ERHARD

PATISSIER GLACIER

L'art de créer à la française

La collection

Pâtisseries & Glaces

CATALOGUE DISTRIBUTION

ERHARD
PATISSIER GLACIER

Les glaces

– 6 –

– 7 – Les pots

– 10 – Les bacs - Les artisanales

– 20 – Les bacs - Évasion des sens

– 22 – L'index des parfums

– 24 – Les spécialités glacées

– 30 – Les spécialités glacées festives

Les pâtisseries

– 36 –

– 37 – Les entremets individuels

– 38 – Les entremets à partager

– 39 – Les bûches pâtissières

– 40 – Les brioches

Les informations logistiques

– 41 –

Pâtissier Glacier

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 pâtissiers, 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

ERHARD
PATISSIER GLACIER

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
partiellement hydrogénées
sont proscrites.

Nos glaces (bacs et pots)
sont fabriquées exclusivement avec
du lait 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.

La maturation de nos glaces
dure de 6 à 24 heures.
Le foisonnement de nos crèmes
glacées est supérieur à 560 grammes
par litre, celui de nos sorbets
est supérieur à 650 grammes.

Nos biscuits sont fabriqués
dans nos ateliers*.
Nos ganaches sont montées
au batteur, à l'ancienne.

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

Nos brioches et pâtes à choux
sont garanties pur beurre.
Nos donuts et beignets sont garantis
«friture sans huile de palme».

*sauf exception justifiée

Les glaces

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 Bretagne.

Un procédé de fabrication qui respecte le produit, avec une maturation lente pouvant durer jusqu'à 24 heures pour exhaler les parfums les plus subtils et un faible foisonnement, similaire à celui d'un artisan glacier.

Les pots

Les pots bio

LES POTS ERHARD

Ils offrent ce qui se fait de mieux pour déguster une glace en amoureux ou en famille, dans le respect de l'environnement avec leurs crèmes glacées et sorbets BIO aux saveurs intenses et authentiques, et de nombreuses nouveautés à venir.

Les pots bio

•

Le secret de notre vanille

Une vanille comme on l'aime, onctueuse à souhait et délicatement parfumée

•

CRÈME GLACÉE **VANILLE BIO**

Crème glacée à la vanille, issue de l'agriculture biologique.

250 g • 500 ml

V320020 • Gencod 3428420002645

CRÈME GLACÉE **CHOCOLAT BIO**

Crème glacée au chocolat noir, issue de l'agriculture biologique.

250 g • 500 ml

V320021 • Gencod 3428420002652

SORBET **CITRON JAUNE BIO**

Sorbet plein fruit au citron, issu de l'agriculture biologique. 30 % de jus de citron.

325 g • 500 ml

V320023 • Gencod 3428420002676

SORBET **FRAISE BIO**

Sorbet à la fraise, issu de l'agriculture biologique. 40 % de purée de fraise.

325 g • 500 ml

V320022 • Gencod 3428420002669

SORBET **FRAMBOISE BIO**

Sorbet à la framboise, issu de l'agriculture biologique. 28 % de purée de framboise.

325 g • 500 ml

V320024 • Gencod 3428420003710

SORBET **MANGUE BIO**

Sorbet plein fruit à la mangue, issu de l'agriculture biologique. 40 % de purée de mangue.

325 g • 500 ml

V320025 • Gencod 3428420003734

Entreprise engagée pour un développement durable et responsable

• Nous maîtrisons nos consommations (eau, électricité, gaz).

• Nous déployons nos structures en optimisant notre impact environnemental.

• Nous nous engageons dans des démarches associées au développement durable et à la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise.

• Nous maintenons un Esprit Qualité et solidifions les valeurs de notre entreprise familiale.

• Nous sommes engagés dans une démarche sécurité soutenue pour notre personnel.

• Nous favorisons l'accès à l'emploi pour toutes les catégories de salariés et limitons la précarisation.

• Nous sommes un acteur engagé dans le développement local et les projets sociétaux.

Ils arrivent !

LES POTS ULTRAGOURMANDS

Avec ces nouveautés inspirées des grands classiques de la tradition pâtissière, ERHARD Pâtissier Glacier illustre « L'art de créer à la française » avec des glaces aussi raffinées que gourmandes.

Lait frais de la ferme COURBOT, située en Franche-Comté, ingrédients triés sur le volet, naturalité des recettes, ces glaces d'exception sont présentées dans un emballage résolument premium.

Encore un peu de patience pour les découvrir !

Les artisanales

Les inédites – 11 –
Les régionales – 12 –
Les saveurs exotiques – 14 –
Les italiennes – 15 –
Les grands classiques – 16 –
Les gourmandes – 18 –
Les alcoolisées – 19 –

INVITATION AU VOYAGE...

avec les bacs artisanaux et leurs innombrables parfums, tour de France des régions, tour du monde ou retour aux grands classiques de la tradition française, à vous de choisir !

Les inédites

1 L

•

Avec la saveur coquelicot,

on sort des sentiers battus, une glace à la saveur originale pour donner une touche innovante au dessert.

•

CRÈME GLACÉE SAVEUR **COQUELICOT**

560 g

V330093 • Gencod 3428420001624

CRÈME GLACÉE SAVEUR **CITRON MERINGUÉ**

560 g

V330061 • Gencod 3428420011371

SORBET **FRAISE VERVEINE**

sorbet plein fruit

650 g

V330096 • Gencod 3428420001655

CRÈME GLACÉE **POP CORN**

560 g

V330095 • Gencod 3428420001648

CRÈME GLACÉE FAÇON **ROCHER**

560 g

V330020 • Gencod 3428420011265

CRÈME GLACÉE **ROSE**

560 g

V330058 • Gencod 3428420005196

CRÈME GLACÉE **SPÉCULOOS**

560 g

V330066 • Gencod 3428420007909

CRÈME GLACÉE SAVEUR **VIOLETTE**

560 g

V330064 • Gencod 3428420004663

SORBET **FRAISE BANANE FAÇON SMOOTHIE**

sorbet plein fruit à la fraise Senga Sengana et à la banane du Costa Rica.
37 % de fraise et 17 % de purée de banane.

650 g

V330098 • Gencod 3428420001945

SORBET **FRAMBOISE CASSIS FAÇON SMOOTHIE**

sorbet plein fruit à la framboise et au cassis de France. 35 % de purée de framboise et 15 % de purée de cassis.

650 g

V330099 • Gencod 3428420001952

SORBET **MANGUE PASSION FAÇON SMOOTHIE**

sorbet plein fruit à la mangue Alfonso d'Inde et au fruit de la passion de Colombie. 40 % de purée de mangue et 17 % de jus de fruit de la passion à base de concentré.

650 g

V330100 • Gencod 3428420001969

GRAND EST

Forêt Noire,
c'est toute l'Alsace qui raisonne dans ce parfum, berceau de l'entreprise ERHARD nichée au pied du Ballon d'Alsace.

CRÈME GLACÉE **FORÊT NOIRE**

560 g
V330022 • Gencod 3428420011272

CRÈME GLACÉE
BISCUIT ROSE DE REIMS

560 g
V330005 • Gencod 3428420011241

CRÈME GLACÉE
CANNELLE

560 g
V330007 • Gencod 3428420004540

SORBET
ÉGLANTINE BEYER
Sorbet à l'Églantine de Beyer avec 40 % de pulpe d'églantine sauvage

650 g
V330101 • Gencod 3428420002782

SORBET
GRIOTTE
plein fruit, 70 % de purée de griotte

650 g
V330029 • Gencod 3428420004731

SORBET **MIRABELLES DE LORRAINE**
plein fruit 55 % de purée de mirabelles de Lorraine

650 g
V330038 • Gencod 3428420000498

CRÈME GLACÉE
PAIN D'ÉPICES

560 g
V330045 • Gencod 3428420004625

SORBET **QUETSCHE**
plein fruit, 45 % de quetsches

650 g
V330055 • Gencod 3428420005165

SORBET **RHUBARBE**
plein fruit 67 % de purée de rhubarbe

650 g
V330056 • Gencod 3428420005158

VALLÉE DU RHÔNE

CRÈME GLACÉE
CALISSON
à la crème de Calisson Roy René

560 g
V330091 • Gencod 3428420001594

CRÈME GLACÉE
NOUGAT DE MONTÉLIMAR

560 g
V330043 • Gencod 3428420003444

SORBET **ABRICOT BERGERON DE LA VALLÉE DU RHÔNE**
sorbet plein fruit, 65 % de purée d'abricot

