



ERIC KAYSER
ARTISAN BOULANGER
PARIS

METTEZ
VOS SENS
EN FÊTE



MISES EN BOUCHE

POUR UNE MISE EN BOUCHE RÉUSSIE



PETITS FOURS SALÉS

Mini pizza, quiche lorraine, quiche chèvre épinard, roulé au chorizo, mini cake saumon curry, roulé pesto, allumette au fromage, roulé tomate, feuilleté aux anchois.

PAINS SURPRISE

Deux formats: grand pain surprise, environ 50 pièces ou petit pain surprise environ 25 pièces.

CAMPAGNARD

Jambon fumé italien, rosette de Lyon, jambon au torchon.

FROMAGER

Chèvre-miel, brie, comté.

OCÉAN

Saumon fumé, tarama, crème de thon.

MIXTE

Un mélange gourmand.



PAINS DU RÉVEILLON

UNE SÉLECTION FESTIVE POUR ACCOMPAGNER
LES METS LES PLUS DÉLICATS

PAIN SARRASIN AUX MARRONS

Irrésistible à l'heure du goûter de Noël ou au petit déjeuner. Un pain tendre et légèrement sucré.

GRAND PAIN AUX FIGUES

Idéal légèrement toasté avec du foie gras, des rillettes d'oie, des terrines de gibier, mais aussi avec les plus beaux plateaux de fromages.

GRAND PAIN AU CURCUMA

Pain exotique de couleur jaune, légèrement épicé, enrichi de noisettes entières et de noix. Excellent pour faire vos toasts de poisson fumé ou avec un fromage frais.

PAIN D'ÉPICES MAISON

Pain d'épices riche en fruits secs selon la recette traditionnelle polonaise. Un délice avec le foie gras !

Pains pour accompagner fruits de mer, poissons ou viandes.

GRAND RUSTIQUE

(froment et sarrasin)

PAIN DE SEIGLE

TOURTE DE MEULE

Pains apéritifs ou pour votre plateau de fromages.

GRAND PAIN AUX NOIX

TORSADE AUX OLIVES

PAIN BRIOCHÉ

GRAND PAIN DE MIE





Bûche framboise



Bûche Éric Kayser



Bûche praliné spéculoos



Bûche aux marrons



Bûche glacée



BÛCHES DE NOËL

L'INDISPENSABLE TOUCHE SUCRÉE

Les bûches de Noël sont disponibles à partir du 4 décembre en format individuel (sauf praliné) et du 11 décembre pour les grands formats.

BÛCHE ERIC KAYSER

L'indétrônable bûche au chocolat est réalisée avec une crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar, d'un biscuit et d'une mousse chocolat noir Inaya™ au goût intense de cacao.

BÛCHE MERVEILLEUX PRALINÉ SPÉCULOOS

Réunir le praliné et le spéculoos dans une bûche, le pari ne pouvait qu'être réussi. Pour un Noël traditionnel.

BÛCHE PARIS BREST

Un chou crumble, une crème praliné, et un biscuit aux noisettes.

BÛCHE AUX MARRONS

La traditionnelle bûche roulée aux marrons est revue par les pâtissiers de la Maison Kayser. Un biscuit moelleux aux marrons, une crème légère aux marrons et de véritables marrons glacés.

BÛCHE FRAMBOISE

La bûche framboise est composée d'une mousse mascarpone à la vanille, d'un crémeux framboise hibiscus et d'un financier à la vanille.

BÛCHE SAINT-HONORÉ

L'incontournable bûche de Noël.

BÛCHE GLACÉE

NOTRE NOUVELLE GOURMANDISE À DÉCOUVRIR EN ÉDITION LIMITÉE

Disponible à partir du 11 décembre.

BÛCHE GLACÉE SANS GLUTEN MAIS AVEC GOÛT

Cette année, la Maison Kayser innove avec cette bûche glacée sans gluten en édition limitée.

Elle est composée d'un biscuit croustillant au riz soufflé, de glace à la vanille Bourbon, d'une meringue et d'un sorbet mangue intense.



SOIR DU RÉVEILLON

UNE DERNIÈRE DOUCEUR AVANT L'OUVERTURE DES CADEAUX
OU LA NOUVELLE ANNÉE

PETITS FOURS SUCRÉS

Mini éclair au chocolat et café,
chou vanille, chou paris brest,
tartelette chocolat, tartelette
citron meringuée, tartelette
abricot pistache, tartelette
framboise.

MINI FINANCIERS

Assortiment de mini financiers
nature, chocolat, pistache.
Découvrez notre collection de
coffrets de mini financiers à offrir.
Succès garanti !



MACARONS

Découvrez nos macarons maison, sans colorants artificiels : vanille
Bourbon, chocolat, caramel beurre salé, café, framboise, pistache, marron.
Disponibles en écrins de 12 ou 18 macarons.

GALETTES DES ROIS

POUR FÊTER LES ROIS & LES REINES

Les galettes des rois traditionnelles sont disponibles à partir du 28 décembre 2020.

