300097

**RHUBARBE** Sorbet plein fruit 53% de rhubarbe • V300099



Les vracs



## La collection Charly



### POUR RÉCONCILIER GOURMANDISE ET BUDGET

Ces glaces aux parfums consensuels sont faciles à bouler et très accessibles.

**CAFÉ** Glace • V010025

**CHOCOLAT** Glace avec morceaux de chocolat • V010026

**FRAISE** Glace 20% de fraise Senga Sengana • V010027

**VANILLE** Glace à l'arôme naturel de vanille • V010028

Ces parfums  
sont conditionnés  
en bacs de **5 L**,  
soit 2,8 kg.



Les desserts glacés



# Les desserts glacés individuels

Les premium

- 13 -

Les grands classiques

- 14 -

Les régionaux

- 16 -

Envie d'Asie

- 17 -

Les P'tits Goumands

- 18 -



À déguster  
après la sortie  
du congélateur...



**5 mn**

Les spécialités individuelles



**20 mn**

Les spécialités à partager rondes



**25 mn**

Les spécialités à partager en long



## ERHARD VOUS PROPOSE

un choix très large de desserts glacés individuels, que vous pourrez personnaliser et mettre en valeur avec quelques éléments complémentaires de votre choix.

Visuel valorisant, avec un aspect « Maison » grâce au savoir-faire de nos Glaciers qui décorent chaque pièce à la main, absence de découpe, maîtrise du coût portion, les desserts glacés individuels ERHARD sont parfaitement adaptés aux enjeux de la Restauration d'aujourd'hui.



**FINGERS FAÇON CHOCOLAT DUBAÏ**

Crème glacée pistache, inclusions de pistache, chocolat blanc et kadaïf, enrobage chocolat noir.

8x55 g • 8x100 ml



**VACHERINS VANILLE CARAMEL**

Crème glacée vanille, crème montée, enrobage et sauce caramel, meringue et éclats de caramel.

8x75 g • 8x110 ml  
V090311



**VACHERINS VANILLE FRAMBOISE**

Crème glacée vanille, crème montée, enrobage aux fruits rouges et sauce à la framboise, meringue et brisures de framboise.

8x75 g • 8x110 ml  
V090310



**MANDARINES**

Sorbet plein fruit à la mandarine et enrobage à la mandarine.

8x60 g • 8x95 ml  
V090309



**CITRONS**

Sorbet plein fruit au citron et enrobage au citron.

8x75 g • 8x115 ml  
V090308



**POIRES**

Sorbet plein fruit à la poire et enrobage à la poire.

8x70 g • 8x90 ml  
V090293



**SPHÈRES FAÇON ROCHER**

Crème glacée noisette avec noisettes caramélisées, enrobage chocolat au lait et noisette.

8x75 g • 8x120 ml  
V090306



**SPHÈRES FAÇON COCO**

Crème glacée noix de coco avec amandes caramélisées, enrobage chocolat blanc et noix de coco.

8x80 g • 8x120 ml  
V090307



**NOUGATS GLACÉS**

Crème glacée à la pâte de nougat avec brisures de nougat et coulis fruits rouges.

8x65 g • 8x100 ml  
V090312





### FRISSON

Sorbets mangue Alphonso et framboise plein fruit.

8x100 g • 8x150 ml  
V090187

#### *Voyage en Asie avec cet individuel bien né !*

On apprécie l'intensité de la saveur d'un sorbet plein fruit à la mangue et la fraîcheur d'un sorbet plein fruit à la framboise.



### ÉCLAIRS MANGUE FRUITS ROUGES

Sorbet plein fruit mangue, marbré d'une sauce aux fruits rouges, ganache chocolat blanc et copeaux de chocolat blanc.

8x65 g • 8x100 ml  
V090304



### ÉCLAIRS PARIS BREST

Crème glacée noisette, marbrée de sauce chocolat noisette, ganache chocolat aux noisettes gianduja et noisettes caramélisées.

8x65 g • 8x95 ml  
V090288



### FINGERS COCO EXOTIQUE

Crème glacée noix de coco, marbrée d'une sauce à la mangue et au fruit de la passion, sorbet plein fruit mangue.

8x60 g • 8x100 ml  
V090305



### FINGERS FAÇON TARTE CITRON

Crème glacée citron avec morceaux de biscuit, enrobage et sauce citron, meringue flambée.

8x65 g • 8x110 ml  
V090289



**Pas de mystère,**

notre croquantin® est certainement le meilleur de sa catégorie! Une crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, une meringue croustillante là où il le faut, moelleuse à cœur, un moulage manuel par nos Glaciers, goûtez la différence!

**CROQUANTINS®  
VANILLE**

Crème glacée vanille, éclats de noisettes et amandes caramélisées, coeur meringue.

8x80 g • 8x135 ml  
V090004



Nos CROQUANTINS® VANILLE sont également disponibles en format multiporions page 22.



**FLAMBÉES  
NORVÉGIENNES**

Crème glacée vanille avec inclusions de raisins macérés au rhum, meringue et biscuit imbibé au rhum.

12x95 g • 12x160 ml  
V090174



**SOUFFLÉS  
GRAND MARNIER®**

Crème glacée GRAND MARNIER® et biscuit imbibé de sirop au GRAND MARNIER®. Décor cacao en poudre.

8x90 g • 8x145 ml  
V152520



**GIVRÉS COCO**

Coque de noix de coco remplie avec une crème glacée noix de coco aromatisée et noix de coco râpée.

10x90 g • 10x170 ml  
V090202





Ajoutez de l'alcool\* dans le puits du kouglof devant les gourmands!

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Les KOUGLOFS sont également disponibles en format multiporions page 21.



### KOUGLOF MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée au marc de Gewurztraminer avec raisins macérés.

8x75 g • 8x145 ml  
V090057



### KOUGLOF RHUM RAISINS

Crème glacée au rhum Saint James® avec raisins macérés.

8x75 g • 8x145 ml  
V090247



**Idéal après  
une bonne choucroute  
ou un délicieux jarret,**

le Kouglof au Marc de Gewurztraminer, sans aucun doute le plus extraverti des Vins d'Alsace, un nectar associant puissance, délicatesse et complexité. Il s'associe à merveille avec les raisins macérés et le biscuit léger qui l'accompagne!

### KOUGLOF MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée au marc de Gewurztraminer avec raisins macérés et biscuit.

8x90 g • 8x180 ml  
V090060



### Savoir-faire glacier au cœur de l'Alsace.

*Au cœur de la vallée verdoyante de Masevaux, nichée entre la plaine verdure et le clocher de l'église du village, se trouve notre usine de fabrication de desserts glacés.*

*Usine de fabrication et siège social du groupe, c'est de cet atelier historique que sortent nos plus beaux kouglöfs glacés, vacherins et bûches de Noël.*

-----



## LES MOCHIS GLACÉS

Les mochis, gourmandise japonaise fourrée à la pâte de haricot rouge, ont été revisités par nos Glaciers, en collaboration avec Koichi IWATA, expert japonais en mochi.

Nos atouts ? Une authentique pâte de riz très fine, respectueuse de la tradition japonaise et nos crèmes glacées et sorbets aux parfums exotiques ou plus classiques conjugués pour vous offrir un dessert original, idéal pour réaliser une assiette gourmande.



### CARAMEL BEURRE SALÉ AU SEL DE GUÉRANDE

Crème glacée au caramel au beurre, salé au sel de Guérande, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090260



### CHOCOLAT NOIR

Crème glacée au chocolat noir, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090261



### CITRON YUZU

Crème glacée au citron yuzu, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090294



### FRAISE

Crème glacée à la fraise, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090263



### FRUIT DU DRAGON

Sorbet plein fruit pitahaya (fruit du dragon) et au citron vert, entouré de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090303



### LITCHI

Crème glacée au litchi, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090295



### MANGUE

Sorbet à la mangue, entouré de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090264



### MYRTILLE

Crème glacée à la myrtille, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090265



### NOIX DE COCO

Crème glacée à la noix de coco, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090266



### PISTACHE

Crème glacée à la pistache, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090296



### SAKURA

Crème glacée saveur fleur de cerisier, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090262



### SÉSAME NOIR

Crème glacée au sésame noir, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090267



### THÉ VERT MATCHA

Crème glacée au thé vert matcha, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090268



### VANILLE

Crème glacée à la vanille, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090269



### YAOURT

Crème glacée au yaourt, entourée de pâte de riz sucrée cuite.

20x35 g • V090302



**Une recette  
absolument irrésistible**

inspirée du célèbre  
«caramel toffee peanuts»  
inventé outre Atlantique !

## CACAHUÈTE ÉPOUSE CARAMEL

Crème glacée à la cacahuète  
et au chocolat, cacahuètes  
grillées salées et sauce  
caramel au beurre salé.

62 g • 100 ml  
V270022



### BANANE EN FOLIE

Crème glacée à la banane  
du Costa Rica, sauce caramel  
au beurre et morceaux  
de biscuit.

63 g • 100 ml  
V270019



### VANILLE CROQUE MACADAMIA

Crème glacée à la vanille, sauce  
caramel au beurre salé et noix  
de macadamia caramélisées.

61 g • 100 ml  
V270021



### CHOCOLAT DYNAMITE

Sorbet au chocolat noir  
de Saint Domingue, sauce au  
chocolat et morceaux de chocolat  
noir.

71 g • 100 ml  
V270020



### VANILLE

Crème glacée à la vanille.

60 g • 100 ml  
V270027

### CITRON

Sorbet bleu au citron.

60 g • 100 ml  
V270028

### FRAISE

Sorbet à la fraise.

60 g • 100 ml  
V270029





# Les desserts glacés à partager

Les vacherins

- 20 -

Les omelettes norvégiennes  
et les kouglofs

- 21 -

Les barres glacées

- 22 -



## VACHERINS, OMELETTES NORVÉGIENNES, NOUGATS GLACÉS...

autant de grands classiques respectueux de la tradition pâtissière que nos Glaciers assemblent et décorent manuellement dans notre atelier de Masevaux, au pied du Ballon d'Alsace. Apporteur de solutions clés en main, ERHARD Pâtissier Glacier s'adapte à vos besoins avec une offre de desserts glacés prêts à servir, dont vous gérez le coût portion en fonction de vos objectifs. Nous vous proposons également toute une gamme de desserts multiportions dont vous personnaliserez le décor selon votre choix. De la crème chantilly, des fruits et le tour est joué!

## Les vacherins

Les VACHERINS  
existent en format  
individuel  
en page 13.



8/10  
16/20

### VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, sorbet framboise plein fruit, cœur meringue, chantilly, coulis de framboise.

800 g • 1 700 ml  
V110053

1 600 g • 3 400 ml  
V110052

#### *Un beau dessert.*

Avec son format généreux et le blanc immaculé de sa crème montée, ce grand classique offre une alliance de saveurs aussi rassurantes que subtiles, avec sa crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar et son sorbet plein fruit framboise !



8/10

### VACHERIN VANILLE FRAISE

Crèmes glacées vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar et fraise Senga Sengana, cœur meringue, chantilly, coulis de fraise.

750 g • 1 700 ml  
V110051

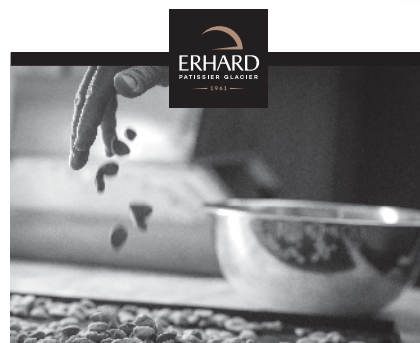


8/10

### VACHERIN VANILLE CASSIS

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, sorbet cassis de France plein fruit, cœur meringue, chantilly, coulis de cassis.

800 g • 1 750 ml  
V110055



#### Notre atelier de production de Masevaux

*Dans notre atelier de MASEVAUX, situé au pied du Ballon d'Alsace, nos Glaciers fabriquent des recettes très sophistiquées nécessitant une main-d'œuvre très expérimentée, un lieu où les convoyeurs de ligne et autres automates n'ont pas droit de cité !*

*MASEVAUX, c'est aussi le lieu de fabrication des fameux mochis japonais garnis de crème glacée.*

-----



## L'omelette norvégienne,

un dessert intemporel qui plaît au plus grand nombre ! Notre glace vanille à la vanille Bourbon de Madagascar fait vraiment la différence, et sa génoise imbibée de sirop au rhum lui donne une légèreté bienvenue en fin de repas.

