



La Collection
Pâtisseries & Glaces

RESTAURATION



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 1960.

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 4 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.



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 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»*.



La farine, les œufs et le sucre utilisés dans nos pâtisseries sont produits exclusivement en FRANCE*.



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



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**.



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



Nos chouquettes* sont fabriquées avec du lait et du beurre exclusivement.



Tous les produits des gammes "Atelier ERHARD", "Les Roulés" et "les entremets à démouler" sont fabriqués avec des œufs de poules élevées en plein air.



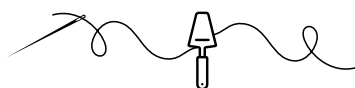
Nos ganaches et nos mousses sont fabriquées par nos crémiers et montées au batteur, à l'ancienne*.



Les pâtisseries

— 5 —

- 6 - Les pâtisseries individuelles
- 15 - Les pâtisseries festives
- 23 - Les pâtisseries à partager
 - 27 - Les brioches
 - 29 - Les donuts et beignets
- 33 - Les gougères et chouquettes



Les glaces

— 35 —

- 36 - Les desserts glacés
 - 36 - Les desserts glacés individuels
 - 43 - Les desserts glacés à partager
- 47 - Les vracs
 - 48 - La collection Glaces d'artisan
 - 58 - L'index des parfums des « Glaces d'artisan »
 - 60 - La collection Gelateria
 - 62 - La collection Glaces traditionnelles aux œufs
 - 64 - La collection Sélection restauration
 - 66 - La collection Charly

Les informations logistiques

— 69 —





Les pâtisseries



Les pâtisseries individuelles

Les entremets
«Atelier ERHARD»

- 7 -

Les grands
classiques

- 10 -

Les entremets
à démouler

- 13 -

Les roulés
«By ERHARD»

- 14 -



DES DESSERTS ADAPTÉS AUX ENJEUX DE LA RESTAURATION D'AUJOUR'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 nouvelle 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 FRAISIER

Compotée de fraise, crème montée, biscuit amande-citron, mousse vanille et éclats de noisettes caramélisés.

8 x 95 g
V061192



4h



48h



FINGER 3 CHOCOLATS

Mousses au chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc, feuilletine noisette, biscuit amande.

8 x 85 g
V061175



4h



48h



FINGER MOKA CHOCOLAT

Crème mousseline au chocolat, biscuit amande, crème montée chocolat.

8 x 75 g
V061189



4h



48h



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



Résolument moderne,

notre Forêt Noire revisitée toute en subtilité dont le visuel épuré s'inspire des sommets des Vosges et de l'Alsace !

FORÊT NOIRE



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

8 x 90 g  | 
V061180 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



TOURBILLON CHOCOLAT AU LAIT PASSION



Mousse chocolat au lait, gélifié fruits de la passion, biscuit cacao et enrobage façon rocher noisettes chocolat au lait.

8 x 85 g  | 
V061167 4h 48h



TOURBILLON CHOCOLAT NOIR FRAMBOISE

Mousse chocolat noir et framboise, gélifié framboise, brownie et enrobage façon rocher noisettes chocolat noir.

8 x 95 g  | 
V061168 4h 48h



TIRAMISU MATCHA


Mousse mascarpone, sirop saké-thé Matcha, biscuit cuillère et mousse mascarpone-thé Matcha.

8 x 85 g  | 
V061166 4h 48h



TIRAMISU CAFÉ

Mousse mascarpone, sirop café-Marsala, biscuit cuillère.

8 x 85 g  | 
V061162 4h 48h





ROSE FRAMBOISE

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

8 x 80 g
V061160



*Mignonne
allons voir si la rose...*

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



BOLCHOÏ POIRE CAMEL

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

8 x 95 g
V061159



BOLCHOÏ VANILLE FRUITS ROUGES

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

8 x 95 g
V061158



ROSE VANILLE CHOCOLAT

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

8 x 80 g
V061161



Le fruit rien que le fruit.

Ce dessert frais et tendance associe avec talent le goût de la fraise avec une note subtile de verveine.

FRAISE VERVEINE

Mousse fraise-verveine, compotée de fraise, biscuit amande-citron.

8 x 70 g
V061178



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



PAVLOVA INDIVIDUELLE PRÊTE À GARNIR

Crème fouettée au mascarpone, meringue.

16 x 45 g
V061102



4h



0h



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



PAVLOVA

Crème fouettée au mascarpone, compotée de fruits rouges et framboises, meringue.

16 x 70 g
V061101



4h



0h

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 contrastant avec bonheur avec une compotée de fruits rouges et framboises.



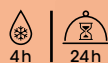
Pharaonique !

Cette pyramide de mousse onctueuse renferme un cœur chocolat délicieusement croustillant. Un vrai dessert de roi !

PYRAMIDE CHOCOLAT CROUSTILLANT

Mousse chocolat, croustillant chocolat noisette, génoise cacao.

16 x 75 g
V061120



BROWNIE

Brownie chocolat pur beurre, noix de pécan hachées caramélisées.

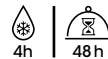
24 x 80 g
V061124



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



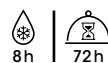
PETITE TROPÉZIENNE NATURE

Brioche pur beurre, garniture pâtissière.

36 x 80 g
V501026



8 x 80 g
V501027



CHARLOTTE FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges, décor fruits rouges, biscuit à la cuillère.

16 x 90 g
V061107



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



CHARLOTTE CHOCOLAT-POIRE

Mousse chocolat, mousse poire, biscuit à la cuillère cacao.

16 x 90 g
V061106



Les grands classiques



BABA AU RHUM SAINT JAMES®

Savarin punché au rhum Saint James®, crème fouettée vanille, bigarreau confit.

12 x 152 g  | 
V061008 3h 48h





Suggestion de présentation
Ajoutez votre touche
de chantilly.



BABA AU RHUM BOUCHON

Biscuit pur beurre imbibé de sirop au rhum Saint James®.

8 x 130 g
V061176
 | 
4h 48h

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



CHOU À LA CRÈME

Crème montée à la vanille Bourbon de Madagascar, pâte à choux.

12 x 75 g  | 
V061088 6h 48h



ÉCLAIR CHOCOLAT



Crème pâtissière au chocolat, pâte à choux, glaçage au chocolat.

14 x 75 g  | 
V061009 4h 48h



PARIS-BREST


Crème mousseline praliné amande-noisette, pâte à choux, amandes effilées.

24 x 70 g  | 
V061070 6h 48h



CHOU CARAMEL BEURRE SALÉ



Crème pâtissière caramel au beurre salé, pâte à choux craquelée, glaçage caramel.

16 x 100 g  | 
V061089 6h 48h



ÉCLAIR FAÇON PARIS-BREST



Crème à la noisette, sauce gianduja noisette, pâte à choux, amandes effilées.

40 x 80 g  | 
V061110 4h 48h



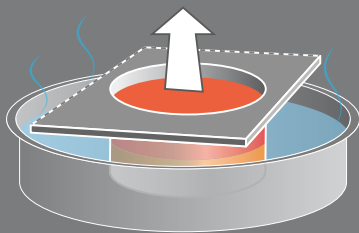
ÉCLAIR FAÇON SAINT-HONORÉ

Crème à la vanille et coulis de caramel, pâte à choux craquelée.

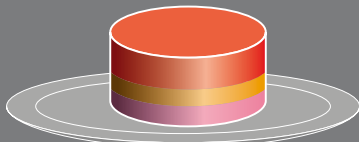
40 x 85 g  | 
V061111 4h 48h



À la sortie du congélateur, après avoir détaché, suivant les pointillés, la pièce choisie, trempez-la dans l'eau chaude environ deux secondes.



Démoulez sur une assiette.



Laissez décongeler.
C'est prêt !

Les entremets à démouler



EXOTIQUE

Mousse au fruit de la passion, gelifié mangue-passion, biscuit noix de coco-citron vert, noix de coco grillée sucrée.

12 x 70 g
V061169 4h 48h



POIRE CHOCOLAT

Crème montée au chocolat, mousse poire, compotée de poire, biscuit amande cacao.

12 x 80 g
V061172 4h 48h



FEUILLE D'AUTUMNE

Mousse au chocolat, cœur de meringue.

12 x 70 g
V061170 4h 48h



POMME VANILLE

Crèmeux vanille, compotée de pommes caramélisées, biscuit madeleine citron.

12 x 80 g
V061173 4h 48h



CARAMEL

Crème montée et crèmeux au caramel au beurre salé, biscuit sablé, éclats de caramel.

12 x 70 g
V061163 4h 48h



FRAMBOISE BIO

Mousse à la framboise, gelifié framboise, biscuit madeleine.

12 x 70 g
V061165 4h 48h



Un jeu de saveurs consensuel,

une présentation revisitée et un jeu de textures qui crée la surprise avec ce biscuit madeleine au citron, léger, léger...

FAÇON FRAISIER

Crèmeux vanille, compotée de fraises, biscuit madeleine citron.

12 x 80 g
V061164

4h 48h



Premium

Entrez dans la modernité

avec ce dessert original, facile à déguster avec ou sans couvert, au visuel simple comme les bonnes choses, mais également très gourmand avec cette saveur thé vert matcha furieusement tendance !

THÉ VERT MATCHA

Crème au thé vert Matcha, biscuit joconde, enrobage au chocolat blanc coloré et éclats de framboise.

8 x 85 g
V061191



CARAMEL

Crème montée au caramel, biscuit façon cuillère et éclats de caramel.

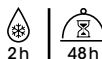
8 x 80 g
V061185



CHOCOLAT AU LAIT NOISETTE

Biscuit amande, crème noisette et enrobage chocolat au lait.

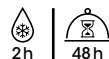
8 x 85 g
V061181



CITRON YUZU

Crème citron yuzu, biscuit joconde, enrobage au chocolat blanc coloré et meringues décor.

8 x 80 g
V061187



OREO

Biscuit cacao, crème mousseline vanille, enrobage chocolat noir et éclats de biscuit cacao noir saveur vanille Oreo.

8 x 85 g
V061182

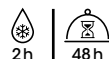


Access

CHOCOLAT

Crème montée au chocolat, biscuit cacao et flocons en chocolat.

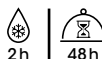
8 x 80 g
V061184



FRAISE

Crème montée à la fraise aromatisée, biscuit joconde et meringues décor.

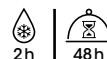
8 x 80 g
V061186



EXOTIQUE

Crème montée aux fruits de la passion, biscuit et noix de coco grillée.

8 x 80 g
V061183



Les pâtisseries



Les pâtisseries festives

individuelles et à partager

Les pâtisseries
de Noël

- 16 -

Les pâtisseries
de Pâques

- 22 -



LES DESSERTS DE FÊTES

Bûches crème au beurre, mousse pour Noël, entremets de Pâques,
ERHARD est un spécialiste des desserts de fêtes.

Les bûchettes crème au beurre



BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE **CAFÉ**

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

32 x 80 g
V091023

La Bûchette Crème au beurre parfum chocolat existe également en carton de 32 pièces de 65 g, génoise punchée, crème au beurre parfum chocolat, copeaux de chocolat blanc.
V101225



BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE **GANACHE**

Ganache au chocolat noir, génoise imbibée de sirop.

32 x 80 g
V091025



BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE **PRALINÉ**

Crème au beurre praliné, génoise imbibée de sirop.

32 x 80 g
V091027



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.

32 x 80 g
V091026



BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE **VANILLE**

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

32 x 80 g
V091028



L'indémorable

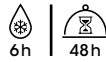
bûchette crème au beurre chocolat allie gourmandise et légèreté grâce à sa génoise punchée de sirop de rhum.

BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE PARFUM **CHOCOLAT**

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

32 x 80 g
V091024





Les bûchettes mousse



BÛCHETTE FORÊT NOIRE

Mousse chocolat,
inclusions d'amarenas,
mousse vanille,
biscuit imbibé
de sirop amarena.

28 x 90 g
V091080

•
*On retrouve
toute l'Alsace*

dans cette bûchette
Forêt Noire et
ses fameuses cerises
amarena.
•



BÛCHETTE FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges, gélatinifié cassis,
glaçage framboise, biscuit amande.

28 x 100 g
V091081

Retrouvez
nos bûches
à partager en
pages 19 et 20.



L'innovation produit, pierre angulaire du savoir-faire ERHARD.

*Au plus près des unités de production,
une quinzaine de collaborateurs
s'investissent avec passion pour
développer de nouvelles recettes,
créer les desserts de demain, grâce
à leur expertise de la pâtisserie,
une science exacte, qui ne permet
pas la moindre approximation!*

*Cette équipe échange régulièrement
avec de grands chefs pâtisseries
partenaires d'ERHARD Pâtisseries
Glacier pour actualiser en permanence
nos assortiments, en fonction des
grandes tendances de la gastronomie.*



BÛCHETTE POIRE CHOCOLAT

Mousse poire, mousse chocolat, biscuit
cacao imbibé de sirop poire, cubes de poires.

28 x 90 g
V091079



BÛCHETTE CROUSTILLANTE

Mousse chocolat, craquottant,
biscuit amande.

28 x 100 g
V091072



Les barres pour bûchettes mousse à décorer



6h



48h



Suggestion de présentation

Ajoutez votre touche
avec des fruits frais de saison.



BARRE BÛCHETTE FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges,
gélifié cassis, biscuit amande.

4 x 600 g
V091087



BARRE BÛCHETTE FORÊT NOIRE

Mousse chocolat, inclusions
d'amarenas, mousse vanille,
biscuit imbibé de sirop amarena.

4 x 580 g
V091086



BARRE BÛCHETTE CROUSTILLANTE

Mousse chocolat, craquant,
biscuit amande.

