



Noël 2024



COMMANDES

Afin de pouvoir vous régaler à Noël et au Nouvel An, merci de passer vos commandes, avant le 22 décembre. Au-delà de cette date, nous ferons de notre mieux pour vous satisfaire en fonction de nos stocks.

Un acompte de 60% vous sera demandé, mais afin de faciliter la réception de votre commande en boutique, nous vous recommandons de régler sa totalité par avance. Une file spéciale sera présente dans chaque magasin pour faciliter le retrait de votre commande.

Horaires exceptionnels

De 6h00 à 19h00 le 24 et 31 décembre
De 7h00 à 13h30 le 25 décembre et le 1^{er} janvier



BORDEAUX

05 56 81 58 57
55-57 Rue Fondaudège



MÉRIGNAC

05 56 96 20 94
333 Avenue de Verdun



SAINTE-EULALIE

05 57 60 06 61
64 Avenue d'Aquitaine



CAUDÉLAN

05 47 74 26 25
47 Rue Jules Ferry

ÉDITO

En cette fin d'année, le Père Noël de chez Perrin a décidé de vous gâter en avance avec l'ouverture de notre nouvelle boutique à Caudéran pour régaler les gourmands du quartier. Vous pourrez y retrouver toutes nos créations début décembre au 47 Rue Jules Ferry.

Alors que le froid s'installe et que l'hiver envahit doucement les rues de Bordeaux, nous vous présentons notre catalogue de Noël, avec cette année une ambiance polaire qui est réchauffée par nos délicieuses créations pour les fêtes.

Au fil des pages, vous découvrirez des saveurs uniques, comme une invitation à plonger dans la convivialité de cette saison. Ces créations, que nous préparons tout au long de l'année, sont pensées pour vous apporter un moment de douceur et de réconfort.

Mais bien plus qu'une simple sélection de produits, ce catalogue reflète nos valeurs et notre engagement envers vous. Votre fidélité et votre confiance nous permettent de continuer à vivre notre passion et de vous offrir, chaque année, le meilleur de notre savoir-faire.

C'est grâce à vous que nous partageons cette aventure ensemble.
Et pour cela, nous vous en sommes profondément reconnaissants.

Toute l'équipe de la Maison Perrin vous souhaite de merveilleuses fêtes, empreintes de joie et de gourmandises.

Joyeuses fêtes





Feuilletés salés

Le plateau de 20 • 15.90€

Base pesto rouge :

- Tomate cerise, basilic, graines de pavot

Base fromage frais :

- Confit d'oignons, céréales
- Boeuf haché, champignons
- Chèvre, miel, noix
- Saumon, ciboulette



APÉRITIFS

L'art de l'apéritif, à partager sans modération !

Canapés sur pain de mie

Le plateau de 20 • 23.50€

- Saumon fumé, crème citronnée, concombre, aneth, tomate cerise
 - Rosette, crème moutarde, cornichon, oignons frits
- Chorizo, pesto rouge, dés de poivrons, oignons rouges
- Confiture d'oignons, mousse de foie de canard, oignons frits, magret fumé, ciboulette
 - Fromage frais ail et fines herbes, ciboulette, noix

Pain surprise polaire

24 mini-sandwichs • 19.90€

- Crème de moutarde à l'ancienne, jambon blanc
- Fromage de chèvre frais, pesto rouge
- Fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé

Pain surprise garni

48 mini-sandwichs • 34.50€

- Saumon fumé, fromage frais ail et fines herbes
- Tapenade, poivrons confits
 - Jambon sec, beurre
 - Mousse de foie

Navettes briochées garnies

Le plateau de 12 • 15.90€

- Fromage frais, tartare de saumon fumé, ciboulette
- Magret fumé, confiture de figues, oignons confits
- Pesto rouge, jambon sec, parmesan, tomate cerise
- Pesto vert, tomates séchées, dés de feta

À RÉCHAUFFER
10 MIN. À 100°C

Mini quiches

Le plateau de 20 • 13.90€

- Lorraine, chèvre tomate, saumon épinards, oignons, pizza

Mini burgers

Le plateau de 12 • 17.90€

- Boeuf, cheddar, sauce barbecue
- Chèvre, poitrine fumée, miel
- Galette de pomme de terre, bacon, raclette
- Magret fumé, confiture de figues, oignons confits



PAINS

La richesse des saveurs artisanales.

Pain d'autrefois

Le kg • 7.00€

*Une belle croûte dorée et une mie onctueuse
Aux côtés d'un plat en sauce, ce pain égayera toutes les papilles.*

Pain aux figues

Les 300g • 2.95€

Le pain qui sublimerà votre foie gras...

Pain d'épices

Les 250g • 6.90€

L'association avec un bon foie gras à ne pas manquer.



Pavé Parisse fruits secs

Le kg • 8.60€

Noix, noisettes, raisins
Notre irrésistible pain aux fruits qui éveillera vos papilles tout au long de votre repas.

Pain de seigle

Les 300g • 2.50€

Pour une dégustation d'huitres et de poissons digne de ce nom.

Pain de mie brioché

Les 250g • 2.90€

De forme ronde, idéal pour vos toasts.

Pavé Parisse douceurs

Le kg • 8.60€

Figues, abricots, noisettes
Aux côtés de vos foies gras, salades et fromages.



Petit pain personnalisé

La pièce • 1.30€

*Avec votre prénom ou un petit mot doux...
Idéal en marque-place.*

GAMME DE PAINS BIEN-ÊTRE FAIBLES
EN GLUTEN DISPONIBLE EN MAGASIN.