## OMELETTE NORVÉGIENNE VANILLE

Crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, meringue à l'italienne flambée, génoise punchée de sirop au rhum.

900 g • 2000 ml  
V120047

 16/18



Pensez à la flamber au rhum\* !

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



## OMELETTE NORVÉGIENNE VANILLE FRAMBOISE

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, sorbet framboise plein fruit, meringue à l'italienne flambée, biscuit punché au sirop à l'extrait GRAND MARNIER®.

950 g • 1700 ml  
V110048

 8/10



 10/12



Les KOUGLOFS existent en format individuel en page 16.

Livré dans son moule avec un sachet de cacao. Passer le moule sous l'eau chaude puis le percer pour un démoulage aisé.

## KOUGLOF GLACÉ MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée au marc de Gewurztraminer avec raisins macérés.

840 g • 1500 ml  
V120018

 10/12



## KOUGLOF GLACÉ RHUM RAISINS

Crème glacée au rhum avec raisins macérés.

840 g • 1500 ml  
V120016



*Un dessert  
qui ne fait pas mystère  
de sa gourmandise*

avec ses éclats de noisettes  
et d'amandes caramélisées,  
ou comment réincarner  
un grand classique  
dans une version "maison".

**BARRE  
CROQUANTIN®**

Crème glacée vanille, éclats de noisettes  
et amandes caramélisées, coeur meringue.

1 100 g • 2 300 ml  
V110041



Le CROQUANTIN  
existent en format  
individuel  
en page 15.



**BARRE  
NOUGAT GLACÉ**

Crème glacée nougat de Montélimar  
avec éclats de noisettes caramélisées  
et de pistaches, raisins, bigarreaux  
confits, écorces d'oranges.

600 g • 1 150 ml  
V110060





# Les pâtisseries





# Les pâtisseries individuelles

Les entremets  
«Atelier ERHARD»

- 25 -

Les grands  
classiques

- 28 -

Les pâtes  
à choux

- 30 -



## DES DESSERTS ADAPTÉS AUX ENJEUX DE LA RESTAURATION D'AUJOURD'HUI

ERHARD Pâtissier Glacier vous propose un choix très large de pâtisseries individuelles, prêtes à servir sans main-d'œuvre spécialisée, ou que vous pourrez personnaliser et mettre en valeur avec quelques éléments complémentaires de votre choix.

Dans notre atelier de production de Thurey-Le-Mont, nous avons su rester fidèle à la tradition avec une sélection d'ingrédients et des méthodes de production similaires à celles des artisans pâtissiers. Visuel valorisant, avec un aspect «Maison» grâce au savoir-faire de nos Maîtres Pâtissiers qui décoorent chaque pièce à la main, absence de découpe, maîtrise du coût portion, les pâtisseries individuelles ERHARD sont parfaitement adaptées aux enjeux de la Restauration d'aujourd'hui.

## FINGER CHOCOLAT AU LAIT

Mousse, ganache, enrobage et feuilletine  
chocolat au lait, biscuit noisette.

8 x 85 g  
V061171



4h



48h

### Chef Jérôme

Cette gamme  
d'individuels pâtisseries  
est un éventail de saveurs,  
de textures, de couleurs et  
de formes. Elle offre à nos clients  
un panel de nouveautés le plus  
large possible pour répondre  
aux demandes  
des plus gourmands.



## FINGER MOKA CAFÉ

Crème mousseline au café d'Équateur, biscuit  
amande, crème montée au café d'Équateur  
et éclats de noisettes caramélisés.

8 x 75 g  
V061188



4h



48h

## FINGER CHOCOLAT NOIR

Mousse au chocolat noir,  
enrobage façon rocher  
chocolat noir noisette, ganache  
au chocolat noir, feuilletine  
chocolat noir, biscuit noisette.

8 x 90 g  
V061179



4h



48h



## Les entremets «Atelier ERHARD»

L'emblématique Arc de Triomphe se décline ici dans ce dessert délicat, savamment équilibré, mariant une mousse au chocolat intense et un cœur gourmand. Une œuvre d'art culinaire à savourer.

### ARC

Mousse au chocolat, compotée à la framboise et à la fraise, croustillant au praliné et à la noisette, biscuit à l'amande.

8 x 80 g  
V061234



4h



48h



### PYRAMIDE

Mousse au chocolat, préparation à la mandarine confite, croustillant au praliné et à la noisette, biscuit à l'amande.

8 x 75 g  
V061235



4h



48h



### CAFÉ GIANDUJA

Mousse au café, glaçage au café, feuilletine chocolat au lait, noisettes gianduja, biscuit amande, inclusions de noix de pécan.

8 x 70 g  
V061174



4h



48h



### FORÊT NOIRE

Mousse chocolat noir, mousse vanille, biscuit cacao et inclusions de griottes à l'alcool, flocage chocolat noir et glaçage.

8 x 90 g  
V061180



4h



48h





### ROSE FRAMBOISE

Mousse rose-framboise, compotée de framboise, biscuit amande et enrobage.

8 x 80 g  
V061160



*Mignonne  
allons voir si la rose...*

Nos chefs pâtisseries sont  
aussi des poètes !  
Un bel hymne  
à la féminité et  
à la gourmandise.



### BOLCHOÏ VANILLE FRUITS ROUGES

Mousse vanille, compotée de fruits rouges, biscuit amande et enrobage saveur cerise.

8 x 95 g  
V061158



### ROSE VANILLE CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, crémeux vanille, biscuit cacao, enrobage chocolat et croustillant au sésame.

8 x 80 g  
V061161



### BOLCHOÏ POIRE CAMEL

Mousse au caramel, compotée de poire, biscuit amande et enrobage caramel.

8 x 95 g  
V061159



## Les grands classiques



### TARTELETTE CITRON

Crèmeux citron, biscuit sablé, biscuit cuillère et crème montée vanille.

8 x 75 g  
V061190



4h



48h



### ROSE FRUITS ROUGES

Mousse framboise, compotée de fruits rouges, biscuit façon cuillère.

16 x 70 g  
V071089



6h



48h



### Esprit Boutique

Avec le Mont Blanc qui s'invite à la table des meilleurs restaurants !

Son visuel "fait maison" et sa composition ultragourmande font de lui un dessert addictif à mettre d'urgence à votre carte !

### MONT BLANC

Vermicelles de marron, crème montée vanille et biscuit sablé.

8 x 65 g  
V061177



4h



48h



### Un dessert résolument tendance

qui ne manque pas d'allure !

Son secret réside dans sa fameuse meringue croquante, accompagnée par une non moins légère crème fouettée au mascarpone. Pour la décorer vous pourrez opter pour une compotée de fruits rouges et des framboises fraîches pour qu'elle soit définitivement craquante !

### PAVLOVA PRÊTE À GARNIR

Crème fouettée au mascarpone, meringue.

16 x 45 g  
V061102



4h



0h





**MOKA PARFUM CHOCOLAT**

Crème au beurre parfum chocolat, génoise imbibée d'un sirop, pailleté chocolat.

12 x 95 g  
V061035



**MOKA CAFÉ**

Crème au beurre, café génoise imbibée d'un sirop, éclats de noisettes caramélisées.

12 x 95 g  
V061034



**BABA AU RHUM**

Biscuit savarin imbibé de sirop au rhum, crème montée vanille, demi-bigarreau confit.

12 x 152 g  
V061008



**L' incontournable,**

c'est bien lui, le roi des desserts des brasseries et restaurants les plus branchés ! Richement rhumé, moelleux à souhait...

À servir avec une bouteille de rhum pour les amateurs de rhum\* au baba !



**MERVEILLEUX CHOCOLAT**

Meringues garnies d'une ganache au chocolat, décorées d'une ganache au chocolat et de flocons en chocolat.

12 x 90 g  
V061036



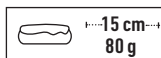
\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



## Les pâtes à choux

### LES ÉCLAIRS

#### Les lunch



#### CHOCOLAT

Crème au chocolat, pâte à choux pur beurre, glaçage au chocolat.

40 x 80 g 4h 48h  
V061203



#### CAFÉ

Crème au café, pâte à choux pur beurre, glaçage au café.

40 x 80 g 4h 48h  
V061204



#### VANILLE

Crème à la vanille, pâte à choux pur beurre, glaçage à la vanille.

40 x 80 g 4h 48h  
V061205

#### Disponibles en blister



#### CHOCOLAT

Crème au chocolat, pâte à choux pur beurre, glaçage au chocolat.

2 x 70 g 4h 48h  
V061212



#### CAFÉ

Crème au café, pâte à choux pur beurre, glaçage au café.

2 x 70 g 4h 48h  
V061213



#### VANILLE

Crème à la vanille, pâte à choux pur beurre, glaçage à la vanille.

2 x 70 g 4h 48h  
V061214

### LE PARIS-BREST



#### PARIS-BREST PREMIUM

Crème pâtissière au praliné amande-noisette, pâte à choux pur beurre, amandes effilées.

24 x 80 g 4h 48h





# Les entremets en bande

Les premium

- 32 -

les grands classiques

- 33 -



- 1 - Fabrication française
- 2 - Une parfaite tenue après décongélation
- 3 - Une découpe aisée
- 4 - Des ingrédients "cleans"

## 7 ATOUTS

- 5 - Des œufs issus de poules élevées en plein air
- 6 - Des décors raffinés
- 7 - De nombreuses recettes inédites



### CASSIS VIOLETTE

Mousse parfum violette, préparation au cassis et biscuit à l'amande.

700 g  
V011087

*L'association  
de deux parfums  
d'une grande finesse*

issue de l'univers des macarons que nos chefs pâtisseries revisitent avec cet entremets inédit.



### CHOCOLAT AU LAIT NOISETTE

Biscuit à la noisette, ganache au chocolat au lait, croustillant au chocolat au lait et au praliné, glaçage façon rocher, inclusions de noisettes.

800 g  
V011083



### TIRAMISU

Mousse au mascarpone, sirop au café et au marsala, biscuit.

800 g  
V011085



### PAVLOVA

Mousse vanille, préparation à la fraise et meringue.

700 g  
V011090



### OPÉRA

Crème beurre café, biscuit à l'amande imbibé d'un sirop au café et ganache chocolat noir, glaçage chocolat noir.

800 g  
V011086



### 3 CHOCOLATS

Croustillant au praliné, mousses au chocolat blanc, au chocolat lait et au chocolat noir, biscuit à l'amande, flocage chocolat noir.

800 g  
V011081



### CROUSTILLANT CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, croustillant au praliné et biscuit au cacao.

750 g  
V011080



### FRAISIER

Mousse à la vanille, préparation à la fraise et biscuit à l'amande et au citron.

700 g  
V011088



### POIRE CARAMEL

Mousse au caramel au beurre salé, compotée de poire, biscuit à l'amande, glaçage au caramel avec éclats de caramel.

700 g  
V011082



### FRUITS EXOTIQUES YUZU

Compotée aux fruits exotiques, mousse au yuzu, biscuit à la noix de coco et au citron vert, glaçage.

700 g  
V011084



### FRAMBOISE CITRON

Mousse au citron, préparation à la framboise et biscuit à l'amande et au citron.

700 g  
V011089





# Les Tropéziennes



## ICONIQUE

Ce célèbre dessert se décline ici en multiples versions :  
individuelle ou à partager, nature ou gourmande...  
Toujours délicieuses et toujours moelleuses avec leur brioche 100 % pur beurre !



### PETITE TROPÉZIENNE VANILLE

Brioche, crème pâtissière vanille, sucre décor.

40 x 30 g   
V0101150



### PETITE TROPÉZIENNE PISTACHE

Brioche, crème pâtissière pistache, sucre décor et poudre de pistache.

40 x 30 g   
V0101151



### PETITE TROPÉZIENNE NOISETTE

Brioche, crème pâtissière noisette, sucre décor et amandes hachées grillées.

40 x 30 g   
V0101152



### TROPÉZIENNE NATURE

Brioche pur beurre composée d'une garniture pâtissière et décorée de sucre.