4 x 700 g
V091088





Bûches
conditionnées
en étui
illustré

Les bûches crème au beurre



BÛCHE CRÈME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT

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

750 g
V081199



BÛCHE CRÈME AU BEURRE **CAFÉ**

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

750 g
V081187



BÛCHE CRÈME AU BEURRE **VANILLE**

Crème au beurre vanille,
généoise imbibée de sirop vanille.

750 g
V081189



BÛCHE CRÈME AU BEURRE **PRALINÉ**

Crème au beurre praliné,
généoise imbibée de sirop.

750 g
V081188



ERHARD
PÂTISSERIES



La Bûche de Noël. Le savoir-faire festif.

*Star incontournable des tables de Noël,
la bûche de Noël se décline
sous de multiples versions.*

*Chez ERHARD, nous vous la proposons
en grand format, en portion individuelle
mais aussi en prêt à décorer afin
d'y apporter votre touche de décor.*

*Version traditionnelle à la crème
au beurre ou version plus moderne
autour des fruits ou du chocolat,
chacun y trouvera son bonheur.*



Les bûches mousse



8/10

Bûches conditionnées en étui illustré



La gourmandise à l'état pur !

Croustillante et gourmande, notre bûche croustillante fera le plaisir des plus grands comme des plus petits.

BÛCHE CROUSTILLANTE

Mousse et crémeux chocolat, feuilletine, glaçage cacao, biscuit amande.

750 g
V081218



BÛCHE CARAMEL-AGRUMES

Mousses caramel au beurre salé et mandarine, gelée orange, biscuit amande.

750 g
V081186



BÛCHE FORÊT-NOIRE

Mousse à la vanille, mousse au chocolat, biscuit génoise au cacao imbibé d'un sirop, crème montée, inclusions d'amarena.

650 g
V081183



BÛCHE FRAMBOISE PASSION

Mousses passion et framboise, gélifié framboise, biscuit noix de coco.

700 g
V081184



BÛCHE FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges, gélifié cassis, glaçage framboise, biscuit amande.

750 g
V081185





Suggestion de présentation

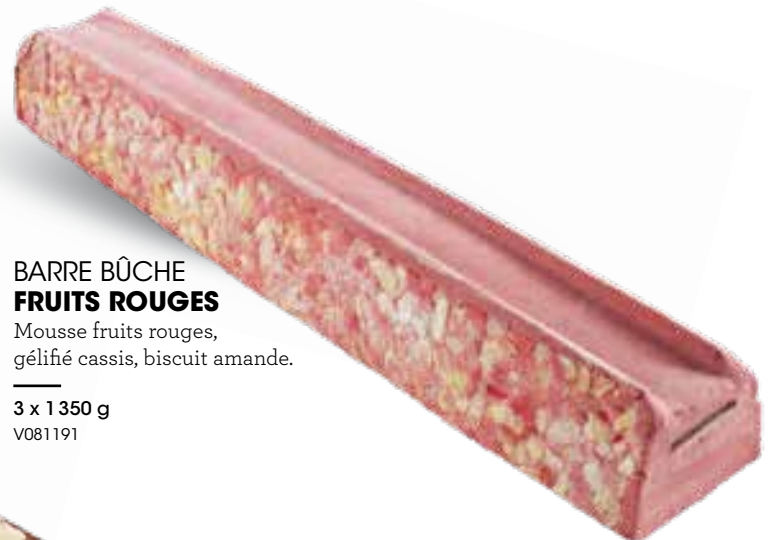
Ajoutez votre touche de décor grâce à des plaquettes de chocolats et quelques cerises pour une bûche gourmande!



BARRE BÛCHE FORÊT-NOIRE

Mousse chocolat, inclusions d'amarenes, mousse vanille, biscuit imbibé de sirop amarena.

3 x 1 250 g
V081190



BARRE BÛCHE FRUITS ROUGES

Mousse fruits rouges, gélifié cassis, biscuit amande.

3 x 1 350 g
V081191



BARRE BÛCHE CROUSTILLANTE

Mousse et crémeux chocolat, feuilletine, biscuit amande.

3 x 1 400 g
V081219





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, paillété chocolat.

72 x 75 g
V071017



NID DE PÂQUES VANILLE

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

72 x 75 g
V071026



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.

72 x 75 g
V071027



NID DE PÂQUES PRALINÉ

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

72 x 75 g
V071019



NID DE PÂQUES CAFÉ

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

72 x 75 g
V071018



**ŒUF
CHOCOLAT**

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

12 x 55 g
V071095



Les pâtisseries



Les pâtisseries à partager

Les entremets en bande
Atelier ERHARD

- 24 -

Les entremets
ronds

- 26 -

les Tropéziennes

- 26 -



SELON VOS ENVIES

Entremets en bande, en demi cadres, pour portionner des tranches en toute facilité,
ou ronds conditionnés en blister pour une mise en rayon directe,
nos pâtisseries à partager s'adaptent à toutes vos exigences.

- 1 -
Fabrication française

- 2 -
Une parfaite tenue
après décongélation

- 3 -
Une découpe aisée

- 4 -
Des ingrédients "cleans"

- 5 -
Des œufs issus de poules
élevées en plein air

- 6 -
Des décors
raffinés

- 7 -
De nombreuses
recettes inédites

- 8 -
12 références, des atouts
pour les pros



Les premium



CHOCOLAT NOISETTE CRAQUOTANT

Mousse au chocolat au lait et au praliné avec inclusions de noisettes, biscuit à la noisette, ganache au chocolat au lait et croustillant au praliné.

800 g
V011083



TIRAMISU

Mousse au mascarpone et biscuit imbibé de sirop au café.

800 g
V011085



PAVLOVA

Mousse vanille, préparation à la fraise et meringue.

700 g
V011090



CASSIS VIOLETTE

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

700 g
V011087

•
*L'association de deux
parfums de grande classe*

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





Les grands classiques



3 CHOCOLAT

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

800 g
V011081



OPÉRA

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

800 g
V011086



CROUSTILLANT CHOCOLAT

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

750 g
V011080



POIRE CARAMEL

Mousse au caramel au beurre salé, préparation à la poire et biscuit à l'amande.

700 g
V011082

POIRE ABRICOT BIO

Mousse à la poire, mousse et compotée à l'abricot et biscuit à l'amande - Produit issu de l'agriculture biologique.

900 g
V011079

Bon, beau et bio!

Un entremets qui répond parfaitement à la demande d'une clientèle qui souhaite consommer des produits bons, sains et responsables pour l'environnement.



FRAISIER

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

700 g
V011088



BAPAMANGA YUZU

Mousse au yuzu, préparation de fruits exotiques, biscuit à la noix de coco et au citron vert.

700 g
V011084



FRAMBOISE CITRON

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

700 g
V011089



GÂTEAU AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, biscuit cacao façon cuillère imbibé de sirop vanille, poudre de cacao.

720 g
V021039



CHARLOTTE FRAMBOISE

Mousse framboise, biscuit à la cuillère, framboises.

850 g
V021037

CHARLOTTE POIRE-CHOCOLAT

Mousses chocolat et poire, morceaux de poire, biscuit à la cuillère.

800 g
V021038



Les Tropéziennes

6
pièces
dans un
carton



TROPÉZIENNE NATURE À PARTAGER

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

6 x 650 g
V501028

6 x 900 g
V501029





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.



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 MAGES AUX FRUITS CONFITS

380 g
V121001



Les donuts & beignets

Les donuts

- 30 -

Les mini donuts

- 31 -

Les mascottes
& beignets

- 32 -



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

Une friture sans huile de palme, à l'huile de tournesol, une pâte boullée et levée,
des fourrages sans conservateurs et sans colorant artificiel.

Les donuts

2-3h



DONUT CHOCONUT

Fourrage cacao-noisette, glaçage saveur chocolat, stries.

70 g
40760



DONUT DARKY

Glaçage saveur chocolat, vermicelles chocolat.

55 g
40756



DONUT MILKY

Glaçage saveur chocolat au lait, éclats de noisettes.

55 g
40757



DONUT PARTY

Glaçage blanc saveur vanille, vermicelles multicolores.

55 g
40759



DONUT PINKY

Glaçage rose saveur fraise, vermicelles blancs.

55 g
40758



DONUT REGULAR

44 g
40752



DONUT STRAWBERRY

Fourrage fraise, glaçage rose saveur fraise, stries.

70 g
40762



DONUT SUGAR

Décor sucre enrobé.

50 g
40753



DONUT TOTAL WHITE

Glaçage intégral blanc saveur vanille, vermicelles chocolat.

62 g
40755



DONUT VANILLA CREAM

Fourrage saveur vanille, glaçage blanc, stries.

70 g
40761

Derrière ce donut

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

DONUT TOTAL BLACK

Glaçage intégral saveur chocolat.

60 g
40754



Les donuts sont conditionnés en carton de 48 pièces





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 DARKY

Glaçage saveur chocolat.

20 g
40852



MINI DONUT MILKY

Glaçage saveur chocolat au lait.

18 g
40851



MINI DONUT SUGAR

Décor sucre enrobé.

18 g
40849



MINI DONUT TOTAL BLACK

Glaçage intégral saveur chocolat.

20 g
40850



MINI DONUT VANILLA CREAM

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

24 g
40841



MINI DONUT WHITY

Glaçage blanc saveur vanille, vermicelles roses.

20 g
40853





**MASCOTTE
CHOCO-NOISETTE**
Fourrage cacao-noisette

135 g
60632



**MASCOTTE
FRAMBOISE**
Fourrage framboise

135 g
60633



**MASCOTTE
POMME**
Fourrage pomme

135 g
60634

Bien sûr, la mascotte nature est délicieuse telle quelle, saupoudrée de sucre, mais elle se prête également à toutes les audaces, en la garnissant de pâte à tartiner et de confiture !

*Un dessert sur le pouce
sympathique pour petits
et grands gourmands*

MASCOTTE NATURE

100 g
60631



**BEIGNET
ABRICOT**
Fourrage abricot

75 g
70223



**BEIGNET
CHOCO-NOISETTE**
Fourrage cacao-noisette

75 g
70225



**BEIGNET
FRAMBOISE**
Fourrage framboise

75 g
70224



**BEIGNET
NATURE**
55 g
70221



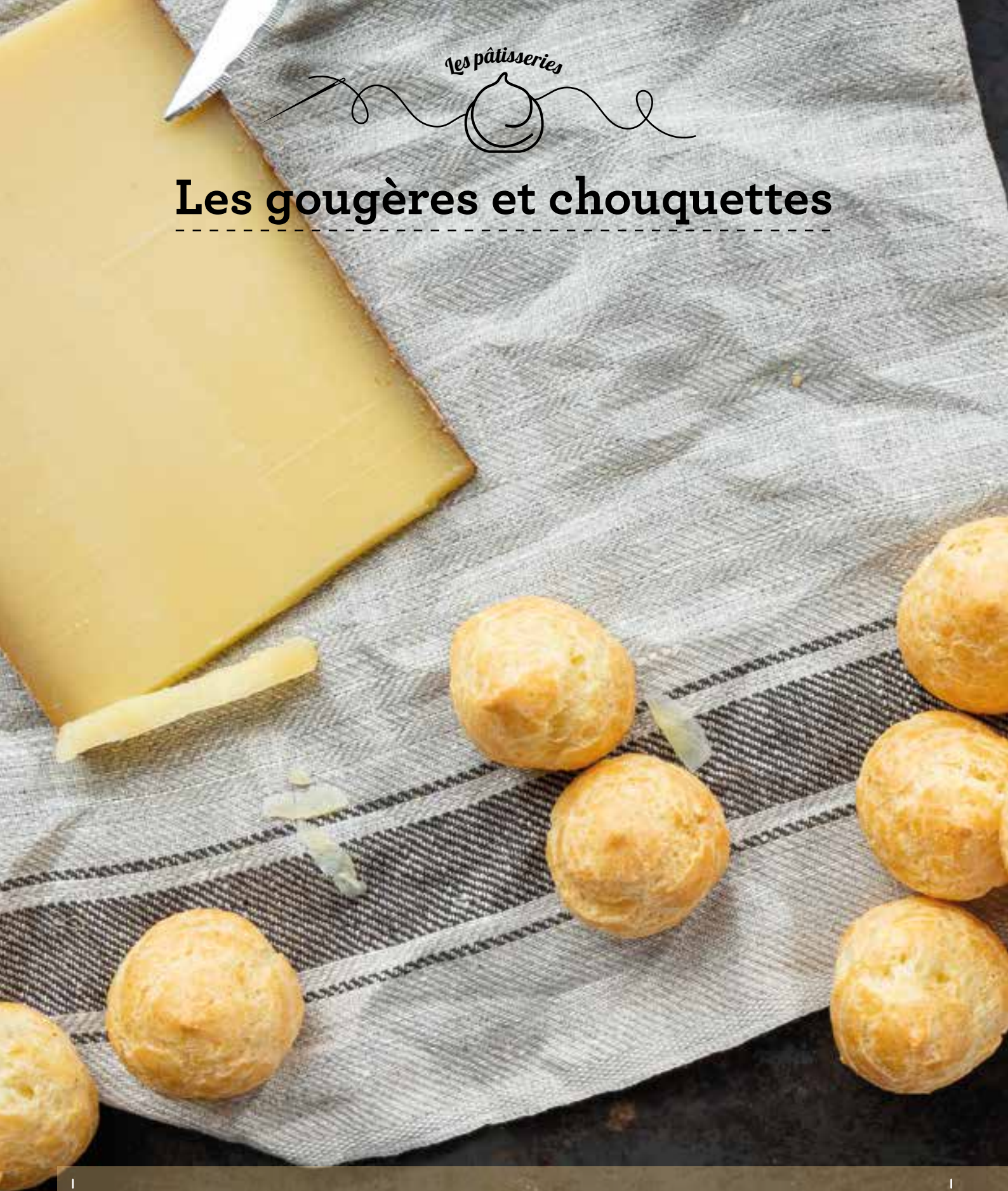
**BEIGNET
POMME**
Fourrage pomme
75 g
70222



Les pâtisseries



Les gougères et chouquettes



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

Comté AOP, fidèle à la tradition Munster ou saveur truffe.