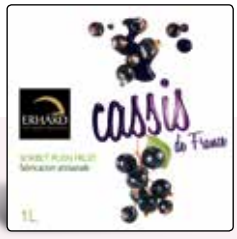
650 g
V330001 • Gencod 3428420003499

SORBET **MELON DE CAVAILLON**
sorbet plein fruit, 56 % de purée de melon de Cavaillon

650 g
V330037 • Gencod 3428420003543

SORBET
PÊCHE DE VIGNE
sorbet plein fruit, 58 % de purée de pêche de vigne

650 g
V330049 • Gencod 3428420003482



SORBET **CASSIS DE FRANCE**
sorbet plein fruit, 46 % de purée de cassis de France

650 g
V330010 • Gencod 3428420003536

BOURGOGNE

BRETAGNE

CRÈME GLACÉE
CARAMEL AU BEURRE SALÉ
au sel de Guérande

560 g
V330009 • Gencod 3428420007312

CRÈME GLACÉE
YAOURT DE LA LAITERIE DE SAINT-MALO

560 g
V330073 • Gencod 3428420004670

AUVERGNE RHÔNE-ALPES

CRÈME GLACÉE À LA **LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE**

650 g
V330019 • Gencod 3428420003451

CRÈME GLACÉE
MARRON À LA CRÈME DE MARRON D'ARDÈCHE CLÉMENT FAUGIER®

560 g
V330092 • Gencod 3428420001600

CRÈME GLACÉE
NOIX AVEC MORCEAUX

560 g
V330041 • Gencod 3428420004618

SORBET **MYRTILLE**
sorbet plein fruit, 37 % de purée de myrtilles

650 g
V330039 • Gencod 3428420003550

SORBET
POIRE WILLIAMS DES COTEAUX LYONNAIS
sorbet plein fruit, 67 % de purée de poire Williams des coteaux Lyonnais

650 g
V330053 • Gencod 3428420003529

Les saveurs exotiques

1 L

Envie d'Orient et du raffinement de la cuisine asiatique ?

avec le sorbet Litchi, décollage immédiat pour le pays du Soleil levant !

SORBET **ANANAS**
sorbet plein fruit, 55 % de purée d'ananas

650 g
V330002 • Gencod 3428420004687

SORBET **BANANE**
sorbet plein fruit, 45 % de purée de banane

650 g
V330003 • Gencod 3428420004694

SORBET **LITCHI**
sorbet plein fruit, 49 % de purée de litchi

650 g
V330032 • Gencod 3428420004748

SORBET **CITRON**
sorbet plein fruit, 29 % de jus de citron

650 g
V330014 • Gencod 3428420003505

SORBET **CITRON VERT DES CARAÏBES**
sorbet plein fruit, 21 % de jus de citron vert des Caraïbes

650 g
V330015 • Gencod 3428420003741

SORBET **CLÉMENTINE**
sorbet plein fruit, 60 % de jus de clémentine

650 g
V330016 • Gencod 3428420004984

SORBET **FRUIT DE LA PASSION**
sorbet plein fruit, 11 % de jus de fruit de la passion

650 g
V330027 • Gencod 3428420004724

SORBET **MANGUE**
sorbet plein fruit, 45 % de purée de mangue

650 g
V330034 • Gencod 3428420003475

GLACE **NOIX DE COCO**

560 g
V330042 • Gencod 3428420003468

SORBET **ORANGE SANGUINE**
sorbet plein fruit, 50% de jus d'orange sanguine

650 g
V330044 • Gencod 3428420004762

SORBET **PAMPLEMOUSSE ROSE**
sorbet plein fruit, 60 % de jus de pamplemousse

650 g
V330046 • Gencod 3428420004779

GLACE
CAPPUCCINO

560 g
V330008 • Gencod 3428420004557

CRÈME GLACÉE
MARBRÉE AMARÉNA

560 g
V330035 • Gencod 3428420011326

CRÈME GLACÉE
MYRTILLE MASCARPONE
Crèmes glacées à la myrtille et au mascarpone, sauce à la myrtille

560 g
V330108 • Gencod 3428420020090

CRÈME GLACÉE
PANNA COTTA FRUITS ROUGES

560 g
V330047 • Gencod 3428420007343

GLACE
STRACCIATELLA

560 g
V330067 • Gencod 3428420011395

GLACE **TIRAMISU**

560 g
V330068 • Gencod 3428420005189

CRÈME GLACÉE
MASCARPONE CERISE

560 g
V330094 • Gencod 3428420001631

Avec notre crème glacée mascarpone cerise, on entend déjà le bourdonnement des Vespa et le joyeux rire des belles italiennes !
En route pour la Dolce Vita.

•
Rhum raisins,
un grand classique
avec ses raisins blonds
gorgés de Rhum
Saint James® !
•

CRÈME GLACÉE **RHUM-RAISINS AU RHUM SAINT JAMES®**

560 g
V330057 • Gencod 3428420004656

CRÈME GLACÉE
CAFÉ

560 g
V330006 • Gencod 3428420004533

CRÈME GLACÉE
CHOCOLAT AU CHOCOLAT NOIR DE BELGIQUE

560 g
V330011 • Gencod 3428420003420

CRÈME GLACÉE
SAVEUR **CRÈME BRÛLÉE**

560 g
V330062 • Gencod 3428420005004

CRÈME GLACÉE
LIQUEUR D'ORANGE ÉCORCES D'ORANGE CONFITES

560 g
V330028 • Gencod 3428420004595

CRÈME GLACÉE
MARRON GLACÉ

560 g
V330036 • Gencod 3428420003437

CRÈME GLACÉE
NOIX DE COCO

560 g
V330042 • Gencod 3428420003468

CRÈME GLACÉE
PISTACHE

560 g
V330050 • Gencod 3428420004632

CRÈME GLACÉE
PLOMBIÈRES

560 g
V330051 • Gencod 3428420000351

Erhard
répond à toutes les demandes avec la vanille Vegan et ses parfums sucrés à l'extrait de stévia.

CRÈME GLACÉE **VANILLE VEGAN**

Sans matière première d'origine animale

560 g
V330111 • Gencod 3428420020120

Origine à l'extrait de Stevia naturelle

SORBET **CITRON À L'EXTRAIT DE STÉVIA**
sorbet plein fruit, édulcorant d'origine naturelle

650 g
V330112 • Gencod 3428420020137

SORBET **FRAISE SENGA SENGANA À L'EXTRAIT DE STÉVIA**
sorbet plein fruit, édulcorant d'origine naturelle

650 g
V330113 • Gencod 3428420020144

SORBET **CITRON**
sorbet plein fruit, 29 % de jus de citron

650 g
V330014 • Gencod 3428420003505

SORBET **FRAISE SENGA SENGANA**
sorbet plein fruit, 55 % de fraise Senga Sengana

650 g
V330023 • Gencod 3428420004717

SORBET **FRAMBOISE**
sorbet plein fruit, 50 % de purée de framboise

650 g
V330026 • Gencod 3428420003512

SORBET **POMME VERTE**
sorbet plein fruit, 64 % de purée de pomme verte

650 g
V330054 • Gencod 3428420004786

CRÈME GLACÉE **VANILLE**

560 g
V330069 • Gencod 3428420003413

La plupart des grands classiques sont disponibles en format **2,5 L**

Les gourmandes (1 L)

SORBET **MANGUE FRAMBOISE COCO**
sorbet plein fruit à la mangue Alphonso d'Inde, sauce framboise et coco râpée

650 g
V330109 • Gencod 3428420020106

CRÈME GLACÉE **MASCARPONE MYRTILLE**
crèmes glacées au mascarpone et à la myrtille , sauce à la myrtille

560 g
V330108 • Gencod 3428420020090

CRÈME GLACÉE **NUTTY**
crème glacée à la noisette avec une pâte à tartiner aux noisettes

560 g
V330106 • Gencod 3428420020076

CRÈME GLACÉE **VANILLE CHOCO CHUNKS**
crème glacée à la vanille, sauce au chocolat et morceaux de chocolat

560 g
V330105 • Gencod 3428420020069

CRÈME GLACÉE **VANILLE CHOCOLAT CARAMEL CACAHUÈTES**
crèmes glacées vanille et chocolat, sauce caramel au beurre et cacahuètes grillées salées

560 g
V330107 • Gencod 3428420020083

CRÈME GLACÉE **YAOURT CITRON**
crème glacée au yaourt avec des morceaux de citron confit

560 g
V330110 • Gencod 3428420020113

•

Gourmande

de la première à la dernière cuillère, avec son duo de sauces au chocolat et à la banane et surtout ses morceaux de banane séchée qui lui confèrent une texture si subtile !