500 g 6 x 650 g   
V501032 V501028 **6 pièces dans un carton** 6 x 900 g   
V501029



### PETITE TROPÉZIENNE NATURE

Brioche pur beurre, garniture pâtissière.

36 x 85 g   
V501026

Disponibles en blister



### PETITE TROPÉZIENNE VANILLE

Brioche, crème pâtissière vanille, sucre décor.

6 x 30 g   
V0101147



### PETITE TROPÉZIENNE FRAMBOISE

Brioche, crème pâtissière framboise, sucre décor.

6 x 30 g   
V0101148



### PETITE TROPÉZIENNE SPÉCULOOS

Brioche, crème pâtissière spéculoos, sucre décor et brisures de spéculoos.

6 x 30 g   
V0101149



### TROPÉZIENNE FRAMBOISE

Brioche pur beurre composée d'une garniture pâtissière agrémentée de framboises et décorée de sucre rose.

500 g   
V501033



### TROPÉZIENNE STRACIATELLA

Brioche pur beurre composée d'une garniture pâtissière agrémentée de copeaux de chocolat et décorée de paillettes en chocolat et sucre décor.

500 g   
V501034



les pâtisseries



# Les brioches



## AVIS AUX AMATEURS, LES BRIOCHES ERHARD POSSÈDENT DE NOMBREUX ATOUTS

- Une fabrication pur beurre de FRANCE\*.
- Une cuisson en four rotatif permettant une bonne répartition de la chaleur.
- Une surgélation qui permet de servir à tout moment une brioche toujours fraîche, toujours moelleuse.

\* Sauf exception justifiée



## Les brioches

### Idéale!

Prête en 3 minutes  
au four à 180 °C  
(sans décongélation)  
ou après 3 h à température  
ambiante, la brioche constitue  
une base idéale  
pour accompagner  
un petit-déjeuner,  
ou réaliser de nombreux  
desserts, tels le pain perdu  
ou une brioche polonaise.

### BRIOCHE PUR BEURRE

280 g  
V121005



### 3 BRIOCHES PUR BEURRE

3 x 280 g  
31000



### BRIOCHE DES ROIS FRUITS CONFITS FLEUR D'ORANGER

380 g  
V121013



### BRIOCHE DES ROIS SUCRE

380 g  
V121012





# Les donuts & beignets

Les donuts

- 39 -

Les mini donuts

- 40 -

Les beignets

- 41 -

Les mini beignets

- 42 -



NOS DONUTS ET MINI DONUTS  
ONT PLUS D'UN TOUR DANS LEUR SAC !

Une pâte boulée et levée,  
des fourrages sans conservateurs et sans colorant artificiel.

2-3h

## Les donuts

### Derrière ce donut

enrobé se cache une démarche de développement durable. Le cacao utilisé est en effet certifié du label Rainforest Alliance, l'un des plus grands programmes mondiaux de développement durable pour le cacao, le café et le thé.

### DONUT CHOCONUT

Fourrage cacao-noisette, glaçage saveur chocolat, stries.

60 g  
40760



### DONUT DARKY

Glaçage saveur chocolat, vermicelles chocolat.

55 g  
40756



### DONUT PARTY

Glaçage blanc saveur vanille, vermicelles multicolores.

55 g  
40759



### DONUT MILKY

Glaçage saveur chocolat au lait, éclats de noisettes.

55 g  
40757



### DONUT PINKY

Glaçage rose saveur fraise, vermicelles blancs.

55 g  
40758



### DONUT VANILLA CREAM

Fourrage saveur vanille, glaçage blanc, stries.

70 g  
40761



### DONUT STRAWBERRY

Fourrage fraise, glaçage rose saveur fraise, stries.

70 g  
40762



### DONUT SUGAR

Décor sucre enrobé.

50 g  
40753





**MINI DONUT  
STRAWBERRY**

Fourrage fraise, glaçage rose  
saveur fraise, vermicelles  
chocolat.

24 g  
40842

*Il a de l'allure*  
avec son glaçage  
rose vif et renferme  
un fourrage fraise garanti  
sans arôme artificiel



**MINI DONUT  
CHOCONUT**

Fourrage cacao-noisette,  
glaçage saveur chocolat,  
vermicelles multicolores.

24 g  
40840



**MINI DONUT  
VANILLA CREAM**

Fourrage saveur vanille,  
glaçage blanc saveur vanille,  
vermicelles roses.

24 g  
40841



**MINI DONUT  
MILKY**

Glaçage saveur chocolat au lait.

18 g  
40851



**MINI DONUT  
SUGAR**

Décor sucre enrobé.

18 g  
40849



**MINI DONUT  
WHITY**

Glaçage blanc  
saveur vanille,  
vermicelles roses.

20 g  
40853



2-3h

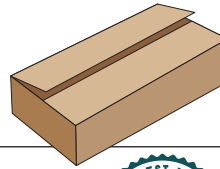
# Les beignets

Conditionnements disponibles

| plateau de 10 pièces



| carton de 40 pièces



## Moelleux !

Une pâte boulée et levée qui absorbe moins de matière grasse à la cuisson, un fourrage sans conservateurs et sans colorant artificiel, ce beignet a plus d'un atout pour plaire.

## CHOCO NOISETTE

Fourrage cacao-noisette.

40 x 75g 10 x 75g  
70225 60584



## NATURE

40 x 55g  
70221



## ABRICOT

Fourrage abricot.

40 x 75g 10 x 75g  
70223 60582



## FRAMBOISE

Fourrage framboise.

40 x 75g 10 x 75g  
70224 60583



## POMME

Fourrage pomme.

40 x 75g 10 x 75g  
70222 60581



# Les mini beignets



Conditionnements disponibles

| blister par 4



| blister par 8



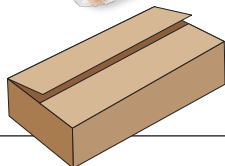
| blister par 10



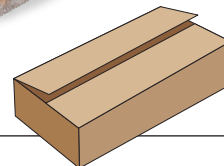
| blister par 12



| 4 plateaux de 35 pièces = 140 pièces



| carton de 140 pièces



## CARAMEL

Fourrage caramel.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45034	45004	45014	45024

Plateaux  
140 x 25g  
45308

Carton  
140 x 25g  
45204



Cacao



## saveur CHOCOLAT BLANC

Fourrage parfum chocolat blanc.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45036	45006	45016	45026

Plateaux  
140 x 25g  
45310

Carton  
140 x 25g  
45215



Cacao



## saveur CHOCOLAT NOIR

Fourrage parfum chocolat noir.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45037	45007	45017	45027

Plateaux  
140 x 25g  
45311

Carton  
140 x 25g  
45216



Cacao



## saveur CHOCO NOISETTE

Fourrage parfum chocolat noisette.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45030	45001	45010	45020

Plateaux  
140 x 25g  
45301

Carton  
140 x 25g  
45201



## FRAMBOISE

Fourrage framboise.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45031	45002	45011	45021

Plateaux  
140 x 25g  
45302

Carton  
140 x 25g  
45202



## FRUITS ROUGES

Fourrage fruits rouges.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45035	45005	45015	45025

Plateaux  
140 x 25g  
45309

Carton  
140 x 25g  
45214



## NATURE

Blister

4 x 19g	8 x 19g	10 x 19g	12 x 19g
45033	45000	45013	45023

Plateaux  
140 x 19g  
45304

Carton  
140 x 19g  
45200



## POMME

Fourrage pomme.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45032	45003	45012	45022

Plateaux  
140 x 25g  
45303

Carton  
140 x 25g  
45203

## ASSORTIMENT 3 CHOCOLATS

Fourrage parfum chocolat noisette, chocolat noir et chocolat blanc.

Blister  
12 x 75g  
45029



## SPÉCULOOS

Fourrage spéculoos.

Blister

4 x 25g	8 x 25g	10 x 25g	12 x 25g
45038	45008	45018	45028

Plateaux  
140 x 25g  
45312

Carton  
140 x 25g  
45212



les pâtisseries

# Les gougères

UNE SPÉCIALITÉ FABRIQUÉE DANS LE VILLAGE  
DE TAILLY, AU CŒUR DE LA BOURGOGNE.

Comté AOP, fidèle à la tradition ou saveur truffée.  
À chacun sa région, à chacun sa gougère !

## Les gougères

Découvrez nos fameuses gougères aux fromages prêtes à réchauffer. Un accompagnement pour l'apéritif qui plaira au plus grand nombre.

### 60 GOUGÈRES AUX FROMAGES

430 g • 60 pièces  
V521015

Église du village de Tailly



### 60 GOUGÈRES À L'EMMENTAL ET À LA TOMATE

Surgelées.

430 g • 60 pièces  
V521022





*Les pâtisseries*



# Les pâtisseries festives

Noël

- 46 -

Pâques

- 50 -

# Les bûchettes crème au beurre



Conditionnements disponibles

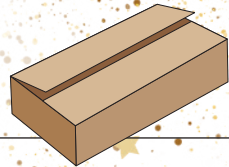
| blister par 2



| blister par 4



| carton de 32 pièces



## L'indémoudable

bûchette crème au beurre parfum chocolat  
allie gourmandise et légèreté grâce à sa génoise punchée de sirop au rhum.

## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT

Crème au beurre parfum chocolat, génoise punchée de sirop au rhum.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091057 V091063 V091069



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT

Crème au beurre parfum chocolat, génoise imbibée d'un sirop à la vanille.

32 x 65 g  
V101225



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE CAFÉ

Crème au beurre café, génoise imbibée de sirop au café.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091053 V091059 V091065



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE GANACHE

Ganache au chocolat, génoise imbibée de sirop.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091058 V091064 V091070



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

Crème au beurre praliné, génoise imbibée de sirop.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091055 V091061 V091067



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE VANILLE

Crème au beurre vanille, génoise imbibée de sirop vanille.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091056 V091062 V091068



## BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE LIQUEUR D'ORANGE

Crème au beurre à la liqueur d'orange, génoise punchée de sirop à l'alcoolat naturel d'orange.

2 x 80 g 4 x 80 g 32 x 80 g  
V091054 V091060 V091066



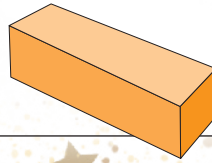


## Les bûches crème au beurre

Conditionnements disponibles | blister



| étui



### BÛCHE CRÈME AU BEURRE VANILLE

Crème au beurre vanille, génoise imbibée de sirop vanille.

Blister 500 g	Blister 750 g	Étui 750 g
6/8 parts	8/10 parts	8/10 parts
V081094	V081100	V081189



### BÛCHE CRÈME AU BEURRE LIQUEUR D'ORANGE

Crème au beurre à l'alcoolat naturel d'orange, génoise imbibée à l'alcoolat naturel d'orange.

Blister 500 g	Blister 750 g
6/8 parts	8/10 parts
V081095	V081101

### BÛCHE CRÈME AU BEURRE CARAMEL

Crème au beurre caramel au beurre demi-sel, génoise imbibée de sirop.

Blister 500 g	Blister 750 g
6/8 parts	8/10 parts
V081272	V081273

### BÛCHE CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

Crème au beurre praliné, génoise imbibée de sirop.

Blister 500 g	Blister 750 g	Étui 750 g
6/8 parts	8/10 parts	8/10 parts
V081096	V081102	V081188



Autres parfums disponibles sur demande.

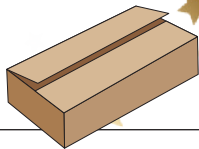
### BÛCHE CRÈME AU BEURRE GANACHE

Ganache au chocolat, génoise imbibée de sirop.

Blister 500 g	Blister 750 g
6/8 parts	8/10 parts
V081098	V081104



Conditionnement disponible | carton de 5 pièces



## Les roulades crème au beurre



### ROULADE CRÈME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT

Génoise imbibée d'un sirop au rhum, crème au beurre parfum chocolat.

1 200 g  
V111040



### ROULADE CRÈME AU BEURRE CAFÉ

Génoise imbibée d'un sirop café, crème au beurre café.

1 200 g  
V111039



### ROULADE CRÈME AU BEURRE LIQUEUR D'ORANGE

Génoise imbibée à l'alcoolat naturel d'orange, crème au beurre à la liqueur d'orange.

1 200 g  
V111042



### ROULADE CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

Génoise imbibée d'un sirop, crème au beurre praliné.