À chacun sa région, à chacun sa gougère !

Les gougères

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

Découvrez également nos deux autres saveurs : Munster et saveur truffe - disponible sur demande.



60 GOUGÈRES AU COMTÉ AOP

60 x 7 g
V521011



Église du village de Tailly



Les chouquettes

Le secret d'une bonne chouquette,

c'est le choix des ingrédients.
Une pâte à choux au lait,
pas moins
de 11% de beurre,
la qualité est là !

CHOUQUETTE SUCRE

540 x 12 g 540 x 14 g
V531002 V531003



CHOUQUETTE PÉPITES CHOCOLAT

540 x 14 g
V531006



CHOUQUETTE SUCRE SAVEUR CITRON

540 x 14 g
V531005



CHOUQUETTE SUCRE SAVEUR FRAMBOISE

540 x 14 g
V531004



CHOUQUETTE SUCRE PREMIUM

270 x 12 g 270 x 14 g
V531007 V531008





Les glaces



Les desserts glacés



Les desserts glacés individuels

L'Atelier ERHARD

- 37 -

Les grands classiques

- 39 -

Les régionaux

- 40 -

Envie d'Asie

- 41 -

Les mini pots

- 42 -



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.



**DOUCEUR
CHOCO
CAMEL
BIO**

Crème glacée chocolat noir, crème glacée caramel beurre salé avec éclats de caramel, sauce caramel. Issu de l'agriculture biologique.

8x70 g • 8x105 ml
V090282

*Graphique
avec ses courbes élégantes,*
gourmand avec son association de parfums chocolat et caramel, ce dessert glacé est fabriqué avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique, un véritable sésame pour un nombre croissant de consommateurs !



**VACHERIN
VANILLE FRAMBOISE**

Crème glacée vanille Bourbon, sorbet framboise plein fruit, enrobage framboise, décor crème montée et meringue.

8x85 g • 8x155 ml
V090284



**DOUCEUR
VANILLE FRAISE BIO**

Crème glacée vanille Bourbon, sorbet fraise. Issu de l'agriculture biologique.

8x75 g • 8x125 ml
V090281



MANGO

Sorbet mangue Alphonso plein fruit, crème glacée noix de coco, cœur meringue à la noix de coco.

8x90 g • 8x150 ml
V090184



**TARTELETTE
VANILLE FRAMBOISE**

Crème glacée vanille Bourbon, sorbet framboise plein fruit, fond de pâte sablée, enrobage framboise.

8x100 g • 8x140 ml
V090285



**VACHERIN
VANILLE CAMEL**

Crème glacée vanille Bourbon, crème glacée caramel beurre salé, enrobage caramel, décor crème montée et meringue.

8x85 g • 8x145 ml
V090283



FRISSON

Sorbets mangue Alphonso et framboise plein fruit.

8x100 g • 8x150 ml
V090187



**TARTELETTE
POIRE CHOCOLAT**

Sorbet poire plein fruit, crème glacée chocolat noir, fond de pâte sablée, enrobage chocolat noir.

8x100 g • 8x140 ml
V090286



La simplicité incarnée !

Un dessert tout en légèreté avec son sorbet poire irrésistible et son visuel aussi original qu'authentique !

**POIRE
CARMEL**

Sorbet plein fruit à la poire, enrobage à la poire, crème glacée au caramel au beurre salé au sel de Guérande, décor en chocolat noir.

8x70 g • 8x90 ml
V090293



**FRAISE
CITRON VERVEINE**

Sorbet plein fruit à la fraise, sorbet au citron et à la verveine, décor de confiserie en forme de pâquerette.

8x60 g • 8x90 ml
V090292



**FINGER
FAÇON TARTE CITRON**

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

8x65 g • 8x110 ml
C090289



**FINGER
FAÇON OPÉRA**

Crème glacée café du Brésil avec inclusions de biscuit cacao, enrobage et sauce chocolat noir, décor crème montée.

8x85 g • 8x110 ml
V090290



EXOTIQUE CRÈME ISIGNY

Sorbet plein fruit banane passion, biscuit dacquois coco, crème glacée crème d'Isigny AOP, enrobage mangue.

8x85 g • 8x130 ml
V090291



**ÉCLAIR
CHOCO CARMEL**

Crème glacée chocolat noir avec inclusions d'éclats de caramel, glaçage chocolat au lait caramel, décor billes de céréales enrobées de chocolat au lait.

8x65 g • 8x95 ml
V090287



**ÉCLAIR
PARIS BREST**

Crème glacée noisette, glaçage chocolat noisette, sauce pâte à tartiner cacao noisette, noisettes caramélisées.

8x65 g • 8x95 ml
V090288



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 !

**CROQUANTIN®
VANILLE**

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, cœur meringue, éclats de noisettes et amandes caramélisées.

8x80 g • 8x135 ml
V090004



Nos CROQUANTINS® VANILLE sont également disponibles en format multiporions page 46.



**SOUFFLÉ
GRAND MARNIER®**

Crème glacée Grand Marnier® et biscuit imbibé de sirop au Grand Marnier®. Décor cacao en poudre.

8x90 g • 8x145 ml
V152520



GIVRÉ COCO

Crème glacée noix de coco, coco râpée.

10x90 g • 10x160 ml
V090202



**FLAMBÉE
NORVÉGIENNE**

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar avec raisins macérés au rhum, biscuit cuillère punché de sirop au rhum Saint James®, meringue à l'italienne flambée.

12x95 g • 12x160 ml
V090174

*Ce qui séduit en découvrant
ce nougat glacé,*

c'est son abondance de morceaux de pistaches, de noisettes caramélisées, d'oranges et de fruits confits. On a bien affaire à un authentique nougat glacé, et puis il y a cette crème glacée au nougat, onctueuse et riche à souhait ! Un grand moment de gourmandise.

**NOUGAT
GLACÉ**

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

8x84 g • 8x150 ml
V090068





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 45.



KOUGLOF RHUM-RAISINS

Crème glacée au rhum Saint James® avec raisins macérés.

8x75 g • 8x145 ml
V090247



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 et biscuit.

8x90 g • 8x180 ml
V090061



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'accompagnent!

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.

Notre site de Masevaux, au cœur de la vallée verdoyante, 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 kouglofs 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 DE BELGIQUE

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

20x35 g
V090261



CITRON YUZU

Crème glacée 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



LITCHI

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

20x35 g
V090295



MANGUE ALPHONSO D'INDE

Sorbet à la mangue Alphonso d'Inde, entourée 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 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 DU JAPON

Crème glacée au thé vert matcha du Japon, 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





**Une recette
absolument irrésistible**

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

CACAHUETE ÉPOUSE CAMEL

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

Les P'tits Sorbets



MELON DE CAVILLON

98 g • 150 ml
V370006



CASSIS DE FRANCE

98 g • 150 ml
V370004



FRAISE D'ALSACE

98 g • 150 ml
V370005



POIRE WILLIAMS DES COTEAUX LYONNAIS

98 g • 150 ml
V370007





Les desserts glacés à partager

Les vacherins

- 44 -

Les omelettes norvégiennes
et les kouglofs

- 45 -

Les barres glacées

- 46 -



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 37.



16/18

VACHERIN VANILLE- FRAMBOISE

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

1 400 g • 3 000 ml
V110058

Un beau dessert de cérémonie

Avec son format généreux et le blanc immaculé de sa crème montée, ce grand classique au visuel très authentique 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 !



Bande



8/10

VACHERIN CARAMEL-POIRE

Crème glacée caramel, sorbet poire Williams des coteaux du Lyonnais plein fruit, cœur meringue, chantilly, coulis de caramel.

800 g • 1 700 ml
V110054



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

Rond



10/12

VACHERIN FRAMBOISE-PASSION

Sorbets fruit de la passion d'Équateur et framboise plein fruit, cœur meringue, chantilly, coulis de framboise.

1 100 g • 2 300 ml
V110059



8/10
16/20

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

1 500 g • 3 400 ml
V110050



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



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 temple de la nougatine, un savoir-faire très spécifique d'ERHARD Pâtissier Glacier, et 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 de rhum lui donne une légèreté bienvenue en fin de repas.

OMELETTE NORVÉGIENNE VANILLE

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

900 g • 2000 ml
V120047



Pensez à la flamber au rhum* !

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



16/18

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

1900 g • 3400 ml
V110042



8/10
16/20



10/12

Les KOUGLOFS existent en format individuel en page 40.

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



10/12

KOUGLOF GLACÉ MARC DE GEWURZTRAMINER

Crème glacée au marc de Gewurztraminer avec raisins macérés.

750 g • 1500 ml
V120018

KOUGLOF GLACÉ RHUM-RAISINS

Crème glacée au rhum avec raisins macérés.

750 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 à l'extrait
de vanille Bourbon de Madagascar,
cœur meringue, éclats de noisettes
et amandes caramélisées.

1 100 g • 2 300 ml
V110041



**BARRE
TIRAMISU GLACÉ**

Crèmes glacées saveur
tiramisu et mascarpone,
biscuit imbibé de sirop
au café de Colombie.

1 250 g • 2 300 ml
V110049



**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 vracs



Les vracs

« Glaces d'artisan »

- 48 -

Gelateria

- 60 -

Glaces traditionnelles
aux œufs

- 62 -

Sélection
restauration

- 64 -

Charly

- 66 -

L'IMPORTANT, C'EST CE QU'IL Y A... DANS LE BAC...

Toutes nos glaces ERHARD sont fabriquées avec la même exigence de qualité.

Des ingrédients sélectionnés rigoureusement, avec un approvisionnement en lait entier réalisé exclusivement auprès de la ferme COURBOT, qui élève au cœur de la Franche-Comté les fameuses vaches Montbéliardes depuis trois générations, ou encore une crème fraîche produite en France.

Un procédé de fabrication qui respecte le produit, avec une maturation longue pour exhiler les parfums les plus subtils et un faible foisonnement, similaire à celui d'un artisan glacier.



**NOUS AVONS LA
GAMME DE GLACES
QUI CORRESPOND
À VOTRE DEMANDE !**

Glaces d'artisan

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

Gelateria

L'effet « glacier » pour vos glaces en vitrine

Traditionnelle glaces aux œufs

La qualité d'antan

Sélection restauration

Des glaces avec de beaux morceaux

Charly

Pour réconcilier gourmandise et budget



**LES PARFUMS
SUR LE PODIUM
DES VENTES ERHARD**

Crèmes glacées

- Café
- Chocolat noir
- Pistache
- Vanille gousse infusée
- Yaourt

Sorbets

- Citron
- Fraise
- Framboise
- Fruits de la passion
- Melon



**LE « FAIT MAISON »
À LA CARTE
DES DESSERTS !**

Le décret du 15 juillet 2014

modifié le 6 mai 2015 définit la mention « fait maison » pour les professionnels de la restauration.

Si vous souhaitez agrémenter d'une boule de glace ERHARD l'un de vos desserts fait maison, vous pouvez conserver la mention « fait maison » en indiquant notre marque dans l'intitulé du dessert.

Deux formulations possibles

La tarte aux pommes et sa boule vanille gousse infusée ERHARD
Ou

La tarte aux pommes maison et sa boule vanille gousse infusée ERHARD

LES COUPES AU TOP

- 1 - Le Banana Split
- 2 - Le Chocolat ou Café Liégeois
- 3 - Le Colonel
- 4 - La Dame Blanche
- 5 - La Pêche ou Fraise Melba



La collection Glaces d'artisan



Les gourmands

- 49 -

Les italiennes

- 49 -

Les américaines

- 49 -

Envie d'Asie

- 50 -

Les exotiques

- 50 -

Les orientales

- 50 -

Les inédites

- 51 -

Les régionales

- 52 -

Les classiques

- 53 -

Les alcoolisées

- 55 -

Vegan, stévia, bio

- 56 -

Les enfants

- 56 -

Marions-les !

- 57 -

Index
de tous les parfums

- 58 -

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!

Les gourmandes

V290216	Crème glacée CHOCOLAT DAIM Crème glacée au caramel au lait avec des éclats de Daim
V290217	Crème glacée CHOCOLAT MILKA Crème glacée au chocolat au lait du pays alpin
V290218	Crème glacée BISCUIT OREO Crème glacée avec des brisures d'Oréo

Les italiennes



V290102	Crème glacée AMARETTO
V290111	Crème glacée CAPPUCCINO marbrée à la sauce café
V290143	Crème glacée MARBRÉE AMARENA marbrée à la sauce amarena avec éclats de cerise
V290145	Crème glacée MASCARPONE
V290206	Crème glacée MASCARPONE-CERISE
V290158	Crème glacée PANACOTTA-FRUITES ROUGES
V290178	Crème glacée STRACCIATELLA
V290180	Crème glacée façon TIRAMISU
V300104	Sorbet TOMATE À L'HUILE D'OLIVE à la pulpe de tomate d'Italie
V300117	Sorbet TOMATE-BASILIC à la pulpe de tomate d'Italie
V300106	Sorbet VINAIGRE BALSAMIQUE au vinaigre balsamique de Modène

Les américaines

V290113	Crème glacée CARAMEL BUTTER TOFFEE crème glacée caramel, morceaux de noix de pécan et éclats de caramel au beurre et à la crème
V290123	Crème glacée COOKIES avec morceaux de cookies, brisures de chocolat, éclats de noisettes et amandes caramélisées
V290120	Crème glacée façon CHOCOLAT-BROWNIES crème glacée chocolat au lait et à la noix avec morceaux de noix caramélisées
V290176	Crème glacée SIROP D'ÉRABLE-NOIX DE PÉCAN avec des noix de pécan caramélisées
V290193	Crème glacée VANILLE-NOIX DE MACADAMIA avec des morceaux de noix de macadamia caramélisées
V290184	Crème glacée VANILLE-NOIX DE PÉCAN avec des morceaux de noix de pécan caramélisées



Parfums conditionnés en bacs de **2,5 L**, soit 1,625 kg.



