



WEEK-END
ECLAIRS

6/7/8
SEPTEMBRE 2012

FAUCHON
PARIS

CRÉATION 2012 L'ÉCLAIR SAINT HONORÉ

Pour immortaliser cette 5^e saison du Week-end Eclairs, nos chefs pâtisseries ont créé l'Éclair Saint Honoré et revisitent avec gourmandise un grand classique de la pâtisserie française dédié au Saint Patron des Boulangers par le pâtissier Chiboust.

ÉCLAIR SAINT HONORÉ

Sur une base de pâte feuilletée caramélisée, une pâte à choux avec en son cœur un crémeux caramel, une chantilly aérienne à la vanille Bourbon de Madagascar, le tout rehaussé d'une dentelle de caramel croquant.

Prix à l'unité : **7€**



LA PYRAMIDE DE MINI-ÉCLAIRS

Parfums au choix parmi les rééditions de recettes (uniquement pendant l'événement Week-end Eclairs)

Pyramide de 70 mini-éclairs : **250€**

Pyramide de 140 mini-éclairs : **480€**

LES CLASSIQUES

Paris Brest	Crème et cœur praliné, noisettes caramélisées
Chocolat	Crèmeux chocolat amer Fauchon, glaçage chocolat décoré pétillant doré
Caramel	Crème et glaçage caramel, décoré d'éclats de caramel
Vanille	Crèmeux et fondant vanille Bourbon de Madagascar, décoré de caviar de vanille
La Joconde	Crèmeux chocolat amande, coque chocolat noir
Café	Crème pâtissière et fondant au café de Colombie, décoré de galets en pâte d'amande

LES BAYADÈRES

Fraise Deauville	Crèmeux fraise mara des bois, glaçage pâte d'amande
Abricot Trouville	Compotée d'abricot, glaçage pâte d'amande
Fruits Noirs	Crèmeux fruits noirs (mûre, myrtille, cassis), glaçage pâte d'amande

LES FRUITÉS

Mangue	Crème mangue et mascarpone, fondant mangue
Orange	Crème et fondant orange, décoré de cubes d'orange
Citron	Crème et fondant citron, décoré de cubes de citron

LES GOURMANDS

Marron	Crème de marron et compotée de mûre, glaçage marron décoré de morceaux de marron au sirop
Chocolat noir noisette	Crèmeux et glaçage chocolat au lait noisette, décoré de noisettes or
Spéculoos	Crèmeux et glaçage au biscuit Spéculoos, décoré de brisures de Spéculoos

LES RÉCRÉATIFS

Cherry Blossom	Crème cerise, glaçage rouge décoré de fleurs en sucre
Mangue Banane	Crèmeux chocolat au lait caramel, coulis de mangue banane, fondant mangue, décoré de galets en pâte d'amande et d'une fleur en sucre
Dragées	Crèmeux amande rose, fondant rose, décoré de fleurs en sucre et de dragées
Thé Vert	Crèmeux thé vert, glaçage blanc, décoré de pastilles de pâte d'amande

LES VAGUES

14 Juillet	Crème pâtissière vanille et morceaux de fraises, décoré d'un glaçage rayé Bleu/Blanc/Rouge
Aquatique	Crèmeux vanille et fondant menthe glaciale
Rainbow	Pistache framboise, fondant rayé 6 couleurs

LES SO CHIC

Caramel Fleur d'oranger	Crème caramel fleur d'oranger, fondant et éclats caramel poudrés argent
Coco Citron Vert	Crème citron vert et coco, décoré de noix de coco et zestes de citron vert
Champagne Framboise	Crème champagne framboise, fondant rouge et pétillant argent

■ Prix unique pour le Week-end Eclairs : **7€**

Frais de livraison offerts dès 50€ d'achat pour les arrondissements 1/2/7/8/9

OUVERTURE DE NOS MAGASINS

Du lundi au samedi de 9h00 à 20h30

COMMANDES MAGASIN

Tél. : +33 1 70 39 38 02

commandesmagasin@fauchon.fr

Délai de prise de commande

La veille avant 12h

Frais de livraison

Frais de livraison offerts dès 50€ d'achat
pour les arrondissements 1/2/7/8/9

15€ pour Paris et les départements 92/93/94

80€ pour les départements 77/78/91/95

FAUCHON
PARIS
LA PÂTISSERIE

24-26 PLACE DE LA MADELEINE 75008 PARIS

WWW.FAUCHON.COM