1 200 g  
V111043



### ROULADE CRÈME AU BEURRE VANILLE

Génoise imbibée d'un sirop vanille, crème au beurre vanille.

1 200 g  
V111044



### Idéales

pour composer les bûches au format de votre choix, avec un décor personnalisé.



## Les bûchettes mousse

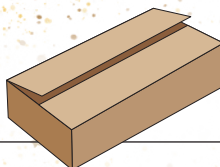


Conditionnements disponibles

| blister par 2



| carton de 28 pièces



### BÛCHETTE EXOTIQUE

Mousse mangue passion citron vert, préparation framboise grenade, biscuit génoise et feuillantine.

2 x 90 g 28 x 90 g  
V091117 V091116



### BÛCHETTE FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges, compotée de fruits rouges, biscuit génoise et feuillantine.

2 x 90 g 28 x 90 g  
V091119 V091118



### BÛCHETTE CROUSTILLANTE

Mousse chocolat, mousse chocolat au lait, biscuit amande et feuillantine.

2 x 95 g 28 x 95 g  
V091115 V091114



On retrouve toute l'Alsace

dans cette bûchette Forêt Noire et ses fameuses cerises amarena.

### BÛCHETTE FORÊT NOIRE

Mousse à la vanille, mousse au chocolat au lait, biscuit génoise au cacao parsemé de copeaux de chocolat, chantilly et inclusions d'Amarena.

2 x 95 g  
V091113

28 x 95 g  
V091112

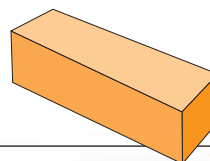
## Les bûches mousse



Conditionnements disponibles | blister



| étui



### BÛCHE CROUSTILLANTE

Mousse chocolat, mousse chocolat au lait, biscuit amande et croustillant.

Blister 520 g Blister 800 g Étui 800 g  
6/8 parts 8/10 parts 8/10 parts  
V081289 V081288 V081287



### BÛCHE EXOTIQUE

Mousse mangue passion citron vert, mousse fruits rouges, préparation de framboise et grenade, biscuit génoise et croustillant.

Blister 430 g Blister 650 g Étui 650 g  
6/8 parts 8/10 parts 8/10 parts  
V081295 V081294 V081293





## Les bûches mousse



### BÛCHE POMME D'AMOUR

Mousse vanille, compotée de pommes  
caramel cannelle, biscuit crumble  
et biscuit génoise.

Blister 530 g  
6/8 parts  
V081302

Blister 800 g  
8/10 parts  
V081301

#### *L'alliance gourmande*

de la pomme,  
du caramel et  
de la cannelle...  
un régal !



### BÛCHE FORÊT NOIRE

Mousse à la vanille, mousse au chocolat au lait,  
biscuit génoise au cacao parsemé de copeaux  
de chocolat, chantilly et inclusions d'Amarena.

Blister 500 g  
6/8 parts  
V081292

Blister 750 g  
8/10 parts  
V081291

Étui 750 g  
8/10 parts  
V081290



### BÛCHE CAPPUCCINO

Mousse vanille, mousse café, biscuit génoise  
au café, feuillantine et biscuit décor.

Blister 360 g  
6/8 parts  
V081306

Blister 580 g  
8/10 parts  
V081305



### BÛCHE FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges,  
compotée de fruits rouges,  
biscuit génoise et feuillantine.

Blister 470 g  
6/8 parts  
V081298

Blister 700 g  
8/10 parts  
V081297

Étui 700 g  
8/10 parts  
V081296



### BÛCHE MONT BLANC

Mousse vanille, mousse marron, crème  
de marrons, inclusion de brisures de marrons  
et biscuit génoise.

Blister 470 g  
6/8 parts  
V081300

Blister 710 g  
8/10 parts  
V081299



### BÛCHE CHOCOLAT AU LAIT - PASSION - CITRON VERT

Mousse au chocolat au lait, crémeux passion  
citron vert, crémeux chocolat au lait avec  
inclusion de brisures de noix de pécan, biscuit  
génoise et croustillant.

Blister 570 g  
6/8 parts  
V081304

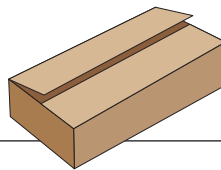
Blister 850 g  
8/10 parts  
V081303



Disponibles en > blister  
par 2

> blister  
par 4

> carton de  
72 pièces



### Un grand classique

de la pâtisserie de fêtes dont on apprécie la crème au beurre parfum chocolat relevée par une génoise imbibée de sirop.

### NID DE PÂQUES PARFUM CHOCOLAT

Crème au beurre parfum chocolat, génoise imbibée d'un sirop, pailleté chocolat.

2 x 75 g 4 x 75 g 72 x 75 g  
V071010 V071015 V071017



### NID DE PÂQUES VANILLE

Crème au beurre vanille, génoise imbibée d'un sirop, amandes effilées grillées.

2 x 75 g 4 x 75 g 72 x 75 g  
V071012 V071025 V071026



### NID DE PÂQUES CAFÉ

Crème au beurre café, génoise imbibée d'un sirop, éclats de noisettes caramélisées.

2 x 75 g 4 x 75 g 72 x 75 g  
V071011 V071014 V071018



### NID DE PÂQUES ALCOOLAT NATUREL D'ORANGE

Crème au beurre à l'alcoolat naturel d'orange, génoise punchée de sirop à l'alcoolat naturel d'orange, amandes effilées grillées.

2 x 75 g 4 x 75 g 72 x 75 g  
V071013 V071035 V071027



### NID DE PÂQUES PRALINÉ

Crème au beurre praliné, génoise imbibée d'un sirop, éclats de noisettes caramélisées.

2 x 75 g 4 x 75 g 72 x 75 g  
V071009 V071016 V071019



### ŒUF CHOCOLAT

Mousse au chocolat au lait et chocolat blanc, génoise imbibée d'un sirop.

Carton de 12 x 55 g • V071095





Pâques

Entremets à partager

Disponibles en blister



**NID DE PÂQUES VANILLE**

Crème au beurre vanille, génoise imbibée de sirop vanille et éclats de noisettes caramélisées.

600 g • 6/8 parts  
V071064



**NID DE PÂQUES CHOCOLAT**

Crème au beurre parfum chocolat, génoise imbibée de sirop parfum vanille et éclats de noisettes caramélisées.

600 g • 6/8 parts  
V071068



**NID DE PÂQUES CAFÉ**

Crème au beurre café, génoise imbibée de sirop au café et éclats de noisettes caramélisées.

600 g • 6/8 parts  
V071067



**NID DE PÂQUES LIQUEUR D'ORANGE**

Crème au beurre à la liqueur d'orange, génoise imbibée de sirop à l'alcoolat naturel d'orange et éclats de noisettes caramélisées.

600 g • 6/8 parts  
V071065



**NID DE PÂQUES PRALINÉ**

Crème au beurre praliné, génoise imbibée de sirop et éclats de noisettes caramélisées.

600 g • 6/8 parts  
V071066



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE LOGISTIQUE – ERHARD PÂTISSIER GLACIER

## DÉSIGNATION DU FOURNISSEUR :

La société par actions simplifiée, EPG Erhard Pâtissier Glacier, immatriculée sous le numéro 47988528 au capital de 3.124.207, euros dont le siège est situé 7 rue du stade 68290 Masevaux Niederbruck. Ci-après désignée par « le Fournisseur ».

## PRODUITS LIVRÉS:

Nos différentes gammes de produits relèvent de différentes catégories. Ils appartiennent aux catégories suivantes :

- glace en bac
- desserts japonais
- desserts glacés
- desserts pâtisseries
- brioche
- beignet et donuts
- desserts festifs

## IDENTIFIANT UNIQUE REP

3621: FR209624\_01GOKN  
505669: FR212904\_01GFDA

## 1. DÉFINITIONS

Dans le cadre des présentes conditions générales de vente, de nos offres et de nos échanges avec le Client les termes et sigles listés ci-dessous auront la signification énoncée. Par « Produits », on entend tous produits fabriqués et/ou commercialisés par le Fournisseur sous une marque ou un nom appartenant au Fournisseur. Par « CGV », on entend les présentes conditions générales de vente qui comprennent notre tarif ou notre offre de prix. Par « Client », on entend toute personne physique ou morale interlocuteur du Fournisseur qu'il s'agisse de l'entité qui commande les Produits, d'une centrale d'achat, d'une centrale de référencement ou d'un point de vente. Par « Partie », on entend ensemble ou de manière individuelle « le Client » ou « le Fournisseur ».

## 2. CONDITIONS DE VENTE CATEGORIELLES – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Les CGV sont communiquées et sont opposables à toute personne physique ou morale qui, à des fins professionnelles, achète des produits à un ou à plusieurs fournisseurs et les revend, à titre principal, à d'autres commerçants, grossistes ou détaillants, à des transformateurs ou à tout autre professionnel qui s'approvisionne pour les besoins de son activité. Elles annulent et remplacent toutes autres conditions générales antérieures, écrites ou non écrites pouvant figurer sur nos documents ou convenus par tout autre moyen. Si l'une des clauses des présentes CGV se trouvait nulle ou annulée, les autres clauses n'en seraient pas pour autant annulées. Le fait que le Fournisseur ne fasse pas application à un moment donné d'un quelconque article des présentes conditions, ne peut être interprété comme valant renoncement à se prévaloir ultérieurement des dites CGV.

## 3. SOCLE UNIQUE DE LA NÉGOCIATION – DÉROGATION

Les CGV et leurs annexes constituent ensemble et de manière indivisible, conformément à l'article L.441-1-2 du Code du Commerce, le socle unique de la relation commerciale entre les Parties. Elles s'appliquent sans restriction ni réserve et ce, quelles que soient les clauses pouvant figurer sur les documents du Client, dont notamment ses Conditions Générales d'Achat. En particulier, le Tarif est le socle unique de la négociation commerciale. Conformément à la réglementation en vigueur, le Fournisseur se réserve le droit de déroger à certaines clauses des présentes CGV en fonction des négociations menées avec le Client et ce, par l'établissement de Conditions Particulières de Vente (ci-après les « CPV »). Dans ce cas, les Parties concluent une convention écrite dans le respect de l'article L.441-31 du Code de commerce. Toute dérogation nécessite une négociation, un accord exprès et écrit du Fournisseur et l'octroi de contreparties réelles c'est à dire effectives, identifiées, sérieuses, objectives, contrôlables et proportionnées par le Client.

## 4. TARIF – PRIX

**4.1** Le tarif est exprimé hors taxes et emballage compris. Il s'entend Franco de port. Le prix des Produits ne comprend pas, pour les livraisons effectuées hors France métropolitaine, les impôts, taxes et redevances ayant leur origine en dehors du territoire français, lesquels sont à la charge du client. L'application du Franco de port est soumise à un montant minimal de la commande. En cas de commande inférieure au Franco, le Fournisseur pourra la refuser ou facturer au Client le transport. Sauf disposition contraire, le tarif applicable est celui en vigueur au jour de l'acceptation de la commande. Toute commande passée pendant la période des négociations annuelles et livrée après conclusion de l'accord avec le Client sera facturée au prix convenu avec le client au jour de la livraison. Le tarif applicable sera celui en vigueur au jour de la livraison s'il s'écoule plus de 8 semaines entre la commande et la date de livraison notamment dans le cadre de commandes de Produits faisant de la part du Client d'une communication publi-promotionnelle.

**4.2** En cas de commande des Produits, les conditions commerciales applicables à ces produits seront celles de la convention annuelle en cours ou à défaut, celles contenues dans les CGV ou CPV en vigueur au jour de la passation de la commande.

**4.3** Les réductions de prix générales octroyées aux clients respectant les conditions d'application figurent dans l'annexe 1: TARIF.

**4.4** Aucune remise, rabais ou ristourne ne constitue un droit acquis pour le Client même s'il en a été antérieurement accordé et ce quel que soit leur nombre ou leur importance. Les remises ou ristournes devront faire l'objet d'un engagement écrit signé par le Fournisseur. Elles ne sont octroyées que si le Client s'engage à des contreparties réelles c'est à dire effectives, identifiées, sérieuses, objectives, contrôlables et proportionnées.