Envie d'Asie

V290133	Crème glacée GINGEMBRE
V290138	Crème glacée LAIT DE COCO-CURRY
V300082	Sorbet plein fruit LITCHI 49% de litchi
V300083	Sorbet plein fruit MANGUE 45% de mangue Alphonso d'Inde
V290146	Crème glacée MEI KUEI LU
V300091	Sorbet plein fruit NOIX DE COCO 25% de noix de coco des Philippines
V290203	Crème glacée SÉSAME NOIR
V290179	Crème glacée THÉ VERT MATCHA au thé vert Matcha du Japon



Les exotiques



V300058	Sorbet plein fruit ANANAS 58% de jus d'ananas
V300059	Sorbet plein fruit BANANE 45% de banane du Costa Rica
V290103	Crème glacée BANANE à la banane du Costa Rica
V300114	Sorbet plein fruit CITRON 27% de jus de citron jaune de Sicile
V300067	Sorbet plein fruit CITRON VERT 21% de jus citron vert des Caraïbes à base de concentré et morceaux de citron vert
V300069	Sorbet plein fruit CLÉMENTINE 70% de jus de clémentine d'Espagne
V300083	Sorbet plein fruit MANGUE 45% de mangue Alphonso d'Inde
V300091	Sorbet plein fruit NOIX DE COCO 25% de noix de coco des Philippines
V290152	Crème glacée NOIX DE COCO
V300093	Sorbet plein fruit ORANGE 50% de jus d'orange de Sicile
V300092	Sorbet plein fruit ORANGE SANGUINE 50% de jus d'orange sanguine de Sicile
V300094	Sorbet plein fruit PAMPLEMOUSSE ROSE 60% de jus de pamplemousse rose d'Espagne
V300131	Sorbet PIÑA COLADA

Les orientales

V290124	Crème glacée DATTE
V300072	Sorbet plein fruit FIGUE 52% de figue
V290128	Crème glacée FLEUR D'ORANGER
V290136	Crème glacée JASMIN



Parfums conditionnés en bacs de **2,5 L**, soit 1,625 kg.

Les inédites



Les recettes pâtisseries

V290122	Crème glacée CONFITURE DE LAIT
V290171	Crème glacée saveur CITRON MERINGUÉ
V290142	Crème glacée MADELEINE à la madeleine de Commercy
V290163	Crème glacée PRALINE ROSE avec pralines roses de La Maison de la Praline
V290167	Crème glacée façon ROCHER crème glacée chocolat au lait et noisette avec noisettes caramélisées et brisures de chocolat

Pour cuisiner

V290187	Crème glacée BASILIC
V300118	Sorbet BASILIC
V290196	Crème glacée FOIE GRAS au foie gras de canard Feyel
V290191	Crème glacée MOUTARDE avec de la moutarde à l'ancienne
V300088	Sorbet MÛRE-BETTERAVE
V290162	Crème glacée POIVRE DE SECHUAN
V290188	Crème glacée ROMARIN
V300104	Sorbet TOMATE À L'HUILE D'OLIVE à la pulpe de tomate d'Italie
V300117	Sorbet TOMATE-BASILIC à la pulpe de tomate d'Italie
V300106	Sorbet VINAIGRE BALSAMIQUE au vinaigre balsamique de Modène

Les florales

V290105	Crème glacée BERGAMOTE à l'huile essentielle de bergamote
V300068	Sorbet plein fruit CITRON VERT-CACTUS 36 % de jus de citron vert et cactus
V290121	Crème glacée CHOCOLAT-PIMENT au chocolat noir de Belgique et piment d'Espelette
V290207	Crème glacée saveur COQUELICOT
V300122	Sorbet FRAISE-VERVEINE 50% de fraise Senga Sengana et arôme naturel de verveine
V290139	Crème glacée LAVANDE à l'arôme naturel de lavande
V300086	Sorbet MENTHE FRAÎCHE à la menthe fraîche infusée
V290165	Crème glacée RÉGLISSE
V290188	Crème glacée ROMARIN
V290168	Crème glacée ROSE à l'arôme naturel de rose
V300102	Sorbet THYM-CITRON 20 % de jus de citron de Sicile et arôme naturel de thym
V290175	Crème glacée saveur VIOLETTE



Parfums
conditionnés
en bacs de **2,5 L**,
soit 1,625 kg.



Les régionales

Nord

V300073	Sorbet FLEUR DE BIÈRE® à la fleur de bière® Wolfberger
V290199	Crème glacée CHICORÉE
V300079	Sorbet GENIÈVRE à l'eau-de-vie de Genièvre de Houlle
V290177	Crème glacée SPÉCULOOS au spéculoos de Belgique

Grand Est

V290104	Crème glacée BERAWECKA
V290106	Crème glacée BISCUIT ROSE DE REIMS aux biscuits de la Maison Fossier
V300063	Sorbet CHAMPAGNE
V290110	Crème glacée CANNELLE à la cannelle de Madagascar
V300071	Sorbet plein fruit ÉGLANTINE 40 % d'églantine
V290125	Crème glacée FORÊT NOIRE au kirsch, avec compotée de cerise et copeaux de chocolat
V290157	Crème glacée PAIN D'ÉPICES au pain d'épices d'Alsace Lips
V300084	Sorbet MARC DE CHAMPAGNE au marc de Champagne de la distillerie Jean Goyard
V300111	Sorbet MARC DE GEWURZTRAMINER au marc de Gewurztraminer Wolfberger
V300087	Sorbet plein fruit MIRABELLE 60 % de mirabelles de Lorraine
V300090	Sorbet plein fruit MYRTILLE 59 % de myrtille
V300098	Sorbet plein fruit QUETSCHÉ 45 % de quetsche
V300099	Sorbet plein fruit RHUBARBE 53 % de rhubarbe
V300105	Sorbet VIN CHAUD

Bourgogne Franche-Comté

V040066	Sorbet ABSINTHE à l'absinthe de Pontarlier-Anis
V300061	Sorbet plein fruit CASSIS 46 % de cassis de France
V290140	Crème glacée LIQUEUR DE SAPIN au vert sapin de Pontarlier-Anis
V290141	Crème glacée MACVIN au Macvin du Jura
V300125	Sorbet MARC DE BOURGOGNE
V290191	Crème glacée MOUTARDE avec de la moutarde à l'ancienne



Auvergne Rhône-Alpes

V290117	Crème glacée CHARTREUSE à la liqueur de Chartreuse verte des Pères Chartreux
V290132	Crème glacée GÉNÉPI à la liqueur de Génépi des Pères Chartreux
V290204	Crème glacée MARRON à la crème de marrons de l'Ardèche Clément Faugier®
V300090	Sorbet plein fruit MYRTILLE 59 % de myrtille
V290153	Crème glacée NOIX avec morceaux de noix caramélisées
V290185	Crème glacée VERVEINE à l'alcoolat de verveine de la Verveine du Velay

Provence Côte d'Azur

V300056	Sorbet plein fruit ABRICOT BERGERON 57 % d'abricot Bergeron de la Vallée du Rhône
V290137	Crème glacée LAIT D'AMANDE
V300085	Sorbet plein fruit MELON 50 % de melon de Cavaillon
V290154	Crème glacée NOUGAT DE MONTÉLIMAR
V300095	Sorbet plein fruit PÊCHE DE VIGNE 60 % de pêche de vigne



Sud Ouest

V290164	Crème glacée PRUNEAUX À L'ARMAGNAC aux pruneaux à l'Armagnac de la Distillerie du Périgord®
V290196	Crème glacée FOIE GRAS au foie gras de canard Feyel

Parfums
conditionnés
en bacs de **2,5 L**,
soit 1,625 kg.



Les crèmes glacées


V290103	Crème glacée BANANE à la banane du Costa Rica
V290109	Crème glacée CAFÉ au café 100 % arabica de Colombie
V290114	Crème glacée CARAMEL
V290112	Crème glacée CARAMEL AU BEURRE SALÉ au caramel au beurre, salé au sel de Guérande
V290202	Crème glacée CHOCOLAT au chocolat noir de Belgique
V290212	Crème glacée CHOCOLAT BIO 
V290118	Crème glacée CHOCOLAT BLANC au chocolat blanc de Belgique
V290121	Crème glacée CHOCOLAT-PIMENT au chocolat noir de Belgique et piment d'Espelette
V290107	Crème glacée COCO CHOCO crème glacée noix de coco marbrée pâte de noisette et cacao
V290172	Crème glacée saveur CRÈME BRÛLÉE
V290127	Crème glacée FLEUR DE LAIT
V290144	Crème glacée MARRON GLACÉ à la pâte de marrons glacés
V290147	Crème glacée MENTHE-CHOCOLAT
V290148	Crème glacée MIEL DE FLEURS
V290153	Crème glacée NOIX avec morceaux de noix caramélisées
V290152	Crème glacée NOIX DE COCO
V290150	Crème glacée NOISETTE à la pâte de noisette
V290160	Crème glacée PISTACHE aux pistaches de Californie
V290161	Crème glacée PLOMBIÈRES
V290173	Crème glacée saveur POP CORN avec inclusions de pop corn
V290200	Crème glacée RHUM-RAISINS au rhum Saint James®
V290201	Crème glacée VANILLE BOURBON à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar • Existe aussi en bac de 5 L , soit 3,250 kg
V290181	Crème glacée VANILLE GOUSSE INFUSÉE à la gousse de vanille Bourbon infusée
V290213	Crème glacée VANILLE BIO 
V290215	Glace VANILLE VEGAN
V290186	Crème glacée YAOURT au yaourt de la Laiterie de Saint Malo

Parfums conditionnés en bacs de **2,5 L**, soit 1,625 kg.





Les sorbets

V300056	Sorbet plein fruit ABRICOT BERGERON 57 % d'abricot Bergeron de la Vallée du Rhône
V300058	Sorbet plein fruit ANANAS 58 % de jus d'ananas du Costa Rica
V300061	Sorbet plein fruit CASSIS 46 % de cassis de France
V300062	Sorbet plein fruit CERISE 70 % de cerise Oblacinska
V300064	Sorbet CHOCOLAT au chocolat noir de Saint Domingue
V300114	Sorbet plein fruit CITRON 27 % de jus de citron jaune de Sicile
V300067	Sorbet plein fruit CITRON VERT 21 % de jus citron vert des Caraïbes à base de concentré et morceaux de citron vert
V300070	Sorbet plein fruit COING 47 % de coing
V300113	Sorbet plein fruit FRAISE 55 % de fraise Senga Sengana • Existe aussi en bac de 5 L , soit 3,250 kg
V300127	Sorbet FRAISE BIO 40 % de fraise 
V300074	Sorbet plein fruit FRAISE-FRAISE DES BOIS 64 % de fraise Senga Sengana et fraise des bois
V300119	Sorbet plein fruit façon SMOOTHIE FRAISE-BANANE 37 % de fraise Senga Sengana et 17 % de banane du Costa Rica
V300112	Sorbet plein fruit FRAMBOISE 49 % de framboise • Existe aussi en bac de 5 L , soit 3,250 kg
V300078	Sorbet plein fruit FRUIT DE LA PASSION 40 % de jus de fruit de la passion d'Équateur à base de concentré
V300080	Sorbet plein fruit GROSEILLE 48 % de groseille
V300083	Sorbet plein fruit MANGUE 45 % de mangue Alphonso d'Inde
V300121	Sorbet plein fruit façon SMOOTHIE MANGUE-PASSION 40 % de mangue Alfonso d'Inde et 17 % de jus de fruit de la passion d'Equateur à base de concentré
V300085	Sorbet plein fruit MELON 50 % de melon de Cavaillon
V300086	Sorbet MENTHE FRAÎCHE à la menthe fraîche infusée
V300087	Sorbet plein fruit MIRABELLE 60 % de mirabelles de Lorraine
V300090	Sorbet plein fruit MYRTILLE 59 % de myrtille
V300089	Sorbet plein fruit MÛRE 50 % de mûre
V300093	Sorbet plein fruit ORANGE 50 % de jus d'orange de Sicile
V300095	Sorbet plein fruit PÊCHE DE VIGNE 60 % de pêche de vigne
V300096	Sorbet plein fruit POIRE 59 % de poire Williams des coteaux du Lyonnais
V300097	Sorbet plein fruit POMME VERTE 56 % de pomme Granny Smith
V300098	Sorbet plein fruit QUETSCHÉ 45 % de quetsche
V300099	Sorbet plein fruit RHUBARBE 53 % de rhubarbe

Parfums conditionnés en bacs de **2,5 L**, soit 1,625 kg.