•

CRÈME GLACÉE
BANANE CHOCO
crème glacée à la banane, sauce au chocolat, sauce à la banane et morceaux de bananes séchées

560 g
V330104 • Gencod 3428420020052

Notre atelier de production de glaces d'Etupes

À quelques kilomètres de MONTBELIARD, s'étend notre atelier flambant neuf de production de bacs et de pots de glaces. Moderne et lumineux, un lieu où nos collaborateurs se sentent bien et donnent le meilleur d'eux-mêmes.

Dans la cathédrale des glaces, tout est calme. Derrière les cuves de maturation lente des crèmes glacées, les doseurs imperturbables remplissent avec minutie les bacs et les pots, très vite refermés sur leur précieux contenu.

SORBET FAÇON **COCKTAIL PIÑA COLADA**

sorbet à l'ananas, au Rhum Saint James® et au lait de coco avec des cubes d'ananas

650 g

V230006 • Gencod 3428420003857

Idéale
pour composer un trou normand ou accompagner avec talent une pâtisserie, avec son bon goût d'ananas et de coco délicatement relevé par le rhum !

SORBET **CALVADOS**

sorbet eau de vie 6 % de Calvados AOC de la Maison Busnel

650 g

V060009 • Gencod 3428420003871

SORBET FAÇON **COCKTAIL COSMOPOLITAIN**

sorbet à la Vodka et à l'extrait GRAND MARNIER® avec une compotée de cranberry semi-confite

650 g

V230007 • Gencod 3428420003864

SORBET FAÇON **COCKTAIL MOJITO**

sorbet au Rhum et à la menthe fraîche avec des morceaux de citron vert semi-confits

650 g

V230005 • Gencod 3428420003840

CRÈME GLACÉE À LA **LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE**

560 g

V330019 • Gencod 3428420003451

CRÈME GLACÉE **LIQUEUR D'ORANGE ÉCORCES D'ORANGE CONFITES**

560 g

V330028 • Gencod 3428420004595

SORBET **MARC DE CHAMPAGNE**

sorbet eau de vie 5 % de marc de Champagne de la distillerie Jean Goyard

650 g

V060010 • Gencod 3428420003888

SORBET EAU DE VIE **MIRABELLE DE LORRAINE**

sorbet eau de vie 6 % d'eau-de-vie de mirabelle de Lorraine Wolfberger

650 g

V060011 • Gencod 3428420003895

CRÈME GLACÉE **PLOMBIÈRES**

560 g

V330051 • Gencod 3428420000351

CRÈME GLACÉE **RHUM-RAISINS**

au Rhum Saint James®

560 g

V330057 • Gencod 3428420004656

Évasion des sens

ÉMOTION GOURMANDE GARANTIE !

Évasion des Sens, la subtilité et le plaisir sont au programme avec nos petits bacs 350 ml à déguster en cachette pour être sûr de ne pas devoir les partager avec le reste de la famille !

Nos Maîtres Glaciers ont mis tout leur cœur et leur amour des beaux produits pour sélectionner les meilleurs ingrédients, sourcer les plus belles origines dans le monde entier avec un objectif, un seul, atteindre cet absolu, cette générosité des textures qui se conjugue avec l'intensité et la noblesse des saveurs pour notre plus grand bonheur.

CRÈME GLACÉE **VANILLE TAHITENSIS**

196 g • 350 ml
V260009 • Gencod 3428420003765

Cultivée en Nouvelle Guinée

dans des régions difficiles d'accès, cette vanille très subtile destinée aux amateurs de vanille d'exception offre une palette aromatique très riche, composée de notes florales et de pain d'épices. Un véritable must !

CRÈME GLACÉE **CAFÉ DE COLOMBIE**

196 g • 350 ml
V260010 • Gencod 3428420003772

CRÈME GLACÉE **CARAMEL AU SEL DE CAMARGUE**

196 g • 350 ml
V260012 • Gencod 3428420003796

SORBET **CHOCOLAT DE SAINT DOMINGUE**

avec 15 % de chocolat noir et 72 % de cacao

228 g • 350 ml
V260013 • Gencod 3428420003802

CRÈME GLACÉE **CHOCOLAT BLANC DE SUISSE**

196 g • 350 ml
V260011 • Gencod 3428420003789

SORBET **CITRON DE SICILE**

avec 27 % de jus de citron, sorbet plein fruit

228 g • 350 ml
V260016 • Gencod 3428420003833

SORBET **FRAISE SENGA SENGANA**

avec 55 % de fraise et 8 % de morceaux, sorbet plein fruit

228 g • 350 ml
V260014 • Gencod 3428420003819

SORBET **MELON DE CAVAILLON**

avec 56 % de purée de melon, sorbet plein fruit

228 g • 350 ml
V260015 • Gencod 3428420003826

Les glaces

L'index des parfums

Retrouvez ici tous les parfums
de bacs et pots ERHARD et les pages
correspondantes...

Les crèmes glacées et les glaces

AMARÉNA – 15 –
BANANE CHOCO – 18 –
BISCUIT ROSE DE REIMS – 12 –
CAFÉ – 16 – 21 –
CALISSON – 13 –
CANNELLE – 12 –
CAPPUCCINO – 15 –
CARAMEL AU BEURRE SALÉ DE CAMARGUE – 21 –
CARAMEL AU BEURRE SALÉ – 13 –
CHARTREUSE VERTE – 13 –
CHOCOLAT – 16 –
CHOCOLAT BIO – 6 –
CHOCOLAT BLANC – 21 –
CHOCOLAT de Saint Domingue – 21 –
COQUELICOT – 10 –
CRÈME BRÛLÉE – 16 –
FORÊT NOIRE – 12 –
LIQUEUR D'ORANGE – 16 –
MARRON – 13 –
MARRON GLACÉ – 16 –
MASCARPONE CERISE – 15 –
MASCARPONE MYRTILLE – 15 –
NOIX avec morceaux – 13 –
NOIX DE COCO – 14 –
NOUGAT de Montélimar – 13 –
NUTTY – 18 –
PAIN D'ÉPICES – 12 –
PANNA COTTA FRUITS ROUGES – 15 –
PISTACHE – 16 –
PLOMBIÈRES – 16 –
POP CORN – 11 –
RHUM-RAISINS – 16 –
ROCHER – 11 –
ROSE – 11 –
SPÉCULOOS – 11 –
STRACCIATELLA – 15 –
TIRAMISU – 15 –
VANILLE – 17 –
VANILLE BIO – 6 –
VANILLE CHOCO CHUNKS – 18 –
VANILLE CHOCOLAT CARAMEL CACAHUÈTES – 18 –
VANILLE TAHITENSIS – 21 –
VANILLE VEGAN – 17 –
VIOLETTE – 11 –
YAOURT – 13 –
YAOURT CITRON – 18 –

Les sorbets

ABRICOT BERGERON de la Vallée du Rhône – 13 –

ANANAS – 14 –

BANANE – 14 –

CALVADOS – 19 –

CASSIS de France – 13 –

CITRON – 14 –

CITRON à l'extrait de Stévia – 17 –

CITRON de Sicile – 21 –

CITRON JAUNE BIO – 6 –

CITRON MERINGUÉ – 11 –

CITRON VERT des Caraïbes – 14 –

CLÉMENTINE – 14 –

COSMOPOLITAIN – 19 –

ÉGLANTINE BEYER – 12 –

FRAISE à l'extrait de Stévia – 17 –

FRAISE BIO – 6 –

FRAISE Senga Sengana – 17 – 21 –

FRAISE-BANANE FAÇON SMOOTHIE – 11 –

FRAISE-VERVEINE – 11 –

FRAMBOISE – 17 –

FRAMBOISE BIO – 6 –

FRAMBOISE-CASSIS FAÇON SMOOTHIE – 11 –

FRUIT DE LA PASSION – 14 –

GRIOTTE – 12 –

LITCHI – 14 –

MANGUE – 14 –

MANGUE BIO – 6 –

MANGUE FRAMBOISE COCO – 19 –

MANGUE-PASSION FAÇON SMOOTHIE – 11 –

MARC DE CHAMPAGNE – 19 –

MELON de Cavaillon – 21 –

MELON de Cavaillon – 13 – 21 –

MIRABELLE DE LORRAINE – 12 – 19 –

MOJITO – 19 –

MYRTILLE – 13 –

ORANGE SANGUINE – 14 –

PAMPLEMOUSSE ROSE – 14 –

PÊCHE DE VIGNE – 13 –

PINA COLADA – 19 –

POIRE WILLIAMS des coteaux Lyonnais – 13 –

POMME VERTE – 17 –

QUETSCHE – 12 –

RHUBARBE – 12 –

Les spécialités glacées

Les spécialités à partager – 25 –

Les spécialités individuelles – 28 –

MAÎTRE ARTISAN-GLACIER, UN LABEL DE QUALITÉ !