**4.5** Toute négociation du tarif donnera lieu à la conclusion d'une convention précisant les engagements du Client. La convention est en principe applicable pour une année civile. Toute négociation d'un avenant en cours d'année devra préciser les circonstances le justifiant. Toutes les remises ne sont consenties que sous condition du paiement, à son échéance, de la facture sur laquelle elles figurent et sont annulées en cas d'impayé, même partiel, ou de retard de paiement. En cas de non-respect par le Client de ses obligations contractuelles et notamment en cas de non-respect du plan d'affaires, le Fournisseur pourra de plein droit dénoncer les accords conclus. Il en sera de même si le chiffre d'affaires prévisionnel annoncé par le Client s'avère ne pas être sérieux. Le chiffre d'affaires prévisionnel n'est pas sérieux si la moyenne mensuelle des commandes du Client représente moins de 70% du chiffre d'affaires mensuel prévisionnel.

**4.6** Notre tarif et nos prix sont fixés en fonction des conditions économiques existantes et des éléments en notre possession au jour de l'établissement de notre tarif. Notre tarif et nos prix dépendent notamment :

- des fluctuations des prix des ingrédients entrant dans la composition de nos produits
- du coût de la main d'oeuvre, qui dépend des difficultés de recrutement et des interventions des pouvoirs publics, du coût de l'énergie, et en particulier de l'azote dont le prix est imposé par nos fournisseurs,
- du coût du transport, le transport sous température négative étant réalisé par un nombre faible de prestataires de transport,
- du coût des emballages (plastique, carton, ...),
- du coût de la transition énergétique.

Le Fournisseur, PME, a, en conséquence, une capacité d'action limitée à l'égard de ses coûts de production. Compte tenu de la fluctuation des éléments composant nos coûts de revient et de l'impossibilité pour le Fournisseur de bénéficier d'un prix ferme pour l'achat de l'ensemble des matières premières agricoles ou non agricoles utilisées pour la fabrication des Produits, nous ne pouvons pas nous engager sur un tarif ou un prix ferme pour la durée d'un accord. Toute clause prévoyant un engagement de maintien ferme du prix sera inopposable au Fournisseur même si elle figure dans une convention signée. Nous pourrions réviser notre tarif à tout moment. Le Client en sera informé sous les meilleurs délais. Le nouveau tarif entrera en vigueur au plus tard un mois après sa communication au Client. Toute négociation engagée par le Client ne pourra reporter l'entrée en vigueur du tarif. La modification du barème de prix n'entraîne pas celle des autres dispositions de l'accord commercial éventuellement conclu avec le Client.

**4.7** Dans l'hypothèse d'éléments indépendants de la volonté du Fournisseur affectant les produits, pouvant notamment consister en une variation importante du cours d'une ou plusieurs des matières premières utilisées, intervenue depuis la date d'édition du dernier tarif communiqué au Client ou encore en cas de difficultés d'approvisionnement, le Fournisseur sera en droit de proposer une modification de ses prix et conditions que le Client s'engage à renégocier de bonne foi. Conformément aux dispositions de l'article L.441-8 du code de commerce chacune des parties pourra solliciter une renégociation afin de permettre la prise en compte des fluctuations des prix des matières premières agricoles utilisées dans la production des Produits, à la hausse comme à la baisse. L'intensité de la fluctuation est spécifique à chacune des matières premières, et est précisée à l'annexe 2 des CGV pour chacune d'entre elles. La partie prenant l'initiative de la renégociation devra signifier à l'autre partie par écrit la demande de renégociation, en précisant les fondements de sa demande. Les Parties disposeront d'un délai de 30 jours pour finaliser leur négociation sur les nouveaux prix. Les dites négociations devront être menées de bonne foi et dans le respect du secret en matière industrielle et commerciale et du secret des affaires, le Client ne pouvant notamment pas imposer au Fournisseur de divulguer des informations sensibles dans le cadre de la renégociation des prix. A ce titre, le Client reconnaît qu'il est soumis à une obligation de loyauté et de coopération effective, lui imposant d'entrer sans délai en renégociation, sous peine d'engager sa responsabilité. La renégociation sera formalisée conformément aux dispositions des articles L. 441-8 du code de commerce par l'établissement d'un compte-rendu. Dans le cas où aucun accord n'aurait été trouvé à l'issue de la renégociation, le Fournisseur et le Client conviennent de soumettre leur différend au médiateur des relations commerciales agricoles. Les parties organiseront la médiation selon le règlement de médiation en vigueur. La saisine sera formée par la partie la plus diligente. Le médiateur établira un constat de fin de mission. En cas de désaccord persistant à l'issue de la procédure de médiation, l'une ou l'autre des parties pourra décider, après en avoir informé l'autre partie de saisir le comité de règlement des différends commerciaux agricoles ou le tribunal compétent. En cas d'impossibilité pour les parties de maintenir la relation commerciale à l'issue des procédures exposées ci avant, chacune des parties pourra mettre fin à la relation commerciale, en respectant un préavis suffisant tel que défini par la loi, par lettre recommandée avec avis de réception, sur les seuls produits objet du désaccord. Dans l'hypothèse de l'échec de la

renégociation, aucune indemnisation ne sera due par le Fournisseur. Cette faculté de renégociation se cumule avec la faculté de renégociation offerte par l'article 1195 du Code civil.

## 5. COMMANDES

Dans un souci de diminution de l'impact carbone des relations entre le Client et le Fournisseur, le Client s'attache à globaliser ses commandes et à limiter le nombre de commandes.

**5.1** En dépit de la conclusion d'un accord avec le Client portant sur le référencement des Produits, le Fournisseur ne peut assurer la disponibilité permanente des Produits et pourra en conséquence refuser toute commande sans que sa responsabilité ne puisse être engagée. La disponibilité permanente des Produits est conditionnée à un engagement d'achat ferme par le Client au cours de la durée de l'accord. Certains ingrédients entrant dans la recette des Produits peuvent être indisponibles, notamment en cas de pénurie. Même après acceptation d'une commande, le Fournisseur n'encourt aucune responsabilité s'il se trouve dans l'incapacité de livrer du fait d'un cas de force majeure et notamment du fait de l'impossibilité de s'approvisionner en ingrédients.

**5.2** La commande doit être passée par écrit matériel ou dématérialisé. Les commandes ne seront prises en compte que durant les horaires d'ouverture du service ADV du Fournisseur, soit du lundi au vendredi de 8h30 à 16 h. En cas de passation de la commande hors de ses horaires d'ouverture, elle est traitée le prochain jour de travail du service ADV du Fournisseur. Toute commande passée après 12h00 sera traitée le prochain jour ouvrable. La commande doit notamment mentionner : la quantité, les références, le prix convenu, les conditions de paiement, le lieu et la date de livraison ou de l'enlèvement s'il est autre que le lieu de facturation. En cas de commande par téléphone, le bon de livraison fait foi.

**5.3** Pour toute commande de produits saisonniers ou promotionnels, le Client doit transmettre ses prévisions au plus tard 16 (seize) semaines avant la date de livraison souhaitée. La commande ferme doit être transmise au Fournisseur au plus tard 8 (huit) semaines avant la date de livraison souhaitée. Le Fournisseur ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'une absence de livraison ou d'un retard de livraison en cas de non-respect des deux délais indiqués ci-dessus.

**5.4** Toute commande fait l'objet d'un accusé de réception de commande ou à défaut d'une expédition des Produits. Si le Fournisseur n'accuse pas réception de la commande et/ou n'expédie pas les Produits la commande est réputée refusée. Les commandes présentant un caractère inhabituel ou anormal, notamment en termes de quantité, devront faire l'objet d'une précommande par le Client et pourront entraîner, alternativement ou cumulativement :

- un surcoût à la charge du Client ;
- un délai de livraison supplémentaire de la commande ;
- la fractionnement de la commande.

Une commande est jugée anormale dès l'instant qu'elle dépasse de 30 % de la moyenne des commandes des 6 mois antérieurs.

**5.5** Toute différence entre la commande et les conditions négociées, notamment en ce qui concerne les prix, le délai de livraison ou les modalités de livraison pourra entraîner un refus de la commande. En outre, le Fournisseur peut refuser toute commande reçue notamment si les Produits ne sont pas disponibles, si la commande ne correspond pas aux accords des Parties ou si elle excède de manière excessive les quantités prévisionnelles déterminées dans le plan d'affaires ou le contrat. Une commande est jugée anormale dès l'instant qu'elle dépasse de 30 % de la moyenne des commandes des 6 mois antérieurs.

**5.6** Toute modification ou annulation totale ou partielle d'une commande par le Client devra préalablement être notifiée par écrit et acceptée par le Fournisseur. Les éventuelles modifications de commande demandées par le Client ne seront prises en compte, dans la limite des possibilités du Fournisseur, que si elles sont notifiées par écrit 8 jours au moins avant la date prévue pour l'expédition des produits commandés et après signature par le Client d'un bon de commande spécifique et ajustement éventuel du prix. En cas d'annulation totale ou partielle de commande par le Client, 50% du montant total TTC de la commande annulée sera acquise de plein droit au Fournisseur à titre d'indemnité de résiliation. Aucune annulation n'est acceptée sur une précommande ou une commande inhabituelle. Toute annulation d'un tel type de commande donnera lieu au paiement du prix intégral de la commande concernée, sans préjudice de l'indemnisation du préjudice subi par le Fournisseur.

## 6. ÉCHANTILLONS

Dans le cadre du développement d'un nouveau produit, ou dans le cadre de négociations commerciales, le Fournisseur pourra être amené à fournir gratuitement des échantillons au client qui lui en fera la demande. Au-delà de la phase de développement du produit, ou au-delà de la phase de négociation commerciale de référencement, les échantillons demandés seront facturés au client par le Fournisseur au tarif des produits en vigueur à la date de réception de la demande d'échantillons ; les frais de transport des échantillons seront également à la charge du client.

## 7. LIVRAISON

Les produits sont vendus départ usine ou franco, selon les accords conclus entre les clients et rappelés dans les confirmations de commandes.

**7.1** Dans une livraison Franco, le Fournisseur se réserve le choix du moyen de transport, étant précisé que de manière usuelle les livraisons s'effectuent par camion. Le Fournisseur est autorisé à procéder à des livraisons de façon globale ou partielle. Le Client reconnaît qu'une livraison partielle est préférable à un refus total de la commande du Client du fait de l'indisponibilité de quelques références.

**7.2** La livraison est effectuée soit par la remise directe des produits au client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance des produits à un expéditeur ou à un transporteur.

**7.3** Les Produits voyagent aux risques et périls du Client.

**7.4** Le Fournisseur expédie ses produits sur support palette EUR. Le Client s'engage à échanger, le jour de la livraison, nombre pour nombre, ces dernières avec des palettes identiques et de qualité équivalente. À défaut, les différences (en quantité ou qualité) seront facturées au Client à hauteur de 10.00 € HT la palette.

## 8. RÉCEPTION DES PRODUITS

**8.1** Le contrôle des Produits livrés doit être fait en présence du chauffeur et les bulletins de livraison émargés devront être rendus le jour même de la livraison, l'heure d'arrivée et de départ du véhicule mentionnées explicitement sur la lettre de voiture. L'heure d'arrivée est celle d'arrivée au lieu de destination et non pas celle du déchargement, le Client doit s'organiser pour assurer le déchargement sans délai. Une signature et un tampon devront également figurer sur le bon de livraison. En cas de réclamation, les documents de transport font foi. Toute non-conformité devra être mentionnée sur le bon de livraison et être confirmée au Fournisseur par écrit dans un délai de trois (3) jours. Passé ce délai, les Produits seront réputés conformes et les avaries imputables au transport (manquants, casses...). Sont rappelés, à ce titre, les termes de l'article L. 133-3 du Code de commerce : *« La réception des objets transportés éteint toute action contre le voiturier pour avarie ou perte partielle si dans les trois jours, non compris les jours férés, qui suivent celui de cette réception, le destinataire n'a pas notifié au voiturier, par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée, sa protestation motivée. Si dans le délai ci-dessus prévu il est formé une demande d'expertise en application de l'article L. 133-4, cette demande vaut protestation sans qu'il soit nécessaire de procéder comme il est dit au premier alinéa. Toutes stipulations contraires sont nulles et de nul effet. Cette dernière disposition n'est pas applicable aux transports internationaux. »*

**8.2** Outre les recours contre le transporteur, le Client est tenu de vérifier dans les 48 heures suivant la livraison :  
- que les Produits livrés correspondant à ceux figurant sur l'accusé de réception de commande et sur le bon de livraison,

- que les quantités livrées sont conformes à l'accusé de réception de commande et au bon de livraison
- que le délai ou l'horaire de livraison est respecté
- que la livraison respecte l'éventuel « contrat date » conclu avec le Fournisseur

À défaut de réclamation formulée dans les délais indiqués, la livraison et les Produits sont réputés conformes et toute réclamation de quelque nature que ce soit sera considérée comme irrecevable.