P



Pain de Noël

Les 370g • 3.90€

Pain brié à la farine blanche, farine de châtaignes, miel, amandes et noisettes.



L'Originale



BÛCHES GOURMANDES

Des saveurs chocolatées en version mousse,
pour les petits et les grands gourmands.



La Manjari

Croustillant chocolat, biscuit moelleux chocolat, ganache chocolat noir 62%, fleur de sel, crémeux chocolat blanc stracciatella, mousse légère chocolat au lait.

L'indémodable trois chocolats.



La Piémont

Biscuit noisette, croustillant noisette, bavaroise vanille, mousse chocolat noisette.

Spécialement pour les amateurs de noisette.



L'Originale

Biscuit japonais, sauce chocolat, mousseline vanille, noix de pécan sablé.

L'onctuosité de la mousse mariée au croquant des noix de Pécan.

La bûche 6 personnes > 32.40€ • La bûchette individuelle > 5.40€

BÛCHES FRUITÉES

Des saveurs fruitées pour terminer le repas avec légèreté.



La Kidavao

Biscuit macaron amande brute, croustillant amande vanille, compotée de mangues et yuzu, caramel tendre, mousse vanille torréfiée.

Une bûche tropicale pour un Noël ensoleillé.

La Crème brûlée

Biscuit de Savoie, sablé diamant nature, crème brûlée vanille, compotée agrumes, mousse fleur d'oranger.

Un classique revisité avec une touche d'acidité.



La Santa

Biscuit muffin, croustillant chocolat blanc riz soufflé, crémeux myrtille, compotée de fruits rouges, mousse chocolat blanc.

Aussi attendue que la visite du Père Noël.



La bûche 6 personnes > 32.40€ • La bûchette individuelle > 5.40€



P



La Santa



La Pêche melba

Croquant amande, confit groseilles,
biscuit amande, sirop pêche,
crème glacée vanille, sorbet pêche.



BÛCHES GLACÉES

Finir en beauté sur une note givrée.



La Piña

Biscuit amande, sirop rhum, croustillant coco, confit d'ananas, sorbet exotique, glace coco.

Un dessert ensoleillé où se mêlent le caractère du rhum et la légèreté de la noix de coco.

La Forêt noire

Biscuit moelleux chocolat, compotée de griottes, crème glacée vanille, crème glacée chocolat au lait, croustillant chocolat riz soufflé.

Une bûche indémodable qui mettra tout le monde d'accord.



Le Nougat glacé

Croustillant pistache, sorbet framboise, biscuit viennois, coulis de framboise, nougat glacé.

Le classique gourmand et frais.



La bûche 6 personnes > 32.40€

BÛCHES GLACÉES

Des bûches classiques pour un Noël authentique.

L'Omelette norvégienne

Vanille ou Grand Marnier

Pour 6 personnes > 28.90€

La valeur sûre glacée.



La Nocci

Croustillant noix de Pécan,
biscuit praliné pécan, crème
glacée vanille, crème
glacée praliné Pécan.

Pour 6 personnes > 32.40€

Pour encore plus de praliné.

Le Vacherin

Vanille/Fraise
Vanille/Chocolat
Vanille/Exotique

Pour 8/10 personnes > 32.90€

*Une pièce unique pour
faire briller votre table.*





La Sucre d'orge

Biscuit moelleux amande, croustillant chocolat blanc riz soufflé, sorbet fraise, crème glacée vanille, confit de fraises.





Mini lunches sucrés

MIGNARDISES

Des petites bouchées pour des grands moments de plaisir.

Chouquettes garnies

Le plateau de 12 • 10€

La traditionnelle chouquette garnie de crème légère vanille gourmande.

Mini lunches sucrés

Le plateau de 15 • 21.50€

Choux praliné, tartelette chocolat, choux crémeux fruits des bois, tartelette citron, financier coco compotée de mangues.

Macarons sucrés

La boîte de 12 • 15€

La boîte de 20 • 25€

12 parfums
Fabrication maison.



CHOCOLATS ET DOUCEURS

Du doux à l'intense, le chocolat sous toutes ses formes.

Mendiants

La boîte de 130g • 12.50€

Fins palets de chocolat noir et chocolat au lait aux fruits secs.

Grand mendiant

La pièce de 40g • 3.20€

Fin palet de chocolat noir ou chocolat au lait aux fruits secs.

Tablette Noël

La plaque de 90g • 9.90€

Orangettes

Le sachet de 130g • 9.90€

Écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir.

Guinettes

La boîte de 240g • 23.50€

Cerises au kirsch enrobées de chocolat noir 62%.

Perrero

La boîte de 120g • 11.50€

Gourmandise croustillante enrobée de praliné amande noisette.
Existe aussi en version coco.

Bonbons chocolat

Assortiment de chocolats fins et praliné.

La boîte de 160g • 17.60€

La boîte de 240g • 26.40€

La boîte de 340g • 37.40€



Bonhomme de neige

La pièce de 200g • 19.50€



Galette des rois

4 parts • 12.50€

6 parts • 17.80€

8 parts • 23.10€

Pâte feuilletée pur beurre
et sa crème d'amande.

*Voyez la vie en doré
dès le mois de janvier.*



Brioché des rois

4 parts • 10.40€

6 parts • 15.60€

8 parts • 20.80€

Brioche légère pur beurre
discrètement parfumée aux
zestes d'oranges et de citrons.

*Elle trône sur la table du
petit-déjeuner familial.*