La preuve avec la fabrication de nos vacherins ! Ici, surprise, pas d'extrudeur en ligne, pas de vacherins aussi ternes que leur meringue ! Chez ERHARD, on moule, on n'extrude pas ! Parce qu'un bon vacherin, c'est d'abord une crème glacée ou un sorbet plein fruit de grande qualité, avec une richesse d'ingrédients, un taux de matière grasse généreux et un faible foisonnement.

Vous l'avez compris, les recettes ERHARD sont riches, et comme chez tout bon artisan glacier qui a le sens du beau produit, on monte chaque vacherin avec ses meringues aussi croquantes à l'extérieur que fondantes à l'intérieur, on décore la crème chantilly à la poche, des petites différences qui font la différence.

Les spécialités à partager

Les VACHERINS sont également disponibles en format individuel en page 28.

VACHERIN GLACÉ
VANILLE FRAMBOISE
Sorbet framboise, crème glacée vanille, fond de meringue, crème fouettée sucrée et éclats d'amandes caramélisées

600 g • 1 100 ml • 6/8 parts
V120080 • Gencod 3428420000177

Un vacherin traditionnel
qui sait concilier gourmandise et budget sans concession sur la qualité des ingrédients mis en œuvre !

MILLEFEUILLE GLACÉ
STRACCIATELLA
Glace stracciatella, nougatine, biscuit amande-cacao et parfait saveur vanille

610 g • 1 000 ml • 6/8 parts
V120039 • Gencod 3428420007121

Les KOUGLOFS sont également disponibles en format individuel en page 29.

KOUGLOF **MARC DE GEWURZTRAMINER**
Crème glacée marc de Gewurztraminer avec raisins macérés. Vendu dans un moule avec couvercle et un sachet de cacao en poudre

750 g • 1 500 ml • 10/12 parts
V120018 • Gencod 3428420002034

KOUGLOF **RHUM-RAISINS**
Crème glacée rhum avec raisins macérés. Vendu dans un moule avec couvercle et un sachet de cacao en poudre

750 g • 1 500 ml • 10/12 parts
V120016 • Gencod 3428420002812

MILLEFEUILLE GLACÉ
FRUITS ROUGES
Sorbets framboise, fraise et cassis, nougatine, biscuit amande saveur pistache et parfait saveur vanille

610 g • 1 000 ml • 6/8 parts
V120034 • Gencod 3428420007107

OMELETTE NORVÉGIENNE
LIQUEUR D'ORANGE
Crème glacée à la liqueur d'orange, meringue flambée, biscuit imbibé d'un sirop à l'alcoolat naturel d'orange

770 g • 1 500 ml • 12 parts
V160085 • Gencod 3428420011517

OMELETTE NORVÉGIENNE
VANILLE
Glace vanille, biscuit imbibé de sirop au rhum, meringue flambée

900 g • 2 000 ml • 16/18 parts
V120047 • Gencod 3428420008821

Elles arrivent !

6 NOUVEAUTÉS GLACÉES À PARTAGER SONT DANS LES STARTING BLOCKS !

Elles possèdent toutes le raffinement visuel
qui caractérise les créations des grandes maisons parisiennes
avec en prime des recettes très généreuses.

Crèmes glacées et sorbets pleins fruits faiblement foisonnés,
lait frais sourcé au cœur de la Franche-Comté,
naturalité des listes d'ingrédients,
ces spécialités à partager sont résolument premium.

Encore un peu de patience pour les découvrir !

Nouveautés

DEUX DÔMES
ultragourmands

DEUX VACHERINS
au design glamour

DEUX ENTREMETS GLACÉS
au décor très féminin

Les spécialités individuelles

Les mochis,

gourmandise japonaise fourrée à la farine de haricot rouge ont été revisités par nos maîtres glaciers, en collaboration avec Koichi IWATA, expert japonais es-mochi. Nos atouts ? une authentique pâte de riz très fine, respectueuse de la tradition japonaise conjuguée avec nos crèmes glacées et sorbets aux parfums exotiques ou plus classiques pour vous offrir un dessert original, idéal pour accompagner un thé ou réaliser une assiette gourmande.

8 MOCHIS GLACÉS ASSORTIMENT CLASSIQUE
CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, FRAISE & VANILLE
Crèmes glacées au caramel au beurre, salé au sel de Guérande, au chocolat noir de Belgique, à la fraise ou à la vanille entourées de pâte de riz sucrée cuite

280 g
V100115 • Gencod 3428420004014

8 MOCHIS GLACÉS ASSORTIMENT EXOTIQUE
MANGUE, NOIX DE COCO, SAKURA & THÉ VERT MATCHA
Sorbet mangue Alphonso des Indes, crèmes glacées noix de coco, saveur fleur de cerisier et thé vert Matcha du Japon entourées de pâte de riz sucrée cuite

280 g
V100116 • Gencod 3428420004021

4 FLÛTES CITRON
Sorbet plein fruit au citron de Sicile

240 g • 360 ml
V100112 • Gencod 3428420002683

2 MANGOS
Sorbet mangue et glace noix de coco, meringue, décor framboise et kiwi

188 g • 300 ml
V100007 • Gencod 3428420002751

Les VACHERINS sont également disponibles en format multiportions en page 25.

2 VACHERINS GLACÉS
Sorbet fraise, crème glacée vanille, meringue, noisettes caramélisées, chantilly et amandes effilées

190 g • 330 ml
V100069 • Gencod 3428420011159

2 CORBEILLES DE FRUITS
Crème glacée saveur vanille, sorbet fruits rouges, nappage framboise, couvercle en chocolat, framboise et cerise fruits

180 g • 300 ml
V100011 • Gencod 3428420000900

4 OMELETTES NORVÉGIENNES
Crème glacée vanille, génoise punchée au rhum, meringue flambée à l'italienne, en pot carton

320 g • 600 ml
V100064 • Gencod 3428420010497

4 CROQUANTINS
CAFÉ
Glace café, cœur de meringue, éclats de noisette et amande caramélisés

312 g • 540 ml
V100100 • Gencod 3428420014198

4 CROQUANTINS
CHOCOLAT
Glace chocolat, cœur de meringue, enrobage chocolat noir avec éclats de noisette et amande caramélisés

252 g • 540 ml
V100099 • Gencod 3428420014204

4 CROQUANTINS
SPÉCULOOS
Glace spéculoos avec morceaux de spéculoos, cœur de meringue, enrobage chocolat au lait avec brisures de spéculoos

252 g • 540 ml
V100102 • Gencod 3428420014211

4 CROQUANTINS
VANILLE
Glace vanille, cœur de meringue, éclats de noisette et amande caramélisés

312 g • 540 ml
V100101 • Gencod 3428420014228

2 NOUGATS GLACÉS
Crème glacée nougat avec éclats de pistache et de nougat, raisins secs et morceaux de noisette caramélisée, d'orange et de bigarreaux confits

180 g • 300 ml
V100008 • Gencod 3428420002768

4 SUNDAYS **CARAMEL**
Glace vanille marbrée sauce caramel

240 g • 480 ml
V100085 • Gencod 3428420013122

4 SUNDAYS **FRAISE**
Glace vanille marbrée sauce fraise

240 g • 480 ml
V100086 • Gencod 3428420013139

Les KOUGLOFS sont également disponibles en format multiportions en page 25.