## 9. REFUS - RETOUR DES PRODUITS

Aucun retour ou refus de Produits ne peut être fait sans accord préalable du Fournisseur et sans que le Fournisseur n'ait pu contrôler la réalité du grief invoqué. Les produits retournés seront remplacés par des produits identiques. À défaut de remplacement, le retour des produits entraînera leur remboursement par l'émission d'un avoir. Le Client, qui accepte que le Fournisseur remplace les produits, ne pourra en aucun cas solliciter une indemnisation du fait de la non-conformité initiale ou de la modification des dates de livraison du fait de ce remplacement. Dans l'hypothèse où la destruction de produits serait autorisée par le Fournisseur, le Client s'engage à lui adresser le certificat de destruction desdits produits. À défaut, aucun avoir ne sera émis.

## 10. DOCUMENTS RELATIFS À LA LIVRAISON

Le Client est seul responsable des conditions de réception, stockage et mise en vente des produits. Il ne sera accepté aucune réclamation s'il est établi que les défauts constatés sont dus à la négligence du Client, à une transformation des produits après livraison et/ou à l'utilisation ou au stockage des produits dans des conditions inappropriées ou non-conformes aux préconisations qui figurent sur les emballages. Les produits sont stockés et livrés en température contrôlée. En conséquence, le maintien de leur qualité nécessite un stockage et des règles de gestion adéquates chez le Client. Le Client est seul responsable de la gestion de ses stocks et ne pourra donc procéder à aucun retour de Produits du fait du dépassement d'une DDM ou d'une DLC. Par ailleurs, le client prendra toutes dispositions nécessaires afin de permettre la traçabilité des produits livrés. De même, les exigences en termes de température à réception ne pourront être plus restrictives que celles de la législation en vigueur, soit :

- pour les produits frais : entre 0°C et 4°C
- pour les produits surgelés : -18°C avec une tolérance jusqu' à -15°C.

La responsabilité du Fournisseur ne peut être mise en oeuvre que si le produit a été stocké, commercialisé, conservé ou utilisé dans des conditions normales et usuelles, prenant notamment en compte la fragilité importante du produit. Il est rappelé que les produits surgelés doivent toujours être manipulés avec précaution, être conservés à des températures inférieures à -18°C, ne pas être conservés dans un endroit où ils pourraient être contaminés par des odeurs ou des émanations provenant d'autres produits... La garantie est consentie pour la durée figurant sur l'étiquette et la fiche technique du produit. La garantie et la responsabilité du Fournisseurs sont exclues pour des

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE LOGISTIQUE – ERHARD PÂTISSIER GLACIER

défauts du produit qui résulteraient : de son exposition à des températures trop basses ou trop élevées, et/ou de son exposition à des variations importantes de température, ou d'une rupture dans la chaîne du froid d'un défaut de précaution dans le manquement du produit, de sa contamination, après la prise de possession par le client, par des émanations d'autres produits. La garantie bactériologique consentie sur les produits est exclue après l'ouverture des produits. L'exposition de produits glacés à un courant d'air par exemple du fait de leur stockage en entrée de frigo peut nuire à l'esthétique des produits. Dans un souci de lutte contre le gaspillage alimentaire et dans le cadre des politiques RSE du Client comme du Fournisseur, le Client s'interdit :

- De refuser des livraisons de produits dont la DDM ou la DLC serait inférieure à des livraisons antérieures dès lors que les produits sont commercialisables
  - De refuser des produits pour un simple retard de livraison et ce même si le retard est supérieur à un jour.
- Le Client accepte en outre, la livraison des reliquats de commande.

## 11. DOCUMENTS RELATIFS À LA LIVRAISON

Conformément à la recommandation CEPC n°19-01, la lettre de voiture et le bon de livraison font foi entre les Parties et doivent être remis au transporteur, signés et complétés le jour de la livraison.

## 12. DÉLAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont fonction des capacités de production du Fournisseur et de la volonté de produire des Produits de qualité.

Pour expédition le lendemain, la commande doit être passée la veille avant 10h00. Nous ne livrons ni les jours fériés, ni les samedis, ni les dimanches. Une commande stipulant un délai de livraison pour l'un de ces jours est reportée au 1er jour ouvrable suivant. Dans un impératif environnemental nécessitant de grouper les différents livraisons, le point de départ des délais de livraison correspond à la prochaine date d'expédition possible suivant le traitement de la commande. Les délais de livraison à compter de l'expédition peuvent varier selon les zones géographiques de 3 à 6 jours sans que le Client ne puisse opposer un quelconque refus de réception des Produits commandés. Les Produits ne sont expédiés que si le Client a respecté ses obligations et en particulier seulement si le Client a réglé l'intégralité des sommes dues au Fournisseur et/ou à procéder au versement des sommes attendues avant l'expédition.

Si le Fournisseur accepte de s'engager sur un délai ou une date de livraison, il s'engage à tout mettre en oeuvre pour respecter ce délai ou cette date et informe le Client de tout événement susceptible de générer un non-respect de la date ou du délai de livraison.

La seule obligation du Fournisseur est de mettre à disposition du client ou d'un transport les Produits dans un délai permettant de respecter les engagements du Fournisseur. Le Fournisseur ne maîtrise pas les délais de transport qui dépendent de l'aléa inhérent à toute opération de transport et/ou de l'organisation du transporteur. Afin de permettre au Fournisseur d'organiser toute livraison et d'informer le transporteur, le Client a l'obligation de communiquer au Fournisseur les créneaux de réception. Quelle que soient les mentions des conventions logistiques, toute livraison réalisée dans le créneau convenu entre le transporteur et le destinataire est conforme et ne peut générer une réclamation.

## 13. RÉCLAMATION POUR RETARD DE LIVRAISON

**13.1** Les retards de livraison sont appréciés avec une certaine tolérance tenant compte de l'aléa entourant toute opération de transport.

**13.2** Le retard s'apprécie en comparant l'heure théorique indiquée sur la lettre de voiture et l'horaire effectif indiqué sur le bon de livraison. Ces seuls documents font foi. Le respect des délais de livraison dépend du respect par le Client de ses propres obligations notamment en termes de délai entre la commande et la date de livraison. Le respect du créneau horaire de livraison s'apprécie par rapport à la date d'arrivée du transporteur au lieu de livraison et non par rapport à l'heure de déchargement. Aucun retard ne peut donner lieu à la résolution des commandes en cours ou un refus des Produits.

## 14. GESTION DES MANQUEMENTS

Une même commande ne peut en aucun cas générer l'application cumulée de plusieurs de pénalités.

**14.1** Aucune réclamation émise plus de trois (3) mois après la date du manquement reproché ne sera acceptée par le Fournisseur.

**14.2** Si le Fournisseur accepte de s'engager sur un taux de service, celui-ci doit être négocié et tenir compte des spécificités des Produits. Les taux de services proches de 100% sont abusifs. Les retards de livraison ne sont pas pris en compte pour le calcul du taux de service. Le Fournisseur ne peut s'engager sur un taux de service supérieur à 96,5% pour la gamme permanente et à 97% pour les produits objet d'une communication publicitaire par le Client.

**14.3** La détermination dans les conventions logistiques de préjudices découlant d'un manquement ne permet pas de respecter l'obligation pour le Client de prouver la réalité des conséquences d'un manquement. Avec toute demande de pénalité, le Client doit communiquer : le numéro de commande concernée, la date de livraison, les produits concernés, les quantités concernées, la nature précise et les circonstances du manquement. Les pénalités doivent être proportionnées au préjudice subi au regard de l'inexécution contractuelle (lien de causalité, et évaluation financière des conséquences certaines et non seulement éventuelles). Toute demande de pénalité est irrecevable si le Client ne justifie pas dès l'émission de sa réclamation d'un préjudice chiffré et certain c'est-à-dire que le Client est tenu de démontrer qu'il a effectivement subi le préjudice dont il sollicite la réparation. La réclamation sera traitée, si et seulement si, les justificatifs démontrant le manquement et la réalité du préjudice subi par le Client auront été envoyés sous format Excel en même temps que l'avis de pénalité à l'adresse mail : arnaud.girardet@erhard-desserts.com. Toute communication a posteriori de ces éléments est irrecevable. Seules les situations ayant entraîné des ruptures de stock peuvent justifier l'application de pénalités dès lors et uniquement dans ce cas, que des prévisions détaillées ont été transmises en amont au Fournisseur. La rupture de stocks s'entend d'un Produit qui ne se trouve plus en stock ni en entrepôt, ni en réserve, ni en linéaire chez le Client et ce quelle que soit l'organisation du Client (centrale d'achat ou de référencement, distribution indépendante ou intégrée). La simple non-livraison partielle ou totale d'une commande n'est pas une rupture.

**14.4** Toute acceptation de pénalités contractuelles venant sanctionner un manquement du Fournisseur doit faire l'objet d'une négociation. Le Fournisseur refuse toute pénalité forfaitaire ne correspondant à aucun préjudice chiffré et certain. Le Fournisseur refuse toutes pré-déterminations contractuelles des conséquences de ses manquements.

**14.5** Aucune pénalité ne saurait être appliquée dans le cas où le Client modifie sa commande ou modifie le mode de transmission par DESADV (notamment informations à transmettre, etc..) sans que le Fournisseur ait été informé de ces modifications en temps utile. Tout retard de livraison du fait de circonstances indépendantes de la volonté du Fournisseur ou de celle du transporteur ne pourra entraîner, ni l'annulation de la commande, ni la facturation de pénalités de retard. Toute circonstance extérieure à notre volonté doit être prise en compte et tout événement de force majeure constitue une cause d'exonération des pénalités. Toutes circonstances ne répondant pas strictement à la qualification de la force majeure mais extérieures au Fournisseur sont également exonératoires. Sans être exhaustifs, les événements suivants sont exonératoires de responsabilité : blocage de sites industriels, manque de matière première, crise sanitaire, blocage des voies de transport, panne des moyens de communication...

## 15. FORCE MAJEURE

Constitue une cause d'exonération de la responsabilité du Fournisseur tout cas de force majeure ainsi que tout événement, prévisible ou non au moment de la vente, qui se trouve raisonnablement hors du contrôle du Fournisseur, dont il ne peut empêcher ou prévenir les effets et qui est de nature à l'empêcher temporairement ou définitivement d'accomplir en tout ou partie ses obligations contractuelles compte tenu de la diligence normale que l'on peut requérir de lui. Ainsi notamment : la grève, l'incendie, le bris de machine ou l'inondation, l'accident d'exploitation, l'accident de la circulation, l'interruption et/ou le ralentissement des transports, impossibilité d'être approvisionné, pénurie des matières premières, les conditions météorologiques, les cyberattaques, les jonctions des pouvoirs publics limitant et/ou interdisant les transports, les déplacements et/ou les activités ou tout autre événement pouvant influencer sur l'approvisionnement du Fournisseur ou la livraison au Client sans que cette énumération ait un caractère limitatif. Le Fournisseur informera le client de toute cause d'exonération par écrit et dans les meilleurs délais. L'événement constitutif d'une cause d'exonération aura pour effet de suspendre l'exécution de l'obligation à la charge du Fournisseur, les délais contractuels étant prorogés d'une durée égale à celle des effets de cet événement. Aucune indemnité ne sera due au client de ce fait. Néanmoins, si les circonstances à l'origine de la suspension du contrat se prolongent pendant plus de deux mois, chaque partie aura la faculté de demander la résiliation de la vente, à l'exclusion de toute indemnité. La présente clause, substantielle pour le Fournisseur, s'appliquera notwithstanding toute disposition contraire figurant dans un accord particulier auquel le Fournisseur aurait dû consentir.