Les alcoolisées



V040066	Sorbet ABSINTHE à l'absinthe de Pontarlier-Anis
V300063	Sorbet CHAMPAGNE
V290117	Crème glacée CHARTREUSE à la liqueur de Chartreuse verte des Pères Chartreux
V300073	Sorbet FLEUR DE BIÈRE® à la fleur de bière® Wolfberger
V290132	Crème glacée GÉNÉPI à la liqueur de Génépi des Pères Chartreux
V300079	Sorbet GENIÈVRE à l'eau-de-vie de Genièvre de Houlle
V290134	Crème glacée GRAND MARNIER® écorces d'orange confites
V290140	Crème glacée LIQUEUR DE SAPIN au vert sapin de Pontarlier-Anis
V290141	Crème glacée MACVIN au Macvin du Jura
V300125	Sorbet MARC DE BOURGOGNE
V300084	Sorbet MARC DE CHAMPAGNE au marc de Champagne de la distillerie Jean Goyard
V300111	Sorbet MARC DE GEWURZTRAMINER au marc de Gewurztraminer Wolfberger
V290146	Crème glacée MEI KUEI LU
V300124	Sorbet MOJITO
V300131	Sorbet plein fruit PIÑA COLADA
V290161	Crème glacée PLOMBIÈRES
V290164	Crème glacée PRUNEAUX À L'ARMAGNAC aux pruneaux à l'Armagnac de la Distillerie du Périgord®
V290200	Crème glacée RHUM-RAISINS au rhum Saint James®
V300105	Sorbet VIN CHAUD



Parfums
conditionnés
en bacs de **2,5 L**,
soit 1,625 kg.



Vegan, stévia, bio

V290215	Glace VANILLE VEGAN
V290212	Crème glacée CHOCOLAT BIO
V290213	Crème glacée VANILLE BIO
V300127	Sorbet FRAISE BIO 40% de fraise



Les enfants

V290115	Crème glacée CARAMELLO goût bonbon au caramel
V290131	Crème glacée GALAXY crème glacée vanille et banane, couleur bleue
V290135	Crème glacée GUIMAUVE avec inclusions de guimauves
V290155	Crème glacée NUTY à la pâte à tartiner cacao-noisette
V290170	Crème glacée saveur BARBE À PAPA avec dragées au chocolat au lait
V290108	Crème glacée saveur BUBBLE GUM
V290173	Crème glacée saveur POP CORN avec inclusions de pop corn



Parfums conditionnés en bacs de **2,5 L**, soit 1,625 kg.

*Laissez libre court à votre imagination
avec nos suggestions d'associations de parfums!*

Sorbet **ANANAS** V300058
& Sorbet **CITRON VERT** V300067

Crème glacée **BANANE** V290103
& Sorbet **CHOCOLAT** V300064

Crème glacée **BASILIC** V290187
& Sorbet **FRAISE** V300113

Sorbet **BASILIC** V300118
& Sorbet **TOMATE À L'HUILE D'OLIVE** V300104

Crème glacée **BISCUIT ROSE DE REIMS**
V290106 & Sorbet **CHAMPAGNE** V300063

Crème glacée **CAFÉ** V290109
& Crème glacée **MASCARPONE** V290145

Crème glacée **CANNELLE** V290110
& Sorbet **POMME VERTE** V300097

Crème glacée **CAPPUCCINO** V290111
& Crème glacée **FLEUR DE LAIT** V290127

Crème glacée **CARAMEL** V290114
& Crème glacée **YAOURT** V290186

Crème glacée **CHOCOLAT** V290202
& Sorbet **MENTHE FRAÎCHE** V300086

Crème glacée **CHOCOLAT BLANC** V290118
& Sorbet **FRAMBOISE** V300112

Crème glacée **CITRON MERINGUÉ** V290171
& Sorbet **FRAMBOISE** V300112

Sorbet **CLÉMENTINE** V300069
& Sorbet **CHOCOLAT** V300064

Crème glacée **COQUELICOT** V290207
& Sorbet **FRAISE** V300113

Crème glacée **CRÈME BRÛLÉE** V290172
& Crème glacée **FLEUR D'ORANGER** V290128

Crème glacée **DATTE** V290124
& Sorbet **ORANGE SANGUINE** V300092

Crème glacée **FOIE GRAS** V290196
& Sorbet **FIGUE** V300072

Crème glacée **FORÊT NOIRE** V290125
& Sorbet **MARC DE GEWURZTRAMINER**
V300111

Sorbet **FRAISE-FRAISE DES BOIS** V300074
& Crème glacée **LIQUEUR DE SAPIN** V290140

Sorbet **FRAMBOISE** V300116
& Sorbet **LITCHI** V300082

Crème glacée **GÉNÉPI** V290132
& Sorbet **MYRTILLE** V300090

Crème glacée **GINGEMBRE** V290133
& Sorbet **LITCHI** V300082

Crème glacée **GRAND MARNIER®**
écorces d'orange confites V290134
& Sorbet **ORANGE** V300093

Sorbet **GROSEILLE** V300080
& Crème glacée **FOIE GRAS** V290196

Crème glacée **GUIMAUVE** V290135
& Sorbet **FRAISE** V300113

Crème glacée **LAIT D'AMANDE** V290137
& Crème glacée **PISTACHE** V290160

Crème glacée **LAVANDE** V290139
& Sorbet **ABRICOT BERGERON** V300056

Sorbet **MANGUE** V300083
& Sorbet **FRUIT DE LA PASSION** V300078

Sorbet **MARC DE BOURGOGNE** V300125
& Sorbet **CASSIS** V300061

Crème glacée **MEI KUEI LU** V290146
& Crème glacée **THÉ VERT MATCHA** V290179

Crème glacée **MIEL DE FLEURS** V290148
& Crème glacée **YAOURT** V290186

Sorbet **MIRABELLE** V300087
& Sorbet **MARC DE GEWURZTRAMINER**
V300111

Sorbet **MOJITO** V300124
& Sorbet **CITRON** V300114

Sorbet **MÛRE** V300089
& Sorbet **FRAISE-FRAISE DES BOIS** V300074

Crème glacée **NOISETTE** V290150
& Crème glacée **PISTACHE** V290160

Crème glacée **NOIX** V290153
& Crème glacée **MIEL DE FLEURS** V290148

Crème glacée **NOIX DE COCO** V290152
& Sorbet **FRUIT DE LA PASSION** V300078

Sorbet **NOIX DE COCO** V300091
& Sorbet **MANGUE** V300083

Crème glacée
NOUGAT DE MONTÉLIMAR V290154
& Sorbet **ABRICOT BERGERON** V300056

Crème glacée **PAIN D'ÉPICES** V290157
& Crème glacée **MIEL DE FLEURS** V290148

Sorbet **PAMPLEMOUSSE ROSE** V300094
& Sorbet **ORANGE** V300093

Sorbet **PÊCHE DE VIGNE** V300095
& Sorbet **MARC DE CHAMPAGNE** V300084

Crème glacée **POP CORN** V290173
& Crème glacée **CARAMEL** V290114

Sorbet **PRALINE ROSE** V290163
& Crème glacée **MADELINE** V290142

Sorbet **QUETSCHES** V300098
& Crème glacée **VANILLE GOUSSES**
INFUSÉES V290181

Sorbet **RHUBARBE** V300099
& Sorbet **FRAISE** V300113

Crème glacée **RHUM-RAISINS** V290200
& Sorbet **BANANE** V300059

Crème glacée **ROMARIN** V290188
& Sorbet **ABRICOT BERGERON** V300056

Crème glacée **ROSE** V290168
& Sorbet **FRAMBOISE** V300112

Crème glacée **SPÉCULOOS** V290177
& Sorbet **POIRE** V300096

Crème glacée **VERVEINE** V290185
& Sorbet **FRAISE** V300115

Crème glacée **VIOLETTE** V290175
& Sorbet **CASSIS** V300061

Parfums
conditionnés
en bacs de **2,5 L**,
soit 1,625 kg.





L'index des parfums des « Glaces d'artisan »

Les crèmes glacées

- AMARETTO** - 49 -
BANANE - 50 - 53 -
 saveur **BARBE À PAPA** - 56 -
BASILIC - 51 -
BERGAMOTE - 51 -
BERAWECKA - 52 -
BISCUIT ROSE DE REIMS - 52 -
 saveur **BUBBLE GUM** - 56 -
CAFÉ - 53 -
CANNELLE - 52 -
CAPPUCCINO - 49 -
CARAMEL - 53 -
CARAMEL AU BEURRE SALÉ - 53 -
CARAMEL BUTTER TOFFEE - 49 -
CARAMELLO - 56 -
CHARTREUSE - 52 - 55 -
CHICORÉE - 52 -
CHOCOLAT - 53 -
CHOCOLAT AU CARAMEL DAIM - 49 -
CHOCOLAT AU LAIT MILKA - 49 -
CHOCOLAT AVEC MORCEAUX OREO - 49 -
CHOCOLAT BLANC - 53 -
CHOCOLAT BIO - 53 - 56 -
 façon **CHOCOLAT BROWNIES** - 49 -
CHOCOLAT PIMENT - 51 - 53 -
 saveur **CITRON MERINGUÉ** - 51 -
COCO CHOCO - 53 -
CONFITURE DE LAIT - 51 -
 saveur **COQUELICOT** - 51 -
COOKIES - 49 -
 saveur **CRÈME BRÛLÉE** - 53 -
DATTE - 50 -
FLEUR DE LAIT - 53 -
FLEUR D'ORANGER - 50 -
FOIE GRAS - 51 - 52 -
FORÊT NOIRE - 52 -
GALAXY - 56 -
GÉNÉPI - 52 - 55 -
GINGEMBRE - 50 -
GRAND MARNIER - 55 -
GUIMAUVE - 56 -
JASMIN - 50 -
LAIT D'AMANDE - 52 -
LAIT DE COCO-CURRY - 50 -
LAVANDE - 51 -
LIQUEUR DE SAPIN - 52 - 55 -
MACVIN - 52 - 55 -
MADELEINE - 51 -
MARBRÉE AMARENA - 49 -
MARRON - 52 -
MARRON GLACÉ - 53 -
MASCARPONE - 49 -
MASCARPONE-CERISE - 49 -
MEI KUEI LU - 50 - 55 -
MENTHE-CHOCOLAT - 53 -
MIEL DE FLEURS - 53 -
MOUTARDE - 51 - 52 -
NOISETTE - 53 -
NOIX - 52 - 53 -
NOIX DE COCO - 50 - 53 -
NOUGAT DE MONTÉLIMAR - 52 -
NUTY - 56 -
PAIN D'ÉPICES - 52 -
PANACOTTA-FRUIITS ROUGES - 49 -
PISTACHE - 53 -
PLOMBIÈRES - 53 - 55 -
POIVRE DE SECHUAN - 51 -
 saveur **POP CORN** - 53 - 56 -
PRALINE ROSE - 51 -
PRUNEAUX À L'ARMAGNAC - 52 - 55 -
RÉGLISSE - 51 -
RHUM-RAISINS - 53 - 55 -
 façon **ROCHER** - 51 -
ROMARIN - 51 -
ROSE - 51 -
SÉSAME NOIR - 50 -
SIROP D'ÉRABLE-NOIX DE PÉCAN - 49 -
SPÉCULOOS - 52 -
STRACCIATELLA - 49 -
THÉ VERT MATCHA - 50 -
 façon **TIRAMISU** - 49 -
VANILLE BIO - 53 - 56 -
VANILLE BOURBON - 53 -
VANILLE GOUSSE INFUSÉE - 53 -
VANILLE-NOIX DE MACADAMIA - 49 -
VANILLE-NOIX DE PÉCAN - 49 -
VANILLE VEGAN - 53 - 56 -
VERVEINE - 52 -
 saveur **VIOLETTE** - 51 -
YAOURT - 53 -



Les sorbets

ABRICOT BERGERON - 52 - 54 -

ABSINTHE - 52 - 55 -

ANANAS - 50 - 54 -

BANANE - 50 -

BASILIC - 51 -

CASSIS - 52 - 54 -

CERISE - 54 -

CHAMPAGNE - 52 - 55 -

CHOCOLAT - 54 -

CITRON - 50 - 54 -

CITRON VERT - 50 - 54 -

CITRON VERT-CACTUS - 51 -

CLÉMENTINE - 50 -

COING - 54 -

ÉGLANTINE - 52 -

FIGUE - 50 -

FLEUR DE BIÈRE - 52 -

FRAISE - 54 -

FRAISE BIO - 54 - 56 -

FRAISE DES BOIS - 54 -

FRAISE-VERVEINE - 51 -

FRAMBOISE - 54 -

FRUIT DE LA PASSION - 54 -

GENIÈVRE - 52 - 55 -

GROSEILLE - 54 -

LITCHI - 50 -

MANGUE - 50 - 54 -

MARC DE BOURGOGNE - 52 - 55 -

MARC DE CHAMPAGNE - 52 - 55 -

MARC DE GEWURZTRAMINER - 52 - 55 -

MELON - 52 - 54 -

MENTHE FRAÎCHE - 51 - 54 -

MIRABELLE - 52 - 54 -

MOJITO - 55 -

MÛRE - 54 -

MÛRE-BETTERAVE - 51 -

MYRTILLE - 52 - 54 -

NOIX DE COCO - 50 -

ORANGE - 50 - 54 -

ORANGE SANGUINE - 50 -

PAMPLEMOUSSE ROSE - 50 -

PÊCHE DE VIGNE - 52 - 54 -

PIÑA COLADA - 50 - 55 -

POIRE - 54 -

POMME VERTE - 54 -

QUETSCHÉ - 52 - 54 -

RHUBARBE - 52 - 54 -

façon SMOOTHIE FRAISE-BANANE - 54 -

façon SMOOTHIE MANGUE-PASSION - 54 -

THYM-CITRON - 51 -

TOMATE À L'HUILE D'OLIVE - 49 - 51 -

TOMATE-BASILIC - 49 - 51 -

VINAIGRE BALSAMIQUE - 49 - 51 -

VIN CHAUD - 52 - 55 -



La collection Gelateria



Combien de boules par bac ?