4 KOUGLOFS **MARC DE GEWURZTRAMINER**
Crème glacée marc de Gewurztraminer avec raisins macérés

312 g • 580 ml
V100041 • Gencod 3428420007176

4 KOUGLOFS **RHUM-RAISINS**
Crème glacée rhum Saint James® avec raisins macérés

300 g • 580 ml
V100015 • Gencod 3428420000382

4 KOUGLOFS **KIRSCH D'ALSACE**
Glace kirsch d'Alsace avec morceaux de bigarreaux confits

320 g • 580 ml
V100042 • Gencod 3428420007183

6 TIMBALES **FRAMBOISE / MANGUE / CITRON**
Timbales de sorbet plein fruit : 2 framboise, 2 mangue & 2 citron

240 g • 420 ml
V100044 • Gencod 3428420007688

6 TIMBALES **NOUGAT / VANILLE / CHOCOLAT**
Timbales de crème glacée : 2 nougat, 2 vanille & 2 chocolat

210 g • 420 ml
V100045 • Gencod 3428420007695

6 TIMBALES **PISTACHE / CAFÉ / RHUM-RAISINS**
Timbales de glace : 2 pistache, 2 rhum-raisin & 2 café

210 g • 420 ml
V100046 • Gencod 3428420007916

Les spécialités glacées festives

Les bûches glacées artisanales – 31 –
Les bûches glacées façon millefeuilles – 32 –
Les bûches glacées tradition – 33 –
Les entremets glacés de Noël – 34 –
Les autres spécialités festives – 35 –

L'AMOUR DES BEAUX PRODUITS

Recette tendance ou intemporelle, nos Maîtres glaciers pâtissiers concoctent avec la même patience et le même sens du détail des desserts festifs, dignes des meilleurs artisans.
Leur savoir-faire sur la nougatine, leur connaissance des meilleures origines pour la sélection de nos ingrédients sont le secret de la qualité de nos desserts évènementiels.

Les bûches glacées artisanales

Des BÛCHES PÂTISSIÈRES sont également disponibles en page 39.

Illustrant le savoir-faire artisanal

de nos maîtres glaciers, la bûche Artisanale Passion - Fraise est réalisée avec des ingrédients bruts de belle origine. Elle marie des parfums de manière inédite et possède cette audace esthétique qui caractérise les créations des grandes maisons de pâtisserie.

BÛCHE ARTISANALE
ALSACIENNE
Crème glacée au Marc d'Alsace Gewurztraminer avec raisins macérés et sorbet plein fruit Framboise

480 g • 800 ml • 6/8 parts
V160147 • Gencod 3428420003901

BÛCHE ARTISANALE
PASSION - FRAISE
Sorbets plein fruit Fraise Senga Sengana et Passion d'Équateur

550 g • 800 ml • 6/8 parts
V160149 • Gencod 3428420003932

BÛCHE ARTISANALE
CHOCOLAT - CLÉMENTINE
Sorbet Chocolat du Pérou et sorbet plein fruit Clémentine

600 g • 850 ml • 6/8 parts
V160152 • Gencod 3428420003925

BÛCHE ARTISANALE
MASCARPONE - MYRTILLE
Crèmes glacées Mascarpone et Myrtille

480 g • 850 ml • 6/8 parts
V160151 • Gencod 3428420003918

BÛCHE ARTISANALE
POIRE - CARAMEL AU BEURRE SALÉ
Sorbet plein fruit à la poire Williams avec éclats de caramel au beurre et à la crème, crème glacée au caramel au beurre, salé au sel de Guérande, sauce caramel au beurre

500 g • 800 ml • 6/8 parts
V160148 • Gencod 3428420003956

BÛCHE ARTISANALE
VANILLE - MARRON
Crèmes glacées Vanille Bourbon de Madagascar et crème de marron de l'Ardèche Clément Faugier®

420 g • 750 ml • 6/8 parts
V160150 • Gencod 3428420003949

Les bûches glacées façon millefeuille

Une valeur sûre

représentative du savoir-faire distinctif de ERHARD Pâtissier Glacier, avec le travail complexe de la nougatine, qui apporte un croquant très apprécié à ce dessert qui, cerise sur le gâteau, reste néanmoins très facile à portionner.

BÛCHE GLACÉE FAÇON MILLEFEUILLE **VANILLE FRAMBOISE**

Crème glacée vanille, sorbet framboise, nougatine et brisures de framboise

620 g • 950 ml • 6/8 parts
V160127 • Gencod 3428420013182

BÛCHE GLACÉE FAÇON MILLEFEUILLE **CARAMEL BEURRE SALÉ CRÈME BRÛLÉE**

Crèmes glacées caramel au beurre salé, et saveur crème brûlée, nougatine et éclats de praliné

580 g • 950 ml • 10/12 parts
V160128 • Gencod 3428420000368

BÛCHE GLACÉE FAÇON MILLEFEUILLE **POIRE-CHOCOLAT**

Sorbet poire, cubes de pomme caramélisés, glace chocolat et nougatine

620 g • 900 ml • 10/12 parts
V160129 • Gencod 3428420000375

Des BÛCHES PÂTISSIÈRES sont également disponibles en page 39.

BÛCHE GLACÉE FAÇON MILLEFEUILLE **SENSATION FRUITÉE**

Sorbets mangue, framboise et poire

550 g • 800 ml • 6/8 parts
V160051 • Gencod 3428420008166

BÛCHE GLACÉE FAÇON MILLEFEUILLE **TOUT CHOCOLAT**

Biscuit macaron cacao, sorbet chocolat, feuille de chocolat, crèmes glacées chocolats noir et blanc

480 g • 900 ml • 6/8 parts
V160045 • Gencod 3428420008081

Notre atelier de production de Masevaux

Dans notre atelier de MASEVAUX, situé au pied du Ballon d'Alsace, nos Maîtres 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 à ERHARD Pâtissier Glacier, et le lieu de fabrication des fameux mochis japonais garnis de crème glacée.

Les bûches glacées tradition

La tradition a du bon

avec cette bûche glacée intemporelle qui associe avec talent le croquant d'un cœur de meringue et l'onctuosité d'une crème glacée vanille Bourbon de Madagascar et d'une crème glacée chocolat.

BÛCHE GLACÉE TRADITION **VANILLE CHOCOLAT**

Crèmes glacées Vanille Bourbon de Madagascar et Chocolat, cœur meringue, pochage crème chantilly

650 g • 1 400 ml • 10/12 parts
V160153 • Gencod 3428420003970

Des BÛCHES PÂTISSIÈRES sont également disponibles en page 39.

BÛCHE GLACÉE TRADITION **NORVÉGIENNE**

Crème glacée au rhum Saint James® avec raisins macérés, crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, génoise imbibée de sirop au rhum Saint James® et meringue flambée.

700 g • 1 150 ml • 8/10 parts
V160156 • Gencod 3428420004007

BÛCHE GLACÉE TRADITION **VANILLE-FRAISE**

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar et sorbet plein fruit Fraise Senga Sengana, cœur meringue, pochage crème chantilly

650 g • 1 400 ml • 8/10 parts
V160155 • Gencod 3428420003994

BÛCHE GLACÉE TRADITION **VANILLE-NOISETTE**

Crèmes glacés vanille Bourbon de Madagascar et Noisette, cœur meringue, pochage crème chantilly

650 g • 1 400 ml • 8/10 parts
160154 • Gencod 3428420003987

Les entremets glacés de Noël

Un dessert ludique
qui résiste à toutes les modes et nous raconte la belle histoire de Noël pour le plus grand plaisir des petits et des grands.