## 16. MANQUEMENTS DU CLIENT

En cas de manquement du Client à ses obligations, il s'expose au paiement des pénalités suivantes :

- Attente de plus de 30 minutes sur le Site de livraison = 250 euros
- Non-respect du délai minimum entre la passation de la commande et la date de livraison souhaitée : 100 euros
- Traitement administratif d'une réclamation infondée = 300 euros par réclamation
- Défaut de fourniture de prévisionnels fiables à l'origine d'une perturbation de la production : 300 euros
- Non remise au transporteur du bon de livraison émarqué = 50 euros
- Refus de prendre livraison pour un simple retard ou une livraison partielle = 500 euros.

## 17. EMBALLAGES

**17.1** Les emballages individuels de chaque Produit ainsi que celui des conditionnements sont fournis gratuitement par le Fournisseur.

**17.1** Néanmoins, un supplément de prix pourra être facturé si le Fournisseur consent, à la demande du client, à utiliser des emballages particuliers.

## 18. PAIEMENT

**18.1** Sauf accord dérogatoire constaté dans des conditions particulières de vente, les factures sont payables à 30 jours à compter de la date de la facture au siège du Fournisseur en euros par chèque, traite acceptée ou virement. La facture mentionne la date à laquelle le paiement doit intervenir. Aucun escompte pour paiement comptant ou

pour paiement anticipé n'est consenti. En cas de paiement par traite, le Client est tenu de retourner, acceptés dans le délai maximum de 10 jours de la date d'émission, les effets qui lui sont présentés. Les billets à ordre doivent être émis dans un délai n'excédant pas 10 jours de la date de facturation. A défaut, l'intégralité des sommes dues deviendra immédiatement exigible si bon semble au Fournisseur. En cas de prorogation de traites, les frais qui en découlent sont à la charge du client. L'existence de réserves ne suspend pas le paiement de la facture des Produits livrés à l'échéance convenue.

**18.2** Le Fournisseur se réserve la possibilité de plafonner le montant de l'encours accordé au Client, notamment en cas d'incidents de paiement de la part de celui-ci ou d'informations financières défavorables. Au-delà du montant de ce plafond, le Client pourra être livré sous réserve du paiement au comptant des Produits. Le Fournisseur pourra également, à sa seule discrétion, demander pour toute nouvelle commande et/ou pour les commandes en cours, le règlement du prix des produits commandés sur présentation de factures proforma avant toute livraison. En outre, le Client accepte de fournir à tout moment les garanties de sa solvabilité, notamment si la situation économique et/ou son crédit se détériore. Faute de recevoir ces garanties, le Fournisseur est en droit de refuser une commande et de résilier sans dommages et intérêts les commandes et contrats en cours.

**18.3** Tout retard de paiement donnera lieu à l'application d'intérêts de retard calculés au taux de 3 fois le taux d'intérêt légal. Ces intérêts courent du jour de l'échéance de la facture jusqu'à son paiement intégral. Le Client sera, en outre, redevable d'une indemnité réglementaire pour frais de recouvrement d'un montant de quarante (40) euros, par facture payée en retard sans préjudice de l'indemnisation de tous autres préjudices subis par le Fournisseur du fait du retard. Tout défaut de paiement total ou partiel, quinze jours après une mise en demeure restée infructueuse pourra entraîner la résiliation de plein droit de toute commande en cours avec conservation des comptes perçus si bon semble au Fournisseur et en conséquence à la cessation des livraisons, l'exigibilité immédiate de toute somme due non échue, y compris pour les commandes impayées antérieures, livrées ou en cours de livraison.

**18.4** Toute compensation est exclue lorsque les créances et dettes réciproques ne sont pas certaines, liquides et exigibles. Toute contestation émise par le Fournisseur à l'égard d'une réclamation du Client rend illégale la compensation. Conformément aux dispositions de l'article L. 441-17 du code de commerce, toute déduction d'office du montant des factures du Fournisseur de pénalités ou rabais correspondant au non-respect d'un engagement contractuel est prohibée.

## 19. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le Fournisseur conserve la propriété des Produits vendus et/ou livrés jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires. Le non-paiement, même partiel, de l'une quelconque des échéances pourra entraîner la revendication des Produits. Le droit de revendication s'exerce même dans le cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire du Client. En cas de revendication, la vente sera résiliée de plein droit. Le Client devra à ses frais, risques et périls restituer les produits impayés, après demande valant mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception ; les produits en stock chez le Client sont présumés être ceux impayés. La reprise de possession des produits par le Fournisseur n'est pas exclusive d'autres procédures judiciaires que le Fournisseur pourrait exercer. Le Client s'oblige à stocker les produits en bon état de conservation et de présentation, et individualisés jusqu'au paiement intégral du prix. Le Client s'interdit d'enlever ou d'altérer les emballages ou étiquettes apposés sur les Produits en sa possession et non encore réglés. Le Fournisseur aura la faculté de procéder à tout moment à un inventaire contradictoire des produits impayés en stock chez le Client ou chez un tiers. Le Client s'engage à informer tout tiers du droit de propriété du Fournisseur sur ces produits et à s'opposer par tous moyens légaux à toute prétention que des tiers pourraient faire valoir sur lesdits produits.

## 20. TRANSFERT DES RISQUES

Nonobstant la clause de réserve de propriété, le Client assume à compter de la livraison, les risques de pertes ou de détérioration des produits ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner. Le Client s'engage donc à souscrire un contrat d'assurance garantissant les risques de pertes, destruction ou vol des Produits ci-dessus désignés.

## 21. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE - CONFIDENTIALITÉ

Le Client ne pourra faire usage étal ou usage des marques, logos, documents ou tout autre droit de propriété intellectuelle utilisés ou détenus par le Fournisseur que sous réserve d'avoir obtenu l'autorisation préalable, expresse et précise de ce dernier à cette fin. Il est précisé, en tant que de besoin, que les conditionnements vides portant des signes du Fournisseur ne peuvent faire l'objet d'une utilisation quelle qu'elle soit sans son accord. Le Fournisseur se réserve le droit, à sa seule discrétion, et à tout moment, de s'opposer à toute utilisation de ses marques, logos ou droits. Les documents de toute nature, y compris ceux adressés à titre de documentation ou à l'occasion de la négociation et notamment les offres du Fournisseur, demeurent l'entière propriété du Fournisseur et ne peuvent être communiqués à des tiers sans autorisation écrite préalable du Fournisseur. Le Client s'engage à les restituer à première demande. Les renseignements portés sur les catalogues, prospectus ne sont donnés qu'à titre indicatif et sont valables à un instant donné. Le Fournisseur se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de conditionnements à ses produits à tout moment.

## 22. CONFORMITÉ - GARANTIE - RESPONSABILITÉ

**22.1** Le Fournisseur fabrique des produits selon un savoir-faire artisanal. Les Produits peuvent présenter des différences visuelles ou esthétiques avec les échantillons. Les poids peut être différent des échantillons. Le cas échéant, la seule obligation du Fournisseur est de respecter les tolérances de poids.

**22.2** La garantie se limite au fait que nos produits soient conformes aux spécifications des produits figurant sur les fiches produits, les emballages, ou aux éventuelles spécifications particulières définies et acceptées par écrit par le Fournisseur ainsi qu'aux exigences légales et réglementaires au jour de l'expédition. Nous ne pourrions en aucun cas être mis en cause en cas de non-conformité des produits à des normes impératives édictées postérieurement à la livraison des produits. En cas de non-conformité avérée, la garantie se limite exclusivement à notre choix, au remplacement des produits reconnus non conformes par des produits identiques ou similaires, ou à l'émission d'un avoir, à l'exclusion de toute indemnité ou dommage de quelque nature qu'ils soient.

**22.3** Notre responsabilité ne peut être engagée en cas de force majeure, en cas de préemption normale des produits, ou en cas de non-respect par le Client des conditions de rotations des Produits ou des conditions figurant à l'article 10. Si sa responsabilité est avérée, le Fournisseur ne peut être tenu que des dommages directs et matériels prévus ou prévisibles lors de la commande et qui sont la suite immédiate et directe de l'inexécution reprochée. Toute réparation des dommages indirects, immatériels ou imprévisibles tels que perte d'image, préjudice commercial, est exclue. Le Client qui souhaite être indemnisé du fait de réclamations de ses clients devra justifier de chacune des réclamations en communiquant les coordonnées de son propre client, l'objet de sa réclamation et sa date.

## 23. SUSPENSION DES LIVRAISONS - CESSATION DES RELATIONS COMMERCIALES

En cas d'arrêt de l'activité commerciale du Client par maladie, décès ou toute autre cause, de dissolution de la société contractante, de cession, de procédure de redressement ou de liquidation judiciaire, le Fournisseur a le droit sous réserve des dispositions légales applicables, sans mise en demeure préalable, d'arrêter les livraisons, de résilier les marchés en cours ou d'exiger des garanties pour en poursuivre l'exécution. Hors ces hypothèses et en application de l'article L. 442-1 II du code de commerce, la cessation totale ou partielle de la relation commerciale établie entre le Fournisseur et le Client sera notifiée par écrit par l'une ou l'autre des parties moyennant le respect d'un délai de préavis conforme aux dispositions légales en vigueur. A cet égard, le fait que le Client conclut une convention annuelle avec le Fournisseur fonde légitimement ce dernier à considérer que le Client s'engage à commander les produits référencés de manière régulière pendant la durée du contrat et dans le respect du chiffre d'affaires prévisionnel. En tout état de cause, et sans préjudice d'un cas de force majeure, le Fournisseur pourra mettre un terme aux relations commerciales avec le Client sans préavis par le simple envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, en cas de non-respect des accords contractuels incluant les CGV, dont notamment non-respect par le Client du plan d'affaires.

## 24. DROIT APPLICABLE - ATTRIBUTION DE JURIDICTION - LANGUE

Les CGV sont soumises au droit français. En cas de survenance d'un différend entre les parties, celles-ci s'engagent à tenter de le résoudre de manière amiable dans un délai de trente (30) jours à compter de l'envoi, par l'une des Parties, d'une lettre recommandée avec avis de réception exposant les motifs du différend et invitant à une résolution amiable. A défaut de résolution amiable dans ce délai, la Partie la plus diligente pourra saisir la juridiction compétente. Pour tous différends nés à l'occasion des relations des parties et notamment des commandes, y compris notamment ceux relatifs à leur validité, leur interprétation, leur exécution ou leur résolution/résiliation, les Parties attribuent compétence exclusive au Tribunal de Commerce de Paris, sans que le Fournisseur ne puisse être cité devant une autre juridiction, même en cas de pluralité de défendeurs, de référé, ou d'appel en garantie, et sans que les clauses attributives de juridiction pouvant exister dans les documents commerciaux ou administratifs du Client ne puissent faire obstacle à l'application de la présente clause.

## 25. CLÔTURE DES COMPTES

Afin de faciliter le traitement comptable des sommes afférentes aux relations commerciales entre le Fournisseur et ses Clients et clore administrativement et comptablement l'exercice contractuel, le Fournisseur et le Client s'engagent à ce que toute somme relative aux accords conclus entre eux au titre d'une année civile, soit réclamée à l'autre partie au tard le 31 Mars de l'année suivante.