2,5 L

environ 40 boules*

5 L

environ 90 boules*

5,5 L

environ 100 boules*

*Pour une taille de cuillère à glace moyenne



Prélevez vos boules de glace sur la partie arrière du bac afin de préserver le visuel de ce dernier pendant toute sa durée d'utilisation.

L'EFFET « GLACIER » POUR VOS GLACES EN VITRINE

Ces crèmes glacées et sorbets sont composés avec les mêmes recettes très qualitatives que nos GLACES D'ARTISAN, mais leur présentation est différente avec un bac «façon inox» qui a fière allure et une finition manuelle à la poche qui vous garantit une attractivité et une authenticité maximales.

Cerise sur le gâteau, nous pouvons fabriquer le parfum de votre choix sur simple demande !
Renseignez-vous auprès de notre service commercial.

Les crèmes glacées

V310027	CAFÉ
V310003	CHOCOLAT au chocolat noir de Belgique
V310004	GALAXY crème glacée vanille et banane, couleur bleue
V310021	NOIX DE COCO
V310009	VANILLE BOURBON à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar

Parfums conditionnés en bacs de **5,5 L**, soit 3,575 kg.

Les sorbets plein fruits

V310012	CITRON 27% de jus de citron de Sicile
V310014	FRAISE 55% de fraise Senga Sengana



Les vracs



La collection **Glaces traditionnelles aux œufs**



LA QUALITÉ D'ANTAN

Ces glaces sont fabriquées avec une recette de crème anglaise au lait frais entier de la ferme COURBOT* liée avec des jaunes d'œufs «élevage en plein air».

*Sauf sorbet citron.

Les glaces

V020014	CAFÉ
V020015	CHOCOLAT
V020016	PRALINÉ
V020017	VANILLE à l'arôme naturel de vanille

Bacs de **2,5 L**
Soit 1,4 kg.

V020020	CAFÉ
V020021	CHOCOLAT
V020022	VANILLE à l'arôme naturel de vanille

Bacs de **5 L**
soit 2,8 kg.

Les sorbets

V020019	CITRON 20% de jus de citron jaune
---------	--

Bacs de **5 L**
soit 1,55 kg.



Notre atelier de production de glaces d'Étupes

À quelques kilomètres de MONTBELLIARD, 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.



les vracs



La collection
Sélection restauration



DES GLACES AVEC DE BEAUX MORCEAUX

Sélection Restauration, c'est un choix de parfums de crèmes glacées et de sorbets consensuels, avec de beaux morceaux pour plus de gourmandise.

Les crèmes glacées

V400001	CAFÉ avec grains au café
V400002	CARAMEL AU BEURRE SALÉ
V400003	CHOCOLAT avec copeaux de chocolat
V400004	CHOCOLAT BLANC avec copeaux de chocolat blanc
V400005	CRÈME BRÛLÉE avec éclats et sauce caramel
V400006	MENTHE-CHOCOLAT avec copeaux de chocolat
V400007	NOIX DE COCO avec noix de coco râpée
V400008	PISTACHE
V400009	RHUM-RAISINS avec raisins macérés au rhum
V400010	SPÉCULOOS avec brisures de spéculoos
V400012	VANILLE GRAND ARÔME · Existe aussi en bac de 5 L, soit 2,5 kg
V400011	VANILLE

Bac de **2,5 L**
soit 1,25 kg.

Les sorbets

V410001	ANANAS avec inclusions d'ananas
V410002	CASSIS avec inclusions de cassis
V410003	CITRON avec inclusions de citron
V410004	CITRON VERT avec inclusions de citron confit et citron vert
V410005	FRAISE avec inclusions de fraise
V410006	FRAMBOISE
V410007	MANGUE avec inclusions de mangue
V410008	FRUIT DE LA PASSION avec inclusions de pêche
V410009	PÊCHE avec inclusions de pêche
V410010	POIRE avec inclusions de poire
V410011	POMME avec inclusions de pomme

Bac de **2,5 L**
soit 1,5 kg.



Les vracs



La collection Charly



POUR RÉCONCILIER GOURMANDISE ET BUDGET

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

Les crèmes glacées

V010018	CAFÉ
V010019	CHOCOLAT avec morceaux de chocolat
V010020	FRAISE 20% de fraise Senga Sengana
V010021	VANILLE à l'arôme naturel de vanille

Bac de **2,5 L**
soit 1,4 kg.

V010025	CAFÉ
V010026	CHOCOLAT avec morceaux de chocolat
V010027	FRAISE 20% de fraise Senga Sengana
V010028	VANILLE à l'arôme naturel de vanille

Bac de **5 L**
soit 2,8 kg.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE LOGISTIQUE – ERHARD PÂTISSIER GLACIER

1. GÉNÉRALITÉS

1.1 Les présentes conditions s'appliquent aux ventes réalisées par la société ERHARD PÂTISSIER GLACIER, sous marque ERHARD ou sous une marque de distributeur. Elles annulent et remplacent toutes autres conditions générales antérieures, écrites ou non écrites pouvant figurer sur nos documents ou convenues par tout autre moyen. Les présentes conditions générales de vente sont systématiquement remises ou adressées à chacun des clients pour lui permettre de passer commande et accompagner les tarifs.

1.2 Les présentes conditions générales constituent le socle unique de la négociation, et le vendeur se réserve le droit de ne pas satisfaire à toute demande dérogatoire aux présentes. Toute dérogation nécessite une négociation, un accord de ERHARD et l'octroi de contreparties proportionnelles et réelles par le client.

1.3 Des conditions particulières de vente dûment motivées pourront être mises en place entre le vendeur et son acheteur dans l'hypothèse où ce dernier offre des services non détachables de l'opération d'achat vente des produits, et facilitent cette opération.

1.4 Si l'une des clauses des présentes conditions générales de vente se trouvait nulle ou annulée, les autres clauses n'en seraient pas pour autant annulées. Le fait que ERHARD PÂTISSIER GLACIER ne fasse pas application à un moment donné d'un quelconque article des présentes conditions, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement des dites conditions générales de vente.

1.5 Sous un délai de 30 jours suivant la réception des CGV, le Client devra justifier par écrit des motifs du refus de notre tarif et/ou d'une quelconque des dispositions des CGV.

2. COMMANDES

2.1 Modalités de passation : La commande doit être passée par écrit matériel ou dématérialisé. Les commandes transmises uniquement par téléphone ne sont pas prises en compte. 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. 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 cas de commande par téléphone, le bon de livraison fait foi.

2.2 Modification – Annulation : Tout additif, modification ou annulation de la commande ne lie le vendeur que s'il l'a accepté par écrit.

2.3 Accusé de réception : Pour lier le vendeur, la commande doit faire l'objet d'une acceptation expresse. A défaut d'accusé réception émis dans les 48h suivant la commande, cette dernière est réputée acceptée.

2.4 Refus de commande : ERHARD peut refuser toute commande qui ne correspond pas aux accords des Parties.

2.5 Spécification de nos produits : Certains ingrédients entrant dans la recette de nos Produits peuvent être indisponibles, notamment en cas de pénurie. Même après acceptation d'une commande, le Vendeur 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.

2.6 Commandes prévisionnelles : Les commandes prévisionnelles sont une indication qui permet à ERHARD PÂTISSIER GLACIER d'organiser ses productions. Cependant, ERHARD PÂTISSIER GLACIER n'est jamais tenue de livrer les commandes prévisionnelles si elles n'ont pas fait l'objet d'une commande ferme.

2.7 Délai de prévenance et de commande : Pour toute commande de produits saisonniers ou promotionnels, le Client doit transmettre ses prévisions au plus tard 10 (dix) semaines avant la date de livraison souhaitée. La commande ferme doit être transmise à ERHARD PÂTISSIER GLACIER au plus tard 6 (six) semaines avant la date de livraison. ERHARD PÂTISSIER GLACIER ne pourra en aucun cas être tenue responsable d'une absence de livraison ou d'un retard de livraison en cas de non-respect des deux délais indiqués ci-dessus.

3. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Le client ne pourra faire usage étroit ou usage des marques, logos, documents ou tout autre droit de propriété intellectuelle utilisés par le vendeur que sous réserve d'avoir obtenu l'autorisation préalable, expresse et précise du vendeur à cette fin. Il est précisé, en tant que de besoin, que les conditionnements vides portant des signes distinctifs du vendeur ne peuvent faire l'objet d'une utilisation quelle qu'elle soit sans l'accord du vendeur. Le vendeur se réserve le droit, à sa seule discrétion, et à tout moment, de s'opposer à toute utilisation de ses marques, logos ou droits.

4. ÉCHANTILLONS

Dans le cadre du développement d'un nouveau produit, ou dans le cadre de négociations commerciales, la société ERHARD PÂTISSIER GLACIER pourra être amenée 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 négociations commerciale de référencement, les échantillons demandés seront facturés au client par la société ERHARD PÂTISSIER GLACIER 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.

5. DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les renseignements portés sur les catalogues, prospectus et tarifs ne sont donnés qu'à titre indicatif et valable à un instant donné. ERHARD PÂTISSIER GLACIER se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de conditionnements à ses produits à tout moment.

6. TARIF - PRIX

6.1 Le tarif applicable est celui en vigueur au jour de l'acceptation de la commande. Il s'entend hors taxes.

6.2 Indicateurs de référence – variation du tarif : Notre tarif tient compte des indicateurs de référence élaborés par les organisations interprofessionnelles. Ces indicateurs portent sur les coûts pertinents de production des produits agricoles, et sur les prix de ces produits agricoles sur le marché. Notre tarif peut varier à tout moment en fonction de ces indicateurs mais également en fonction de tout autre élément impactant nos coûts de revient et notamment environnement juridique, économique, industriel, coûts des matières premières, de la main d'oeuvre et/ou de l'énergie. Compte tenu principalement des variations importantes du cours des matières premières entrant dans la composition des Produits, le Vendeur est libre de modifier le tarif à tout moment en cours d'année. Le nouveau tarif est applicable à toute commande passée après la communication du tarif au client.

6.3 Prix négocié : 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 la justifiant.

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 Livraison franco : Dans une livraison franco, le vendeur se réserve le choix du moyen de transport, étant précisé que de manière usuelle les livraisons s'effectuent par camion. Le vendeur est autorisé à procéder à des livraisons de façon globale ou partielle. Si le client envoie ses propres transporteurs, il est tenu de veiller à ce que le camion soit parfaitement propre, et en particulier dépourvu de toute odeur pouvant affecter le produit, et que la température du camion ne soit pas supérieure à +20°C.

7.2 Livraison départ : La livraison est effectuée soit par la remise directe des marchandises au client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance des marchandises à un expéditeur ou à un transporteur. L'acheteur s'engage donc à souscrire un contrat d'assurance garantissant les risques de pertes, destruction ou vol des marchandises ci-dessus désignées.

7.3 Transfert des risques : Les Produits voyageant aux risques et périls de l'acheteur, il lui incombe de les vérifier à l'arrivée, de faire toutes réserves nécessaires auprès du transporteur, et le cas échéant, d'exercer tout recours contre celui-ci, et ce y compris en cas de vente Franco.

8. RÉCEPTION DES PRODUITS

Le contrôle des Produits doit avoir lieu dans les 48 heures qui suivent la livraison. Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, le Client devra informer ERHARD PÂTISSIER GLACIER par lettre recommandée avec accusé de réception dans le délai fixé ci-dessus de tous vices apparents, défaut de conformité des produits livrés ou manquants. Passé le délai fixé ci-dessus, toute réclamation de quelque nature que ce soit sera considérée comme irrecevable. En l'absence de réserves, les livraisons seront réputées effectuées au moment de la réception, correctement et conformes au bon de livraison. Le défaut de conformité d'une partie de la livraison ne dispense pas le Client de son obligation de payer les produits pour lesquels il n'existe aucune contestation. Aucun retour ou refus de marchandises ne peut être fait sans accord préalable du vendeur.

9. DOCUMENTS RELATIFS À LA LIVRAISON

Conformément à la recommandation CFCP 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.

10. DÉLAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont fonction des capacités de production du vendeur et de la volonté de produire des Produits de qualité. Pour expédition le lendemain, la commande doit être passée la veille avant 14h00. 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. Si le vendeur 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.

11. RÉCLAMATION POUR RETARD DE LIVRAISON

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

11.2 Appréciation des retards : 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 délai de livraison ne court qu'à compter du jour où le Client a fourni l'ensemble des éléments lui incombant. 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.

12. GESTION DES MANQUEMENTS

12.1 Taux de service : Si le vendeur accepte de s'engager sur un taux de service, celui-ci doit être négocié et tenir compte des spécificités des Produits. Les retards de livraison ne sont pas pris en compte pour le calcul du taux de service.

12.2 Gestion des manquements : Avant 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.

12.3 Sanction des manquements : Toute acceptation de pénalités contractuelles venant sanctionner un manquement du Vendeur doit faire l'objet d'une négociation. Le Vendeur refuse toute pénalité forfaitaire ne correspondant à aucun préjudice subi. Le Vendeur refuse toutes pré-déterminations contractuelles des conséquences de ses manquements.

12.4 Exonération des manquements : 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 Vendeur 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...

12.5 Compensation : Aucune compensation entre le montant des pénalités et les sommes dues au Vendeur ne peut être pratiquée si la créance du Client n'est pas certaine, liquide et exigible.

13. EMBALLAGES

13.1 Les emballages individuels de chaque article ainsi que celui des conditionnements sont fournis gratuitement par le vendeur.

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

14. PAIEMENT

14.1 Sauf accord dérogatoire constaté dans des conditions particulières de vente, les factures sont payables à 30 jours date de facture, sans escompte par chèque, traite acceptée ou virement. En cas de paiement par traite, l'acheteur 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 vendeur. En cas de prorogation de traites, les frais qui en découlent sont à la charge du client. Le non-paiement des factures entraîne le blocage des commandes en cours émanant du Client. La facture mentionne la date à laquelle le paiement doit intervenir. Les paiements sont faits au domicile du vendeur. Dans l'hypothèse d'informations financières négatives sur le client, de nouveau client, ou de surveillance par le passé d'incident de paiement, il pourra être exigé un paiement préalable à l'expédition des Produits commandés.