NOËL DANS LA FORÊT
Glace saveur vanille, glace cacao et enrobage chocolat noir

680 g • 1 100 ml • 6/8 parts
V160091 • Gencod 3428420011838

IGLOO DES PINGOUINS
Glaces saveur vanille et chocolat, chantilly

600 g • 1 150 ml • 8/10 parts
V160058 • Gencod 3428420008890

LA LIMOUSINE DU PÈRE NOËL
Crème glacée saveur vanille et crème glacée chocolat, flocage chocolat

750 g • 1 400 ml • 10/12 parts
V160006 • Gencod 3428420002973

LE BONNET DU PÈRE NOËL
Sorbet fraise, crème glacée saveur vanille

710 g • 1 000 ml • 8/10 parts
V160136 • Gencod 3428420001365

LE BONHOMME DE NEIGE
Crèmes glacées chocolat et saveur vanille, chapeau chocolat

570 g • 1 060 ml • 8/10 parts
V160002 • Gencod 3428420002928

TRAÎNEAU **3 CHOCOLATS**
Glace chocolat, crèmes glacées chocolat au lait et chocolat blanc, nougatine, noix de coco, chantilly

1 050 g • 1 550 ml • 10/12 parts
V160082 • Gencod 3428420011180

TRAÎNEAU **VANILLE-FRAISE**
Crème glacée saveur vanille, sorbet fraise et glace fraise, nougatine, noix de coco, chantilly

1 100 g • 1 550 ml • 10/12 parts
V160083 • Gencod 3428420011173

TRAÎNEAU **DU PÈRE NOËL**
Sorbet fraise et crème glacée saveur vanille, enrobage sauce cassis

850 g • 1 320 ml • 8/10 parts
V160 019 • Gencod 3428420005110

Les autres spécialités festives

LES 4 LAPINS DE PÂQUES

2 Lapins au chocolat : Crème glacée au chocolat et 2 Lapins à la vanille : Crème glacée à la vanille

128 g - 240 ml

V100109 • Gencod 3428420001884

La chasse aux œufs a été fructueuse et le dessert réserve une autre surprise aux enfants avec ces petits lapins glacés et leur drôle de frimousse !

L'ŒUF CROQUANT

Crème glacée vanille avec copeaux de chocolat, flocage chocolaté, nougatine enrobée de chocolat

530 g • 830 ml • 6/8 parts

V120082 • Gencod 3428420001860

BOUCLETTE LE MOUTON

Crème glacée vanille, crème chantilly nature, crème glacée fraise, crème chantilly saveur fraise

600 g • 1 100 ml • 8/10 parts

V120083 • Gencod 3428420001877

2 KISS ME

Crème glacée à la vanille, sauce à la cerise, flocage, décor façon guimauve

140 g • 190 ml

V100110 • Gencod 3428420001907

Les entremets individuels – 37 –
Les entremets à partager – 38 –
Les bûches pâtissières – 39 –
Les brioches – 40 –

Les pâtisseries

UN SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER TRÈS COMPLET

Entremets ronds, carrés, individuels,
bûches pâtissières, ERHARD Pâtissier Glacier
possède un savoir-faire inégalé sur
la fabrication de gâteaux traditionnels.
Forêt noire, recettes à base de crème au beurre,
bûches roulées côtoient sur les lignes
de production des entremets
au visuel très tendance.
Viennoiseries et beignets
complètent cet assortiment.

4 BABAS AU RHUM

Biscuit savarin imbibé de sirop au rhum Saint James®, crème montée vanille. Surgelés.

608 g

V061004 • Gencod 3760122885332

Pour les amateurs de baba au rhum,

voire de rhum au baba, ERHARD propose cette pâtisserie généreuse, légère et imbibée à souhait. Pensez à l'accompagner d'une boule de crème glacée rhum raisin !

ENTREMETS TOI & MOI

Mousse chocolat, mousse mascarpone, fourrage caramel croustillant, glaçage chocolat, biscuit cacao. Surgelé.

200 g • 2 parts

V071090 • Gencod 3760122885882

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

Au plus près des unités de production, 8 à 10 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 pâtissiers partenaires d'ERHARD Pâtissier Glacier pour actualiser en permanence nos assortiments, en fonction des grandes tendances de la gastronomie.

4 MOKAS CAFÉ

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

380 g

V061066 • Gencod 3760122885288

Les entremets à partager

Erhard Pâtissier Glacier
illustre sa capacité d'innovation avec cet entremets gourmand et BIO. Son généreux gélifié de poires lui donne une fraîcheur appréciable en bouche.

ENTREMETS
POIRE-CHOCOLAT BIO
Mousse au chocolat noir, gélifié à la poire, mousse à la poire et biscuit au cacao. Produit issu de l'agriculture biologique. Surgelé.

430 g • 6 parts
V041067 • Gencod 3428420053609

ENTREMETS
FRAMBOISE BIO
Mousse à la framboise, biscuit, compotée à la framboise et de framboises. Produit issu de l'agriculture biologique. Surgelé.

430 g • 6 parts
V041066 • Gencod 3428420053616

LE FRAMBOISIER
Mousse à la framboise, mousse à la vanille, biscuit rose, gelée de framboise, inclusions de framboise, enrobage à la framboise. Surgelé.

720 g • 8 parts
V141006 • Gencod 3760086159555

LA FORÊT NOIRE
Crème montée au kirsch, mousse au chocolat noir avec des copeaux de chocolat, biscuit au cacao imbibé de sirop de cerise alcoolisé, griottes alcoolisées. Surgelée.

720 g • 8 parts
V141005 • Gencod 3760086159524

L'OPÉRA
Biscuit joconde amande imbibé d'un sirop au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat et café. Surgelé.

520 g • 6 parts
V141003 • Gencod 3760086159548

DÉLICE FRUITÉ
Mousse mascarpone, mousse fraise, compotée et glaçage à l'abricot, biscuit citron et décor en pâte d'amande. Surgelé.

650 g • 6/8 parts
V071091 • Gencod 3760122885950

FORÊT NOIRE
Mousse façon chantilly, ganache chocolat noir, biscuit cacao imbibé de sirop vanille, inclusions d'amarena. Surgelée.

750 g • 8 parts
V102139 • Gencod 3760086158473

MOKA CAFÉ
Génoise imbibée de sirop parfum café, crème au beurre parfum café. Surgelé.

700 g • 8 parts
V101674 • Gencod 3760122888074

Voilà une bûche bien roulée,
avec sa crème au beurre parfum chocolat et sa génoise imbibée de sirop qui lui donne une belle légèreté appréciable après un repas copieux.

BÛCHE CRÈME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT

Crème au beurre parfum chocolat, génoise imbibée de sirop et décor. Surgelée.

450 g • 8 parts
V081064 • Gencod 3760122884236

BÛCHE PÂTISSIÈRE ARTISANALE ROULÉE
CHOCOLAT PRALINÉ

Mousse chocolat, crème praliné, biscuit à la noisette, inclusions de noisette et décor. Surgelée.

550 g • 6 parts
V081206 • Gencod 3428420052688

BÛCHE PÂTISSIÈRE ARTISANALE ROULÉE
FRUITS ROUGES

Mousse framboise et grenade, crème à l'extrait de vanille tahitensis, biscuit noisette, gélifié fruits rouges et d'un décor. Surgelée.

550 g • 6 parts
V081202 • Gencod 3428420052695

Notre atelier de production de pâtisseries

Thurey Le Mont, un village discret niché au cœur de la Franche Comté se trouve notre principal site de fabrication de pâtisseries premium ! Entremets individuels ou à partager, toutes les spécialités de pâte à choux mais aussi des brioches, le champ des possibles est vaste dans cette usine où cohabitent les robots de découpe les plus perfectionnés et les postes de finition manuelle.

À Thurey Le Mont, on aime l'audace et on le prouve avec la création de pâtisseries toujours plus innovantes, qui côtoient les recettes les plus traditionnelles.

Les brioches

Mie moelleuse & fondante au bon goût de beurre, belle couleur dorée, nos brioches n'ont rien à envier aux brioches fraîches ! ... et pour cause !

La qualité d'une bonne brioche, c'est d'abord le beurre. Bien sûr, nous pourrions utiliser un beurre concentré, plus économique, mais nous avons fait le choix de l'exigence avec un beurre de FRANCE, abondant (18 à 20 %), un beurre similaire à celui qu'on utilise pour préparer les tartines du petit-déjeuner !

Le second ingrédient noble d'une bonne brioche, ce sont les œufs. Là encore, ERHARD Pâtissier Glacier choisit le meilleur, des œufs de poules élevées en plein air !

Vous l'avez compris, de bons ingrédients, pas de prémix industriels, et le savoir faire de nos pâtissiers se conjuguent pour vous offrir certainement l'une des meilleures brioches du marché !

1 BRIOCHE PUR BEURRE

280 g

V121005 • Gencod 3760122881945

3 BRIOCHES PUR BEURRE

840 g

V31000 • Gencod 3760122887060

BRIOCHE DES ROIS MAGES

Brioche pur beurre, fruits confits, grains de sucre. Surgelée.