GALETTE DES ROIS TRADITIONNELLE

Feuilletage pur beurre du Poitou, généreuse frangipane.

Les galettes originales sont disponibles à partir du 2 janvier 2021.

GALETTE AUX MARRONS

Galette création 2021. Une pâte feuilletée pur beurre garnie d'une crème frangipane à la crème de marrons de l'Ardèche.

GALETTE DES ROIS AUX POMMES

Feuilletage pur beurre du Poitou, pommes poêlées.

BRIOCHE DES ROIS DU SUD

Brioche ronde et jouflue parfumée à la fleur d'oranger, parsemée de fruits confits et de grains de sucre.

**DÉCOUVREZ NOTRE
ADORABLE COLLECTION
DE FÈVES
« TRÈFLES GOURMANDS »**



À OFFRIR

À DÉCOUVRIR À PARTIR DE LA MI-NOVEMBRE

BREDELE

Redécouvrez le goût original des Bredele alsaciens, ces petits biscuits confectionnés à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Fondez pour de véritables biscuits moelleux aux amandes ou de savoureux biscuits sablés au bon beurre.

LE PANETTONE DE NOËL

La véritable brioche italienne traditionnelle au levain et aux fruits secs.

Un cadeau à déguster le matin de Noël et tout au long de l'hiver !

COFFRET DE 6 FÈVES

« TRÈFLES GOURMANDS »

Des fèves en forme de trèfle qui mettent en scène des Parisiens avec leurs produits préférés à travers le monde.



ASSORTIMENT DE MINI FINANCIERS

Le kilo 45€

ASSORTIMENT DE MINI MACARONS

Boîte de 12 macarons assortis 15,60€

Boîte de 18 macarons assortis 23,40€

À OFFRIR

Panettone de Noël, 500 g 12,50€

Bredele sablés fins au beurre 120 g 9,00€

Bredele biscuits moelleux aux amandes 120 g 9,00€

Coffret de 6 fèves « Trèfles gourmands» 25€

PAINS DU RÉVEILLON

Pain d'épices, au poids

Pain aux marrons

Grand pain aux figues

Grand pain au curcuma

AUTRES PAINS

Pain de seigle

Tourte de meule

Grand pain aux noix

Torsade aux olives

Pain brioché, la part de 100 g

Grand pain de mie

BÛCHES DE NOËL

Bûche Eric Kayser

20,40€/4pers. 30,60€/6 pers. 40,80€/8 pers.

Bûche framboise

20,40€/4pers. 30,60€/6 pers. 40,80€/8 pers.

Bûche aux marrons

20,40€/4pers. 30,60€/6 pers. 40,80€/8 pers.

Bûche merveilleux praliné spéculoos

20,40€/4pers. 30,60€/6 pers. 40,80€/8 pers.

Bûche Paris-Brest

30,60€/6 pers.

Bûche Saint-Honoré

30,60€/6 pers.

BÛCHE GLACÉE DE NOËL

Bûche Glacée sans gluten

30,60€/6 pers.

GALETTES DES ROIS

Création 2021. Galette aux marrons.

28€/6 pers.

Galette framipane

18€/4 pers. 25€/6 pers. 33€/8pers. 42€/10 pers.

Galette aux pommes

14€/4 pers. 21€/6 pers. 28€/8pers.

Brioche des rois

17€/4 pers. 23€/6 pers.



COMMANDES

AFIN DE GARANTIR LA DISPONIBILITÉ DE NOS PRODUITS,
NOUS VOUS INVITONS À PASSER VOS COMMANDES AU
PLUS TÔT, JUSQU'À 48 HEURES À L'AVANCE.

NOS BOULANGERIES SERONT OUVERTES
LES 24, 28 ET 31 DÉCEMBRE AINSI QUE LE 1^{ER} JANVIER

ERIC KAYSER DEAUVILLE

16-18 PLACE MORNÝ
14800 DEAUVILLE
TEL: 02 31 88 05 87

ERIC KAYSER HONFLEUR

24-26 RUE DE LA RÉPUBLIQUE
14600 HONFLEUR
TEL: 02 31 89 18 70



ERIC KAYSER
ARTISAN BOULANGER
PARIS

BON DE COMMANDE

MERCI D'ÉCRIRE EN CAPITALES D'IMPRIMERIE

NOM & PRÉNOM

N° DE TÉLÉPHONE

VOUS SOUHAITEZ RÉCUPÉRER VOTRE COMMANDE :

LE DANS LA BOULANGERIE

NOTES

	PRIX	TOTAL
ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SALÉS		
À la pièce	0,80€	_____
PAINS SURPRISE		
Grand pain surprise, environ 50 bouchées	50€	_____
Petit pain surprise, environ 25 bouchées	25€	_____
ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SUCRÉS		
Plateau, 8 pièces	7,20€	_____
Plateau, 24 pièces	21,60€	_____