14.2 Le vendeur se réserve la possibilité de plafonner le montant de l'encours accordé au Client, notamment en cas d'incidents de paiement répétés 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 vendeur 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 facture 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 détériorent. Faute de recevoir ces garanties, le vendeur est en droit de refuser une commande et de résilier sans dommages et intérêts les commandes et contrats en cours.

14.3 Tout retard de paiement par rapport à la date mentionnée sur la facture donnera lieu à l'application de pénalités de retard d'un taux correspondant à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, et ce sans mise en demeure préalable. L'indemnité forfaitaire pour ces frais de recouvrement est fixée à 40 €. Lorsque les frais de recouvrement sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le créancier peut demander une indemnisation complémentaire, sur justification. L'acheteur s'interdit de prendre motif d'une réclamation contre le vendeur pour différer le règlement d'une échéance en tout ou partie, ou pour apporter une compensation.

14.4 En cas de vente, de cession, de remise en nantissement ou d'apport en société de son fonds de commerce ou de son matériel par l'acheteur, comme aussi dans le cas où l'un des paiements ou l'acceptation d'une des traites ne seraient pas effectués à la date, les sommes dues deviennent immédiatement exigibles, quelles que soient les conditions convenues antérieurement.

15. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le vendeur conserve la propriété des Produits vendus 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 de l'acheteur. En cas de revendication, la vente sera résiliée de plein droit. L'acheteur 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 l'acheteur sont présumés être ceux impayés. La reprise de possession des produits par le vendeur n'est pas exclusive d'autres procédures judiciaires que le vendeur pourrait exercer. Le client s'oblige à stocker les produits du vendeur en bon état de conservation et de présentation, et individualisés jusqu'au paiement intégral du prix. Nonobstant les dispositions ci-dessus, l'acheteur assume néanmoins à compter de la livraison, au sens de l'article 4.4 des présentes, les risques de pertes ou de détérioration de ces biens ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

16. CONFORMITÉ - GARANTIE

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 ERHARD PÂTISSIER GLACIER ainsi qu'aux exigences légales et réglementaires au jour de l'expédition. Tout client de Produits fabriqués ou vendus par le vendeur, s'engage à respecter formellement, et en cas de cession de faire respecter, les prescriptions de stockage, de mode d'emploi, les préconisations qui figurent sur les emballages. Dans tous les cas, le vendeur dégage toute responsabilité, pour quelque cause que ce soit, chaque fois que ces prescriptions d'utilisation et/ou de stockage n'ont pas été respectées. La responsabilité du vendeur ne peut être mise en oeuvre que si le produit a été stocké, commercialisé, conservé et utilisé dans des conditions normales et usuelles, prenant notamment en compte la fragilité importante du produit. Il est rappelé que les produits doivent toujours être manipulés avec précaution, être conservés à des températures inférieures à +20°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 responsabilité du vendeur est exclue pour des 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 du vendeur est exclue après l'ouverture des produits.

17. FORCE MAJEURE

Constitue une cause d'exonération de la responsabilité du vendeur 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 vendeur, 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, la rupture d'approvisionnement, l'incendie, le bris de machine ou l'inondation, sans que cette énumération ait un caractère limitatif. Le vendeur 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 vendeur, 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 vendeur, s'appliquera nonobstant toute disposition contraire figurant dans un accord particulier auquel le vendeur aurait dû consentir.

18. RESILIATION, SUSPENSION

En cas d'arrêt de l'activité commerciale de l'acheteur par maladie, décès ou toute autre cause, de dissolution de la société contractante, de cession, de procédure de redressement ou de liquidation judiciaire, enfin de retard dans les paiements, ERHARD PÂTISSIER GLACIER a le droit, sans mise en demeure préalable, d'arrêter les livraisons, de résilier les marchés ou d'exiger des garanties pour en poursuivre l'exécution. A défaut de paiement à un seul des termes convenus, la vente sera résolue de plein droit, 15 jours après une simple mise en demeure restée sans effet, adressée par le vendeur à l'acheteur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

19. MANDAT VISANT À L'OCTROI D'AVANTAGES PROMOTIONNELS AUX CONSOMMATEURS

La conclusion de mandats visant à l'octroi d'avantages promotionnels aux consommateurs est limitée en valeur et en volume. Afin de pouvoir apprécier sa légalité, elle doit être fondée sur un chiffre d'affaires prévisionnel. ERHARD PÂTISSIER GLACIER étant le mandant et en conséquence le responsable de l'octroi d'un avantage au consommateur, elle est libre de refuser une opération si le cumul des promotions fait craindre un dépassement du plafond des promotions. En cas de conclusion d'un mandat NIP, ERHARD PÂTISSIER GLACIER définit avec le client, soit un budget annuel alloué à ce type d'opérations commerciales, soit un budget par opération. Le Client est tenu de respecter le cadre strict du mandat. Le Client prendra à sa charge le dépassement du budget sans possibilité pour lui de solliciter un remboursement auprès de ERHARD PÂTISSIER GLACIER. Le Client s'engage à rendre compte de l'exécution du mandat confié, et en particulier, à justifier des sommes effectivement avancées par ses soins aux consommateurs, le nombre de magasins concernés et le volume de produits vendus par magasin sur la période, et ce notamment par la production de tout élément comptable permettant cette justification. L'ensemble de ces informations doit être fourni à première demande de ERHARD PÂTISSIER GLACIER. Les avantages promotionnels accordés aux consommateurs au cours d'une année ne sont pas reconductibles l'année suivante. Le Client n'a aucun droit acquis à la reconduction du Mandat dans des termes identiques l'année suivante. ERHARD PÂTISSIER GLACIER n'est en aucun cas tenue de maintenir les budgets alloués l'année précédente et/ou le montant total des avantages effectivement octroyés aux consommateurs.

20. RESPONSABILITÉS

En cas de responsabilité avérée, la garantie se limite exclusivement à notre choix, au remplacement des produits défectueux 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. Notre responsabilité ne pourra en aucun cas être engagée en cas de non-conformité des produits à des normes impératives édictées postérieurement à la livraison des produits, en cas de force majeure, en cas de péremption normale des produits, ou en cas de non-respect des conditions de rotation des Produits ou de détérioration résultant de la négligence ou d'un défaut de surveillance du Client. ERHARD PÂTISSIER GLACIER, si sa responsabilité est avérée, ne peut être tenue que des dommages prévus ou prévisibles lors de la commande et qui sont la suite immédiate et directe de l'inexécution reprochée à ERHARD PÂTISSIER GLACIER.

21. CONTESTATIONS

À défaut d'accord amiable, il est de convention expresse, que tout litige relatif au contrat sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Besançon, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs ou de référé.

CODE VIF	EAN	RÉFÉRENCE	POIDS UV	DIMENSIONS EN MM		PALETISATION			
				UV LxH	Carton LxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
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
V061192	3428420058819	Finger fraisier	8 x 95g	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
V061175	3428420058116	Finger 3 chocolats	8 x 85g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061189	3428420058772	Finger moka chocolat	8 x 75g	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	Forêt 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
V061167	3428420058024	Tourbillon chocolat lait passion	8 x 85g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061168	3428420058031	Tourbillon chocolat noir framboise	8 x 95g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061166	3428420058093	Tiramisu matcha	8 x 85g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061162	3428420058086	Tiramisu café	8 x 85g	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
V061178	3428420058048	Fraise verveine	8 x 70g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
LES GRANDS CLASSIQUES									
V061190	3428420058802	Tartelette citron	8 x 75g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V061177	3428420058208	Mont blanc	8 x 65g	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	22	242
V071089	3760086153393	Rose fruits rouges	16 x 70g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100
V061101	3760086152259	Pavlova	16 x 70g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100
V061102	3760086152884	Pavlova prête a garnir	16 x 45g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100
V061120	3760086152471	Pyramide chocolat croustillant	16 x 75g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100
V061124	3760086152525	Brownie	24 x 80g	378 x 285 x 60	378 x 285 x 60	1	6	22	132
V061036	3760122883802	Merveilleux chocolat	12 x 90g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	12	7	16	1344
V061035	3760086153331	Moka parfum chocolat	12 x 95g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	1	8	16	128
V061034	3760086153225	Moka café	12 x 95g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	1	8	16	128
V501026	3428420054811	Petites tropeziennes nature	36 x 80g	393 x 293 x 191	393 x 293 x 191	1	8	7	56
V501027	3428420054828	Petites tropeziennes nature	8 x 80g	373 x 210 x 78	373 x 210 x 78	1	11	21	231
V061106	3760086150170	Charlotte chocolat poire	16 x 90g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100
V061107	3760086150040	Charlotte fruits rouges	16 x 90g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100
V061176	3428420058192	Baba au rhum bouchon	8 x 130g	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	20	220
V061008	3760122881655	Babas au rhum Saint James	12 x 152g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	1	8	16	128
V061088	3760086150880	Chou a la creme	12 x 75g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	1	8	16	128
V061009	3760122881853	Eclair chocolat	14 x 75g	450 x 355 x 83	450 x 355 x 83	1	6	20	120
V061070	3760086157094	Paris-brest	24 x 70g	395 x 297 x 103	395 x 297 x 103	1	8	16	128
V061089	3760086150910	Chou caramel beurre salé	16 x 100g	424 x 381 x 89	424 x 381 x 89	1	5	20	100
V061110	3760086150019	Eclair facon paris-brest	40 x 80g	401 x 200 x 271	401 x 200 x 271	1	12	6	72
V061111	3760086150699	Eclair facon saint-honore	40 x 85g	401 x 200 x 271	401 x 200 x 271	1	12	6	72
LES ENTREMETS À DÉMOULER									
V061169	3428420058123	Exotique	12 x 70g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	24	192
V061172	3428420058161	Poire chocolat	12 x 80g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	24	192
V061170	3428420058178	Feuille d'automne	12 x 70g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	24	192
V061173	3428420058147	Pomme vanille	12 x 80g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	24	192
V061163	3428420058154	Caramel	12 x 70g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	24	192
V061165	3428420058185	Framboise bio	12 x 70g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	24	192
V061164	3428420058147	Facon fraisier	12 x 80g	396 x 296 x 69	396 x 296 x 69	1	8	24	192
LES ROULÉS BY ERHARD									
V061191	3428420058826	Thé vert matcha	8 x 85g	378 x 204 x 84	373 x 204 x 84	1	11	22	242
V061185	3428420058239	Caramel	8 x 80g	378 x 204 x 84	373 x 204 x 84	1	11	22	242
V061187	3428420058796	Citron yuzu	8 x 80g	378 x 204 x 84	373 x 204 x 84	1	11	22	242
V061181	3428420058253	Chocolat au lait noisette	8 x 85g	378 x 204 x 84	373 x 204 x 84	1	11	22	242
V061182	3428420058246	Oreo	8 x 85g	378 x 204 x 84	373 x 204 x 84	1	11	22	242
V061184	3428420058215	Chocolat	8 x 80g	378 x 204 x 84	373 x 204 x 84	1	11	22	242
V061186	3428420058789	Fraise	8 x 80g	378 x 204 x 84	373 x 204 x 84	1	11	22	242
V061183	3428420058222	Exotique	8 x 80g	378 x 204 x 84	373 x 204 x 84	1	11	22	242
LES PÂTISSERIES FESTIVES INDIVIDUELLES ET A PARTAGER									
BÛCHETTES CRÈME AU BEURRE									
V091024	3760086150781	Bûchette crème au beurre parfum chocolat	32 x 80g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
V101225	3760122883024	Bûchette crème au beurre parfum chocolat	32 x 65g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
V091023	3760086150705	Bûchette crème au beurre café	32 x 80g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
V091025	3760086150873	Bûchette crème au beurre ganache	32 x 80g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
V091027	3760086151023	Bûchette crème au beurre praliné	32 x 80g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
V091026	3760086150934	Bûchette crème au beurre liqueur d'orange	32 x 80g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
V091028	3760086151078	Bûchette crème au beurre parfum vanille	32 x 80g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
BÛCHETTES MOUSSE									
V091080	3760086157599	Bûchette forêt noire	28 x 90g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
V091081	3760086157605	Bûchette fruits rouges	28 x 100g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
V091079	3760086157582	Bûchette poire chocolat	28 x 90g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
V091072	3760086157445	Bûchette croustillante	28 x 100g	596 x 396 x 95	596 x 396 x 95	1	4	18	72
BARRES À DÉCORER									
V091087	3760122880344	Barre bûchette fruits rouges	4 x 600g	600 x 400 x 91	600 x 400 x 91	1	4	12	48
V091086	3760122880252	Barre bûchette forêt noire	4 x 580g	600 x 400 x 91	600 x 400 x 91	1	4	12	48
V091088	3760122880498	Barre bûchette croustillante	4 x 700g	600 x 400 x 91	600 x 400 x 91	1	4	12	48
LES BÛCHES CRÈME AU BEURRE									
V081199	3760122880542	Bûche crème au beurre parfum chocolat	750g	351 x 145 x 106	390 x 300 x 220	4	8	8	256
V081187	3760122880504	Bûche crème au beurre café	750g	351 x 145 x 106	390 x 300 x 220	4	8	8	256
V081189	3760122880634	Bûche crème au beurre vanille	750g	351 x 145 x 106	390 x 300 x 220	4	8	8	256
V081188	3760122880610	Bûche crème au beurre praliné	750g	351 x 145 x 106	390 x 300 x 220	4	8	8	256