380 g • 6 parts

V121001 • Gencod 3760122881051

LES INFORMATIONS LOGISTIQUES

CODE VIF	DÉNOMINATION	POIDS NET (g)	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
			UV LxlxH	Carton LxlxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
LES GLACES								
LES BACS								
LES POTS BIO 500 ML								
	Les Crèmes Glacées	250	99x99x115	301x206x235	12	12	8	1 152
	Les Sorbets	325	99x99x115	301x206x235	12	12	8	1 152
LES BACS - GLACES ARTISANALES 1 LITRE								
	Les Glaces et Crèmes glacées	560	136x136x85	415x415x90	6	8	20	960
	Les Sorbets pleins fruits	650	136x136x85	415x415x90	6	8	20	960
LES BACS - ÉVASION DES SENS 350 ML								
	Les Crèmes glacées	196	103x103x61	320x217x128	12	12	13	1872
	Les Sorbets	228	103x103x61	320x217x128	12	12	13	1872
LES SPÉCIALITÉS GLACÉES À PARTAGER								
V120018	**Kouglof marc de Gewurztraminer**	750	224x223x93	685x235x203	6	5	9	270
V120016	**Kouglof rhum-raisins**	750	224x223x93	685x235x203	6	5	9	270
V120039	**Millefeuille glacé straciatella**	610	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120034	**Millefeuille glacé fruits rouges**	610	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
V120047	**Omelette Norvégienne vanille**	900	321x161x95	334x333x297	6	6	6	216
V160085	**Omel. Norvég. liqueur d'orange**	770	321x161x95	334x333x297	6	6	6	216
V120080	**Vacherin glacé vanille framboise**	600	179x177x110	372x372x232	8	6	7	336
LES SPÉCIALITÉS GLACÉES INDIVIDUELLES								
V100101	**4 Croquantins vanille**	312	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100199	**4 Croquantins chocolat**	252	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100100	**4 Croquantins café**	312	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100102	**4 Croquantins spéculoos**	252	160x160x67	328x173x212	6	14	8	672
V100011	**2 Corbeilles de fruits**	180	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100112	**4 Flûtes Citron**	240	114x114x184	600x243195	10	6	8	480
V100041	**4 Kouglofs marc de Gewurzt**	300	193x193x79	400x200x250	6	12	7	504
V100015	**4 Kouglofs rhum-raisins**	300	193x193x79	400x200x250	6	12	7	504
V100042	**4 Kouglofs kirsch d'Alsace**	320	193x193x79	400x200x250	6	12	7	504
V100007	**2 Mangos**	188	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100115	**8 Mochis glacés - Classiques**	280	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880
V100116	**8 Mochis glacés - Exotiques**	280	257x136x41	527x144x175	8	11	10	880
V100008	**2 Nougats glacés**	180	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
V100064	**4 Omelettes Norvégiennes**	160	202x102x97	318x214x303	9	11	6	594
V100085	**4 Sundays caramel**	240	161x160x98	335x174x305	6	14	6	504
V100086	**4 Sundays fraise**	240	161x160x98	335x174x305	6	14	6	504
V100045	**6 Timbales nougat/vanille/chocolat**	210	189x128x93	399x199x199	6	12	9	648
V100046	**6 Timbales pistache/café/rhum-raisins**	210	189x128x93	399x199x199	6	12	9	648
V100044	**6 Timbales framboise/mangue/citron**	240	189x128x93	399x199x199	6	12	9	648
V100069	**2 Vacherins glacés**	190	189x97x73	400x200x160	8	12	10	960
LES SPÉCIALITÉS GLACÉES FESTIVES								
LES BÛCHES ARTISANALES DE NOËL								
V160147	**Alsacienne**	480	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V160151	**Myrtille Mascarpone**	480	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V160152	**Chocolat Clémentine**	600	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V160149	**Fraise Passion**	550	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V160150	**Marron Vanille**	420	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V160148	**Caramel Poire**	500	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336

CODE VIF	DÉNOMINATION	POIDS NET (g)	DIMENSIONS EN MM		PALETTISATION			
			UV LxlxH	Carton LxlxH	UV/ Carton	Carton/ Couche	Couche/ Palette	UV/ Palette
LES BÛCHES TRADITION								
V160153	**Vanille Chocolat**	650	310x143x104	440x321x219	6	6	8	288
V160155	**Vanille Fraise**	650	310x143x104	440x321x219	6	6	8	288
V160154	**Vanille Noisette**	650	310x143x104	440x321x219	6	6	8	288
V160156	**Façon Norvégienne**	700	310x143x104	440x321x219	6	6	8	288
LES BÛCHES FAÇON MILLEFEUILLE								
V160129	**Poire - Chocolat**	620	288x127x101	588x266x214	8	6	8	384
V160127	**Vanille - Framboise**	620	288x127x101	588x266x214	8	6	8	384
V160128	**Caramel beurre salé - Crème brûlée**	580	288x127x101	588x266x214	8	6	8	384
V160045	**Tout chocolat**	480	288x127x101	588x266x214	8	6	8	384
V160051	**Sensation fruitée**	550	288x127x101	588x266x214	8	6	8	384
LES ENTREMETS GLACÉS DE NOËL								
V160136	**Le Bonnet du Père Noël**	710	190x190x158	586x202x328	6	8	5	240
V160058	**Igloo des Pingouins**	600	224x171x107	524x235x225	6	7	8	336
V160091	**Noël dans la Forêt**	680	224x171x107	524x235x225	6	7	8	336
V160002	**Le Bonhomme de Neige**	570	289x190x85	590x200x260	6	8	6	288
V160082	**Traîneau 3 Chocolats**	1050	305x188x105	575x316x221	6	4	8	192
V160083	**Traîneau Vanille-Fraise**	1100	305x188x105	575x316x221	6	4	8	192
V160006	**Limousine du Père Noël**	750	324x158x92	666x170x286	6	7	6	252
V160019	**Le traineau du Père Noël**	850	310x143x201	440x321x219	6	6	8	288
LES AUTRES SPÉCIALITÉS FESTIVES								
V120082	**L'œuf croquant**	530	224x171x107	524x235x225	6	7	8	336
V120083	**Le Mouton glacé**	600	230x228x118	714x244x254	6	5	7	210
V100109	**4 Lapins de Pâques**	128	267x186x44	383x278x187	8	8	9	576
V100110	**2 Kiss me**	140	209x119x44	249x220x187	8	15	9	1 080

LES PÂTISSERIES

BÛCHE DE NOËL

V081202	**Bûche Fruits rouges**	550	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V081206	**Bûche Chocolat - Praliné**	550	248x143x102	440x260x215	6	7	8	336
V081064	**Bûche CB parfum chocolat**	450	194x122x82	383x207x255	9	11	7	693

LES ENTREMETS À PARTAGER

V071091	**Délice fruité**	650	214x214x82	438x226x346	8	7	5	280
V102139	**Forêt Noire**	750	214x214x82	438x226x346	8	7	5	280
V141005	**Forêt noire "Signature"**	720	214x214x82	438x226x346	8	7	5	280
V141006	**Framboisier "Signature"**	720	214x214x82	438x226x346	8	7	5	280
V141003	**L'opéra "Signature"**	520	175X168X62	343X187X191	6	12	9	648
V041066	**Framboiser BIO**	430	166x154x58	344x170x188	6	14	9	756
V101674	**Moka Café**	700	258x258x86	286x266x356	4	12	5	240
V041067	**Poire Chocolat BIO**	430	166x154x58	344x170x188	6	14	9	756

LES ENTREMETS INDIVIDUELS

V061004	**4 Babas Chantilly**	608	199x197x87	400x200x271	6	12	6	432
V061066	**4 Mokas Café**	380	199x197x72	598x210x224	9	6	8	432
V071090	**Toi et Moi**	200	175x168x62	343x187x191	6	12	9	648

LES BRIOCHES

V121005	**Brioche pur beurre**	280	190x95x100	556x222x260	12	7	7	588
V31000	**3 Brioches pur beurre**	840	190x285x100	566x222x260	4	7	7	196
V121001	**Brioche des rois mages**	380	214x214x82	438x226x346	8	7	5	280

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – ERHARD PÂTISSIER GLACIER

1. GÉNÉRALITÉS

1.1 Les présentes conditions applicables aux ventes effectuées par la société ERHARD PÂTISSIER GLACIER, prennent effet à compter du 15 octobre 2007. 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 accompagnent les tarifs.