CODE VIF	EAN	RÉFÉRENCE	POIDS UV	VOLUME UV	DIMENSIONS EN MM		PALETISATION			
					UV LxH	Carton LxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette

## LES GLACES

### LES VRACS

Toutes les références 2.5 L	175 x 150 x 135	394 x 300 x 146	4	8	12	384
Toutes les références 5 L	345 x 150 x 135	394 x 300 x 146	2	8	12	192

### LES DESSERTS GLACÉS INDIVIDUELS

LES PREMIUM										
	3428420025262	Fingers façon chocolat Dubaï	8 x 55g	8 x 100 ml	378 x 204 x 84	378 x 204 x 84	1	11	22	242
V090310	3428420024081	Vacherins vanille framboise	8 x 75 g	8 x 110 ml	373 x 213 x 84	373 x 213 x 84	1	11	22	242
V090311	3428420024098	Vacherins vanille caramel	8 x 75 g	8 x 110 ml	373 x 213 x 84	373 x 213 x 84	1	11	22	242
V090312	3428420024104	Nougats glacés	8 x 65 g	8 x 100 ml	373 x 213 x 84	373 x 213 x 84	1	11	22	242
V090309	3428420024128	Mandarines	8 x 60 g	8 x 95 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090308	3428420024111	Citrons	8 x 75 g	8 x 115 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090306	3428420024135	Sphères façon rocher	8 x 75 g	8 x 120 ml	60 x 60 x 20	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090307	3428420024142	Sphères façon coco	8 x 80 g	8 x 120 ml	60 x 60 x 20	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090289	3428420009477	Fingers façon tarte citron	8 x 65 g	8 x 110 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090305	3428420024067	Fingers coco exotique	8 x 60 g	8 x 100 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090288	3428420009460	Éclairs Paris Brest	8 x 65 g	8 x 95 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090304	3428420024074	Éclairs mangue fruits rouges	8 x 65 g	8 x 100 ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242

LES GRANDS CLASSIQUES										
V090187	3428420081954	Frisson	8 x 100 g	8 x 150 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090004	3428420080162	Croquantins® vanille	8 x 80 g	8 x 135 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090202	3428420082166	Givrés coco	10 x 90 g	10 x 160 ml	391 x 134 x 143	391 x 134 x 143	1	18	12	216
V152520	3428420004403	Soufflés Grand Marnier®	8 x 90 g	8 x 145 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090174	3428420082142	Flambées norvégiennes	12 x 95 g	12 x 160 ml	411 x 343 x 96	411 x 343 x 96	1	6	19	114
V090293	3428420009514	Poires	8 x 70 g	8 x 90 ml	365 x 198 x 85	373 x 210 x 84	1	11	22	242

LES RÉGIONAUX										
V090060	3428420080186	Kouglof marc de Gewurztraminer	8 x 90 g	8 x 180 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090247	3428420019728	Kouglof rhum-raisins	8 x 75 g	8 x 145 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090057	3428420008760	Kouglof marc de Gewurztraminer	8 x 75 g	8 x 145 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
ENVIE D'ASIE - Toutes les références			20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
LES P'TITS GOURMANDS - Toutes les références			-	12 x 100 ml	68 x 68 x 66	221 x 151 x 142	12	25	13	3 900
LES P'TITS POTS TRICOLORES - Toutes les références			-	12 x 100 ml	68 x 68 x 66	221 x 151 x 142	12	25	12	3 600

### LES DESSERTS GLACÉS À PARTAGER

LES VACHERINS LONGS										
V110055	3428420070668	Vacherin vanille-cassis	800 g	1 750 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	7	112
V110051	3428420070620	Vacherin vanille-fraise	750 g	1 700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110053	3428420070644	Vacherin vanille-framboise	800 g	1 700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110052	3428420070637	Vacherin vanille-framboise	1 600 g	3 400 ml	546 x 156 x 122	546 x 156 x 122	1	9	14	126
LES OMELETTES NORVÉGIENNES ET LES KOUGLOFS										
V120047	3428420008821	Omelette norvégienne vanille	900 g	2 000 ml	321 x 161 x 95	334 x 333 x 297	6	6	6	216
V110048	3428420070743	Omelette norvégienne vanille-framboise	950 g	1 700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	7	112
V120018	3428420002034	Kouglof glacé marc de Gewurztraminer	840 g	1 500 ml	224 x 224 x 93	685 x 235 x 203	6	5	9	270
V120016	3428420002812	Kouglof glacé rhum-raisins	840 g	1 500 ml	224 x 224 x 93	685 x 235 x 203	6	5	9	270

LES BARRES GLACÉES										
V110041	3428420070729	Barre Croquantin®	1 100 g	2 300 ml	546 x 156 x 122	546 x 156 x 122	1	9	14	126
V110060	3428420070712	Barre nougat glacé	600 g	1 150 ml	285 x 160 x 100	285 x 160 x 100	1	20	16	320

## LES PÂTISSERIES

### LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

LES ENTREMETS ATELIER ERHARD										
V061171	3428420058055	Finger chocolat au lait	8 x 85g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V061179	3428420058062	Finger chocolat noir	8 x 90g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V061188	3428420058765	Finger moka café	8 x 75g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V061180	3428420058109	Foret noire	8 x 90g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V061174	3428420058079	Café gianduja	8 x 70g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V061160	3428420058000	Rose framboise	8 x 80g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V061159	3428420057997	Bolchoi poire caramel	8 x 95g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V061158	3428420057980	Bolchoi vanille fruits rouges	8 x 95g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V061161	3428420058017	Rose vanille chocolat	8 x 80g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V061234	3428420064100	Arc	8 x 80g	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242	
V061235	3428420064117	Pyramide	8 x 75g	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242	
LES GRANDS CLASSIQUES										
V061190	3428420058802	Tartelette citron	8 x 75 g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V061177	3428420058208	Mont blanc	8 x 65 g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242	
V071089	3760086153393	Rose fruits rouges	16 x 70 g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100	
V061102	3760086152884	Pavlova prête a garnir	16 x 45 g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100	
V061036	3760122883802	Merveilleux chocolat	12 x 90 g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	12	7	16	1 344	
V061035	3760086153331	Moka parfum chocolat	12 x 95 g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	26	208	
V061034	3760086153225	Moka café	12 x 95 g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	26	208	
V061008	3760122881655	Babas au rhum	12 x 15 g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	1	8	16	128	

CODE VIF	EAN	RÉFÉRENCE	POIDS UV	DIMENSIONS EN MM		PALETISATION			
				UV LxlxH	Carton LxlxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
<b>LES PÂTES À CHOUX</b>									
Éclairs lunch - Toutes les références			40 x 80 g	401 x 200 x 271	401 x 200 x 271	1	12	7	84
V061217	3428420059755	Paris-Brest premium	24 x 80 g	396 x 296 x 102	396 x 296 x 102	1	8	16	128
<b>LES PÂTISSERIES À PARTAGER</b>									
LES ENTREMETS EN BANDE ATELIER ERHARD - Toutes les références			-	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
<b>LES TROPÉZIENNES</b>									
V0101150	3422828041701	Petite tropézienne vanille	40 x 30 g	301 x 246 x 117	301 x 246 x 117	1	12	15	180
V0101151	3422828041718	Petite tropézienne pistache	40 x 30 g	301 x 246 x 117	301 x 246 x 117	1	12	15	180
V0101152	3422828041725	Petite tropézienne noisette	40 x 30 g	301 x 246 x 117	301 x 246 x 117	1	12	15	180
V501026	3428420054811	Petite tropézienne nature	36 x 80 g	393 x 293 x 191	393 x 293 x 191	1	8	7	56
V501028	3428420054835	Tropézienne nature	6 x 650 g	255 x 253 x 69	528 x 268 x 226	6	6	8	288
V501029	3428420054842	Tropézienne nature	6 x 900 g	360 x 320 x 500	528 x 268 x 226	6	6	7	252
V0101147	3422828041671	Petite tropézienne vanille blister	6 x 30 g	186 x 137 x 50	396 x 296 x 156	12	8	11	1056
V0101148	3422828041688	Petite tropézienne framboise blister	6 x 30 g	186 x 137 x 50	396 x 296 x 156	12	8	11	1056
V0101149	3422828041695	Petite tropézienne spéculoos blister	6 x 30 g	186 x 137 x 50	396 x 296 x 156	12	8	11	1056
LES TROPÉZIENNES EN BLISTER - Toutes les références			500 g	220 x 220 x 69	478 x 238 x 256	6	7	7	294
<b>LES BRIOCHES</b>									
V121005	3760122881945	Brioche pur beurre	280 g	135 x 215 x 84	566 x 222 x 260	12	7	7	588
31000	3760122887060	3 Brioches pur beurre	3 x 280 g	135 x 215 x 84	566 x 222 x 260	4	7	7	196
V121012	3428420059311	Brioche des rois sucre	380 g	214 x 214 x 82	438 x 226 x 346	8	7	5	280
V121013	3428420059312	Brioche des rois fruits confits fleur d'oranger	380 g	214 x 214 x 82	438 x 226 x 346	8	7	5	280
<b>LES DONUTS ET BEIGNETS</b>									
Les donuts x 48 pièces - Toutes les références			-	388 x 288 x 180	388 x 288 x 180	1	8	10	80
Les mini donuts x 135 pièces - Toutes les références			-	388 x 288 x 180	388 x 288 x 180	1	8	10	80
Les beignets x 40 pièces - Toutes les références			40 x 75 g	388 x 288 x 180	388 x 288 x 180	1	8	10	80
Les beignets x 10 pièces - Toutes les références			10 x 75 g	274 x 193 x 90	388 x 288 x 190	4	8	9	288
Les mini beignets x 4 pièces - Toutes les références			4 x 25 g	155 x 80 x 55	262 x 170 x 260	12	21	7	1 764
Les mini beignets x 8 pièces - Toutes les références			8 x 25 g	185 x 130 x 62	388 x 288 x 190	12	8	10	960
Les mini beignets x 10 pièces - Toutes les références			10 x 25 g	225 x 130 x 62	534 x 231 x 260	16	7	7	784
Les mini beignets x 12 pièces - Toutes les références			12 x 25 g	200 x 172 x 60	406 x 350 x 260	16	6	7	672
Les mini beignets x 140 pièces - Toutes les références			140 x 25 g	388 x 288 x 190	388 x 288 x 190	1	8	10	80
Les mini beignets x 140 pièces - Toutes les références			140 x 25 g	433 x 307 x 183	433 x 307 x 183	1	6	10	60
<b>LES GOUGÈRES</b>									
V521015	3428420060478	60 gougères aux fromages	430 g	400 x 320 x 40	404 x 294 x 389	10	8	5	400
V521022	3428420062595	60 gougères à l'emmental et à la tomate	430 g	400 x 320 x 40	404 x 294 x 389	10	8	5	400
<b>LES PÂTISSERIES FESTIVES</b>									
<b>NOËL</b>									
Bûches crème au beurre petit format - Toutes les références			500 g	242 x 137 x 102	500 x 392 x 110	6	4	14	336
Bûches crème au beurre grand format - Toutes les références			750 g	343 x 137 x 100	546 x 358 x 117	4	4	14	224
Bûchettes crème au beurre x 2 pièces - Toutes les références			2 x 80 g	165 x 135 x 67	408 x 342 x 150	12	6	12	864
Bûchettes crème au beurre x 4 pièces - Toutes les références			4 x 80 g	198 x 191 x 85	596 x 396 x 95	6	4	18	432
Bûchettes crème au beurre x 32 pièces - Toutes les références			32 x 80 g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
Les roulades - Toutes les références			5 x 1200 g	598 x 398 x 101	598 x 398 x 101	1	4	15	60
Les bûches mousse en étui - Toutes les références			-	300 x 110 x 90	308 x 237 x 187	4	12	10	480
Les bûches mousse grand format - Toutes les références			-	343 x 137 x 100	546 x 358 x 117	4	4	14	224
Les bûches mousse petit format - Toutes les références			-	242 x 137 x 102	500 x 392 x 110	6	4	14	336
Les bûchettes mousse x 2 pièces - Toutes les références			-	165 x 135 x 67	408 x 342 x 150	12	6	12	864
Les bûchettes mousse x 28 pièces - Toutes les références			-	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
<b>PÂQUES</b>									
<b>Entremets individuels</b>									
Nid de Pâques x 2 pièces - Toutes les références			2 x 75 g	180 x 90 x 65	400 x 335 x 135	12	6	12	864
Nid de pâques x 4 pièces - Toutes les références			4 x 75 g	195 x 195 x 55	594 x 204 x 216	6	4	19	432
Nid de pâques x 72 pièces - Toutes les références			72 x 75 g	598 x 398 x 180	598 x 398 x 180	1	4	10	40
V071095	3760086150927	Oeuf chocolat	12 x 55 g	415 x 351 x 72	415 x 351 x 72	1	6	25	150
<b>Entremets à partager</b>									
Nid de pâques en blister - Toutes les références			600 g	233 x 231 x 84	476 x 246 x 257	6	6	7	252



**ERHARD PÂTISSIER GLACIER**

7, rue du Stade  
68290 Masevaux, France

Téléphone : 03 89 38 07 50  
Télécopie : 03 89 38 07 51  
[contact@erhard-desserts.com](mailto:contact@erhard-desserts.com)

-----