CODE VIF	EAN	RÉFÉRENCE	POIDS UV	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
				UV LxH	Carton LxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
LES BÛCHES MOUSSE									
V081218	3428420053807	Bûche croustillante	750g	351 x 145 x 106	390 x 300 x 220	4	8	8	256
V081186	3760122881143	Bûche caramel-agrumes	750g	351 x 145 x 106	390 x 300 x 220	4	8	8	256
V081183	3760122881150	Bûche forêt noire	650g	351 x 145 x 106	390 x 300 x 220	4	8	8	256
V081184	3760122881167	Bûche framboise passion	700g	351 x 145 x 106	390 x 300 x 220	4	8	8	256
V081185	3760122881198	Bûche fruits rouges	750g	351 x 145 x 106	390 x 300 x 220	4	8	8	256
BARRE POUR BÛCHE MOUSSE									
V081191	3760122880023	Barre bûche fruits rouges	3 x 1350g	600 x 400 x 91	600 x 400 x 91	1	4	12	48
V081190	3760122880016	Barre bûche forêt noire	3 x 1250g	600 x 400 x 91	600 x 400 x 91	1	4	12	48
V081219	3428420053814	Barre bûche croustillante	3 x 1400g	600 x 400 x 91	600 x 400 x 91	1	4	12	48
PÂQUES									
V071017	3760086150095	Nid de pâques parfum chocolat	72 x 75g	598 x 398 x 180	598 x 398 x 180	1	4	10	240
V071026	3760122880214	Nid de pâques parfum vanille	72 x 75g	598 x 398 x 180	598 x 398 x 180	1	4	10	240
V071027	3760086154758	Nid de pâques alcoolat naturel d'orange	72 x 75g	598 x 398 x 180	598 x 398 x 180	1	4	10	240
V071019	3760086150125	Nid de pâques praliné	72 x 75g	598 x 398 x 180	598 x 398 x 180	1	4	10	240
V071018	3760086153539	Nid de pâques café	72 x 75g	598 x 398 x 180	598 x 398 x 180	1	4	10	240
V071095	3760086150927	Cuf chocolat	12 x 55g	415 x 351 x 72	415 x 351 x 72	1	6	25	150
LES PÂTISSERIES À PARTAGER									
LES ENTREMETS EN BANDE ATELIER ERHARD									
LES PREMIUM									
V011085	3428420056532	Tiramisu	800g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
V011083	3428420056495	Chocolat noisette craquotant	800g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
V011090	3428420056525	Pavlova	700g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
V011087	3428420056600	Cassis violette	700g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
LES GRANDS CLASSIQUES									
V011081	3428420056471	3 Chocolats	800g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
V011079	3428420056556	Poire abricot bio	900g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
V011086	3428420056587	Opéra	800g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
V011088	3428420056501	Fraisier	700g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
V011080	3428420056563	Croustillant chocolat	750g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
V011084	3428420056549	Bapamanga yuzu	700g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
V011082	3428420056570	Poire caramel	700g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
V011089	3428420056518	Framboise citron	700g	367 x 104 x 72	379 x 220 x 228	6	10	8	480
LES ENTREMETS RONDS									
V021039	3760086152310	Gateau au chocolat	720g	258 x 258 x 86	286 x 266 x 356	4	12	5	240
V021037	3760122886827	Charlotte framboise	850g	258 x 258 x 86	286 x 266 x 356	4	12	5	240
V021038	3760122886728	Charlotte poire chocolat	800g	258 x 258 x 86	286 x 266 x 356	4	12	5	240
LES TROPÉZIENNES									
V501028	3428420054835	Tropézienne nature	650g	255 x 253 x 69	528 x 268 x 226	6	6	8	288
V501029	3428420054842	Tropézienne nature	900g	360 x 320 x 500	528 x 268 x 226	6	6	7	252
LES BRIOCHES									
V121005	3760122881945	Brioche pur beurre	280g	135 x 215 x 84	566 x 222 x 260	12	7	7	588
31000	3760122887060	3 Brioches pur beurre	3 x 280g	135 x 215 x 84	566 x 222 x 260	4	7	7	196
V121001	3760122881051	Brioche des rois mages aux fruits confits	380g	214 x 214 x 82	438 x 226 x 346	8	7	5	280
LES DONUTS ET BEIGNETS									
LES DONUTS									
40760	3428420053418	Donut choconut	48 x 70g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40756	3428420053371	Donut darky	48 x 55g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40754	3428420053357	Donut total black	48 x 60g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40757	3428420053388	Donut milky	48 x 55g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40759	3428420053401	Donut party	48 x 55g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40758	3428420053395	Donut pinky	48 x 55g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40752	3428420053333	Donut regular	48 x 44g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40762	3428420053432	Donut strawberry	48 x 70g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40753	3428420053340	Donut sugar	48 x 50g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40755	3428420053364	Donut total white	48 x 62g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40761	3428420053425	Donut vanilla cream	48 x 70g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
LES MINI DONUTS									
40842	3760122886377	Mini donut strawberry	135 x 24g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40840	3760122886209	Mini donut choconut	135 x 24g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40852	3428420053470	Mini donut darky	135 x 20g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40851	3428420053463	Mini donut milky	135 x 18g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40849	3428420053449	Mini donut sugar	135 x 18g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40850	3428420053456	Mini donut total black	135 x 20g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40841	3760122886384	Mini donut vanilla cream	135 x 24g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
40853	3428420053487	Mini donut whity	135 x 20g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
LES MASCOTTES ET BEIGNETS									
60632	3428420053500	Mascotte choco-noisette	20 x 135g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
60633	3428420053517	Mascotte framboise	20 x 135g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
60634	3428420053524	Mascotte pomme	20 x 135g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
60631	3428420053494	Mascotte nature	20 x 100g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
70223	3760122886834	Beignet abricot	40 x 75g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
70225	3760122886872	Beignet choco-noisette	40 x 75g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
70224	3760122886841	Beignet framboise	40 x 75g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
70221	3760122886889	Beignet nature	40 x 55g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
70222	3760122886858	Beignet pomme	40 x 75g	394 x 280 x 182	394 x 298 x 182	1	8	10	80
LES GOUGERES ET CHOUQUETTES									
LES GOUGÈRES									
V521011	3428420057003	Gougere au comte x60	60 x 7g	400 x 320 x 40	404 x 294 x 389	10	8	5	400
LES CHOUQUETTES									
V531002	3428420055368	Chouquette sucre 12g	540 x 12g	598 x 398 x 186	598 x 398 x 186	1	4	10	40
V531003	3428420055375	Chouquette sucre 14g	540 x 14g	598 x 398 x 186	598 x 398 x 186	1	4	10	40
V531006	3428420055405	Chouquette sucre pepites chocolat	540 x 14g	598 x 398 x 186	598 x 398 x 186	1	4	10	40
V531005	3428420055399	Chouquette sucre saveur citron	540 x 14g	598 x 398 x 186	598 x 398 x 186	1	4	10	40
V531004	3428420055382	Chouquette sucre saveur framboise	540 x 14g	598 x 398 x 186	598 x 398 x 186	1	4	10	40
V531007	3428420055412	Chouquette sucre premium	270 x 12g	393 x 293 x 181	393 x 293 x 181	1	8	10	80
V531008	3428420055429	Chouquette sucre premium	270 x 14g	393 x 293 x 181	393 x 293 x 181	1	8	10	80

CODE VIF	EAN	RÉFÉRENCE	POIDS UV	VOLUME UV	DIMENSIONS EN MM		PALETISATION			
					UV LxIxH	Carton LxIxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
LES GLACES										
LES DESSERTS GLACES INDIVIDUELS										
L'ATELIER ERHARD										
V090282	3428420009408	Douceur choco caramel bio	8 x 70g	8 x 105ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090281	3428420009392	Douceur vanille fraise bio	8 x 75g	8 x 125ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090284	3428420009422	Vacherin vanille framboise	8 x 85g	8 x 155ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090184	3428420081923	Mango	8 x 90g	8 x 150ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090285	3428420009439	Tartelette vanille framboise	8 x 100g	8 x 140ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090283	3428420009415	Vacherin vanille caramel	8 x 85g	8 x 145ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090187	3428420081954	Frisson	8 x 100g	8 x 150ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090286	3428420009446	Tartelette poire chocolat	8 x 100g	8 x 140ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
LES PREMIUM										
V090293	3428420009514	Poire caramel	8 x 70g	8 x 90ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090292	3428420009507	Fraise citron verveine	8 x 70g	8 x 90ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
C090289	3428420009477	Finger facon tarte citron	8 x 65g	8 x 110ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090290	3428420009484	Finger facon opera	8 x 85g	8 x 110ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090291	3428420009491	Exotique creme isigny	8 x 85g	8 x 130ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090287	3428420009453	Eclair choco caramel	8 x 65g	8 x 95ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
V090288	3428420009460	Eclair paris brest	8 x 65g	8 x 95ml	373 x 210 x 84	373 x 210 x 84	1	11	22	242
LES GRANDS CLASSIQUES										
V090004	3428420080162	Croquantin vanille	8 x 80g	8 x 135ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V152520	3428420004403	Soufflé grand marnier®	8 x 90g	8 x 145ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
V090202	3428420082166	Givré coco	10 x 90g	10 x 160ml	391 x 134 x 143	391 x 134 x 143	1	18	12	216
V090174	3428420082142	Flambée norvegienne	12 x 95g	12 x 160ml	411 x 343 x 96	411 x 343 x 96	1	6	19	114
V090068	3428420081268	Nougat glacé	8 x 84g	8 x 150ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	21	231
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	23	253
V090057	3428420080483	Kouglof marc de gewurztraminer	8 x 75 g	8 x 145 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	23	253
V090061	3428420080179	Kouglof rhum-raisins	8 x 90 g	8 x 180 ml	373 x 210 x 79	373 x 210 x 79	1	11	25	275
ENVIE D'ASIE										
V090260	3428420021226	Caramel beurre salé au sel de guérande	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090261	3428420021233	Chocolat noir de belgique	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090294	3428420009521	Mochis citron yuzu	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090263	3428420021240	Fraise	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090295	3428420009538	Mochis litchi	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090264	3428420021257	Mangue alphonso d'inde	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090265	3428420021264	Myrtille	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090266	3428420021271	Noix de coco	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090296	3428420009545	Mochis pistache 20x35g	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090262	3428420021288	Sakura	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090267	3428420021295	Sésame noir	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090268	3428420021301	Thé vert matcha du japon	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
V090269	3428420021318	Vanille	20 x 35 g		230 x 161 x 89	230 x 161 x 89	1	24	20	480
LES MINI POTS										
LES P'TITS GOURMANDS										
V270022	3428420021028	Cacahuete epouse caramel	12 x 62 g	12 x 100 ml	68 x 68 x 66	221 x 151 x 142	12	25	13	3900
V270019	3428420021035	Banane en folie	12 x 63 g	12 x 100 ml	68 x 68 x 66	221 x 151 x 142	12	25	13	3900
V270021	3428420021042	Vanille croque macadamia	12 x 61 g	12 x 100 ml	68 x 68 x 66	221 x 151 x 142	12	25	13	3900
V270020	3428420021059	Chocolat dynamite	12 x 71 g	12 x 100 ml	68 x 68 x 66	221 x 151 x 142	12	25	13	3900
LES P'TITS SORBETS										
V370006	3428420021066	Melon de cavaillon	12 x 98 g	12 x 150 ml	64 x 64 x 65	221 x 151 x 142	12	25	13	3900
V370004	3428420021073	Cassis de france	12 x 98 g	12 x 150 ml	64 x 64 x 65	221 x 151 x 142	12	25	13	3900
V370005	3428420021080	Fraise d'alsace	12 x 98 g	12 x 150 ml	64 x 64 x 65	221 x 151 x 142	12	25	13	3900
V370007	3428420021097	Poire williams des coteaux lyonnais	12 x 98 g	12 x 150 ml	64 x 64 x 65	221 x 151 x 142	12	25	13	3900
LES DESSERTS GLACES A PARTAGER										
LES VACHERINS RONDS										
V110058	3428420070699	Vacherin vanille-framboise	1 400 g	3 000 ml	300 x 290 x 106	300 x 290 x 106	1	8	16	128
V110059	3428420070705	Vacherin framboise-passion	1 100 g	2 300 ml	300 x 290 x 106	300 x 290 x 106	1	8	16	128
LES VACHERINS LONGS										
V110054	3428420070651	Vacherin caramel-poire	800 g	1 700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110055	3428420070668	Vacherin vanille-cassis	800 g	1 750 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110051	3428420070620	Vacherin vanille-fraise	750 g	1 700 ml	301 x 168 x 115	301 x 168 x 115	1	16	16	256
V110050	3428420070613	Vacherin vanille-fraise	1 500 g	3 400 ml	546 x 156 x 122	546 x 156 x 122	1	9	14	126
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	16	256
V110042	3428420070736	Omelette norvégienne vanille-framboise	1 900 g	3 400 ml	546 x 156 x 122	546 x 156 x 122	1	9	14	126
V120018	3428420070118	Kouglof glacé marc de gewurztraminer	750 g	1 500 ml	224 x 224 x 93	685 x 235 x 203	6	5	9	270
V120016	3428420070101	Kouglof glacé rhum-raisins	750 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
V110049	3428420070606	Barre tiramisu glacé	1 250 g	2 300 ml	546 x 156 x 122	546 x 156 x 122	1	9	14	126
V110060	3428420070712	Barre nougat glacé	6 00 g	1 150 ml	285 x 160 x 100	285 x 160 x 100	1	20	16	320
LES VRACS										
Toutes les références 2,5 L					345 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
Toutes les références 5,5 L					368 x 173 x 178	380 x 358 x 186	2	6	9	108



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