1.2 Les présentes conditions générales sont le cadre des négociations commerciales, et le vendeur se réserve le droit de ne pas satisfaire à toute demande dérogatoire aux présentes, ainsi qu'à toute éventuelle demande d'alignement. Toute commande implique l'acceptation de plein droit par l'acheteur de ces conditions générales quelles que soient ses conditions générales d'achat qui ne sont pas opposables au vendeur, même si elles sont communiquées postérieurement aux présentes.

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 facilitant cette opération. La rémunération du client fera alors l'objet d'une remise sur facture, se référant aux CPV.

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.

2. COMMANDES

2.1 Toute commande, y compris celle passée par téléphone ou télécopie, doit faire l'objet d'une confirmation écrite. 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. Tout additif ou modification de la commande ne lie le vendeur que s'il l'a accepté par écrit.

2.2 Pour lier le vendeur, la commande doit faire l'objet d'une acceptation expresse, ou ne pas avoir été expressément refusée dans un délai de 2 jours ouvrés à compter de sa réception par le vendeur.

2.3 Cette acceptation est notamment subordonnée à l'absence de demande anormale et au respect de conditions d'encours fixées par la société. Le vendeur pourra néanmoins subordonner son acceptation de la commande à l'application de conditions particulières de paiement et/ou à une ou plusieurs garanties (cautions etc.) notamment si des incidents de paiement se sont précédemment produits, ou dans l'hypothèse d'une mauvaise cotation du client.

2.4 Dans des situations de pénurie des produits, quelle qu'en soit la cause, le vendeur se réserve le droit de ne pas honorer tout ou partie des commandes lui ayant été transmises, l'acheteur renonçant à toute action à son encontre à ce titre. Le vendeur ne saurait en tout état de cause être engagé par des prévisions de commandes, mais uniquement par des commandes fermes et définitives. Il est expressément prévu que pour engager le vendeur, hors produits permanents (càd pour les produits saisonniers ou promotionnels), l'acheteur devra communiquer ses prévisions d'achat au plus tard 10 semaines avant la date de livraison, les commandes fermes devant pour leur part être transmises 6 semaines avant la date de livraison.

3. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Le client ne pourra faire usage état 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. LIVRAISON ET RÉCEPTION DES MARCHANDISES - PRIX

5.1 Les prix et 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 ou de ses prix à ses produits.

5.2 Le prix facturé est celui du tarif en vigueur le jour de la prise de commande aux conditions explicitées sur le dit tarif. Il est précisé que, sous réserve notamment des dispositions de l'article 5.3 des présentes, un tarif a une durée de validité moyenne de 12 mois à compter de son émission. Il est expressément prévu que dans l'hypothèse d'une hausse sensible du coût des matières premières entre la commande du client et la date de livraison des produits, la société ERHARD PÂTISSIER GLACIER sera en droit de répercuter l'intégralité de la hausse du coût des matières premières sur le prix des produits.

5.3 Les prix des produits de la société ERHARD PÂTISSIER GLACIER pourront être révisés à tout moment, sans avis préalable, en cas d'évolution de l'environnement juridique, économique ou industriel susceptible de mettre en danger l'équilibre économique et financier de la société ERHARD PÂTISSIER GLACIER et conduisant à une dégradation importante de la rentabilité des produits vendus par cette dernière.
Il pourra notamment en être ainsi lors d'un changement de législation, de fluctuation monétaire, de variation des cours des matières premières et emballages, des coûts de main d'œuvre ou des tarifs de transport.

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

5.5 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.

5.6 Les marchandises 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.

5.7 Le contrôle des marchandises doit avoir lieu dans les 48 heures qui suivent la livraison.

5.8 Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, l'acheteur devra informer ERHARD PÂTISSIER GLACIER par lettre recommandée avec accusé de réception dans le délai fixé ci-dessus de tous vices apparents ou défaut de conformité des produits livrés. 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.

5.9 Le défaut de conformité d'une partie de la livraison ne dispense pas l'acheteur 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.

5.10 La livraison des produits sera effectuée dans les entrepôts, magasins de vente ou au siège social de l'acheteur étant précisé que la mise en place en magasin de vente sera effectuée par l'acheteur sous sa responsabilité, et n'incombe pas à ERHARD PÂTISSIER GLACIER.

5.11 Si les délais de livraison sont communiqués, ils le sont à titre indicatif. Il s'ensuit que les retards éventuels ne peuvent justifier en aucun cas l'annulation de la commande. Le non-respect du délai de livraison pour des causes extérieures au vendeur ne peut donner lieu ni à indemnité, ni à résiliation de la commande. Si le retard de livraison incombe au vendeur, le client est tenu de le constater par lettre recommandée en consentant un délai supplémentaire de quatre semaines. Passé ce délai, le client peut résilier la commande, sans indemnité de part et d'autre.

5.12 Aucune compensation n'est possible avec le prix de vente dû au vendeur dans l'hypothèse où le client, du fait de l'existence d'accords spécifiques, appliquerait des pénalités pour non-respect des délais de livraison ou livraison non conforme.

6. EMBALLAGES

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

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

7. PAIEMENT

7.1 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'excèdent pas 10 jours de la date de facturation. À 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. 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 survenance par le passé d'incident de paiement, il pourra être exigé un paiement préalable à l'expédition des marchandises commandées.

7.2 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 marchandises. 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 pro-format 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 résilier sans dommages et intérêts les commandes et contrats en cours. En cas de traites impayées successives, le vendeur se réserve le droit de facturer à l'acheteur les frais de gestion de 25 € HT par impayé.

7.3 Conformément à la loi du 4 août 2008, 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, et ce sans mise en demeure préalable. En cas de non-paiement, le recouvrement sera confié au service contentieux du vendeur dont les frais seront automatiquement ajoutés aux montants impayés. Par décret du 02/10/2012, 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.

7.4 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 effectuées à la date, les sommes dues deviennent immédiatement exigibles, quelles que soient les conditions convenues antérieurement.

8. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le vendeur conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires, dans les termes de la Loi du 12 mai 1980. Le non-paiement, même partiel, de l'une quelconque des échéances pourra entraîner la revendication des biens. 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.

9. CONFORMITÉ - GARANTIE

Tout client de marchandises fabriquées ou vendues 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 œuvre 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 maniement du produit, de sa contamination, après la prise de possession par le client, par des émanations d'autres produits en cas de modification des produits, d'utilisation anormale atypique ou non conforme aux règles de l'art ou aux préconisations ou recommandations du vendeur la garantie bactériologique consentie sur les produits du vendeur est exclue après l'ouverture des produits. Le Client se porte garant de la renonciation à recours de ses assureurs ou de tiers en relation contractuelle avec lui, contre le vendeur ou ses assureurs au-delà des limites et exclusions fixées ci-dessus. La garantie du vendeur est toujours limitée au remplacement partiel ou total de la marchandise qui serait reconnue défectueuse, à l'exclusion de toute responsabilité ou indemnité à quelque titre que ce soit. La responsabilité civile du vendeur, toutes causes confondues, à l'exception des dommages corporels et de la faute lourde, est limitée à une somme plafonnée au montant encaissé au titre de la cession des produits.

10. 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.

11. RÉSILIATION, 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. À défaut de paiement à un seul des termes convenus, la vente sera résolue de plein droit, 8 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. Sans préjudice de tous autres dommages et intérêts, l'acheteur, outre son obligation de restituer les biens, devra au vendeur une indemnité de résiliation fixée à 5 % du montant hors taxes des factures non payées. L'indemnité de résiliation sera imputée par le vendeur sur les paiements partiels déjà reçus.

12. CONTESTATIONS

À défaut d'accord amiable, il est de convention expresse, que tout litige relatif au contrat sera de la compétence exclusive de la Chambre Commerciale du Tribunal de Grande Instance de MULHOUSE même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Ayant pris connaissance des Conditions Générales de Vente de ERHARD PÂTISSIER GLACIER, dont le client conserve copie pour référence, le client accepte sans réserve toutes les clauses qui y sont stipulées.

ERHARD
PATISSIER GLACIER

ERHARD Pâtissier Glacier
7, rue du Stade
68290 Masevaux, France

Téléphone : 03 89 38 07 50
Télécopie : 03 89 38 07 51
contact@erhard-patissierglacier.com

181020 - Documents et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Sous réserve d'erreurs typographiques.
Création : Archicom - Maryène Gonçalves - Crédits photos : Th-Werderer, iStock, Adobe Stock