La maison DUPONT avec un thé est implantée sur un territoire riche d'une culture gastronomique et des produits du terroir reconnus pour leur qualité gustative, la Normandie. La gamme de la maison DUPONT est fabriquée à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées pour vous donner le meilleur du goût. A l'instar de la madeleine si chère à Marcel Proust, les gourmandises de la Maison font tourner la tête et éveillent autant la mémoire que le palais.

DUPONT AVEC UN THÉ

On n'arrête pas la créativité de Jean-Pierre Etienvre, qui maîtrise également l'art du chocolat à la perfection.
En témoigne l'une des créations emblématiques de la marque : la Toque d'Or. Élue meilleure spécialité chocolatée de France.
Autre création made in Normandy de la Maison : le puits d'amour, un feuilletage au cœur de framboises fraîches, nappé d'une crème moelleuse dorée de caramel. La pâtisserie et la chocolaterie ont beau rivaliser d'originalité, la boulangerie et les viennoiseries font partie des produits incontournables de la Maison.

LES BOUTIQUES ET SALONS DE THÉ

DIVES-SUR-MER
42 rue Gaston Manneville - 02 31 91 04 30

Retrouvez toute la sélection de gourmandises du Chef dans la boutique historique de la marque, figure de proue des valeurs authentiques de la maison DUPONT.

CABOURG
6 avenue de la mer - 02 31 24 60 32

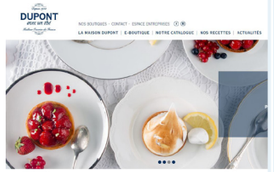
À deux pas de l'iconique promenade Marcel Proust, ressourcez-vous autour d'une bonne tasse de thé et d'une profusion de gourmandises.

TROUVILLE-SUR-MER
134 bd Fernand Moureaux - 02 31 88 13 82

Charme boudoir pour ce salon de thé à la décoration raffinée. Attention, vous pourriez ne plus jamais vouloir quitter ce havre de quiétude gourmande!

DEAUVILLE
20 place Morny - 02 31 88 20 79

Que rêver de plus mythique que la Place Morny, à quelques pas des planches, pour profiter d'une pause gourmande et raffinée ?



WWW.DUPONTAVECUNTHE.FR
A offrir ou à s'offrir découvrez l'univers gourmand de la maison DUPONT avec un thé sur son site ecommerce www.dupontavecunthe.fr

- *Les spécialités de la Maison chocolats, confiseries, coffrets cadeaux…*
- *La carte cadeau où l'objet devient convoitise des surprises qu'il contient.*
- *Les ateliers culinaires pour amateurs de gourmandises désireux de se perfectionner.*

SUIVEZ-NOUS SUR : *DUPONT avec un thé* *@dupontavecunthe*

Depuis 1912

DUPONT
avec un thé

Meilleur Ouvrier de France

PÂTISSIER
CHOCOLATIER
BOULANGER
SALON DE THÉ

Fondée en 1912, la maison DUPONT avec un thé, véritabe temple de la pâtisserie, chocolaterie, boulangerie, confiserie, a pour vocation de réaliser le meilleur et de faire de chacune de ses créations un produit unique.

Jean-Pierre Etienvre Meilleur Ouvrier de France, décline avec ses équipes plus d'un siècle de gourmandise à découvrir dans les boutiques et salons de thé de la Maison à Dives-sur-Mer, Caboug*, Trouville-sur-Mer*, Deauville*.*

LA MAISON ET L'UNIVERS

Véritable institution sur la côte Normande, la maison DUPONT avec un thé vous invite à découvrir le cadre chaleureux de ses salons de thé situés au cœur des stations balnéaires de Cabourg, Trouville-sur-Mer et Deauville. Ces salons à la décoration charmante et raffinée réinterprètent les codes graphiques de la Maison et font écho à plus de 105 ans d'histoire dans une atmosphère délicate symbole de « l'art de vivre à la française ».

Ces boutiques et salons de thé dédiés à l'univers de la marque - pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie - déclinent une identité fidèle à l'esprit de la boutique historique de Dives-sur-Mer.

Quel que soit le moment de la journée tout le monde se presse pour déguster les douceurs phares de la Maison. Ici la gourmandise n'a pas d'heure : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, toutes les envies de sucré ou de salé sont satisfaites.

Les Ateliers DUPONT avec un thé
COURS CULINAIRES

L'atelier de production DUPONT avec un thé vous ouvre ses portes telle une maison uniquement lors de votre cours culinaire.
Dans ce lieu mythique, les gestes et techniques culinaires vous seront enseignés par Jean-Pierre Etienvre (M.O.F) ou par Victor Damman Chef pâtissier.

Débutant ou confirmé, en duo parent-enfant, entre amis ou entre collègues, choisissez votre atelier culinaire dans notre programme sur notre site internet.

Les ateliers culinaires

Informations et réservations :
www.dupontavecunthe.fr
Teambuilding et privatisation :
demandez votre devis au 02 31 91 32 33
ou contact@patisseriedupont.fr

Les Ateliers DUPONT avec un thé
17 rue de la Vignerie
14160 Dives-sur-Mer

02 31 91 32 33
Situation GPS : Latitude (49.2783)
Longitude (-0.094677)
Parking sur place

Depuis 1912, la conception du sur-mesure de la maison DUPONT avec un thé n'a d'égal que sa passion pour l'inoubliable et l'exceptionnel.
Pour chaque instant important de la vie, nos pâtissiers confectionnent pour vous des gourmandises cousues main.
Chaque moment de grand bonheur mariage, anniversaire, baptême… mérite un gâteau unique. Nous aurons à cœur de vous accompagner dans la réalisation de votre événement afin qu'il soit unique et inoubliable.

Les offres sur-mesure

Faire le choix d'un cadeau signé DUPONT avec un thé, c'est un remerciement de tous les instants, une marque de considération, de reconnaissance noble et délicate à ses proches, ses équipes, ses clients et ses partenaires pour accompagner vos vœux ou pour toute autre occasion.
L'art d'offrir est une valeur de tradition que nous cultivons avec émotion et créativité autour d'une sélection de gourmandises :

- *bonbons chocolat, confiseries, coffrets sur-mesure, objets gourmands, cocktails à partager salés, sucrés…*

Nos chefs interprètent vos souhaits à travers des créations à votre image :

- *croquembouches traditionnels,*
- *pièces montées de macarons, de madeleines, de choux ou d'entremets,*
- *entremets à personnaliser,*
- *cocktails à partager salés, sucrés…*

Quel que soit votre projet, notre service relation clients est à votre écoute au 02 31 91 32 33

Crédits photos : Benjiphotos - Focalize you - Nicolas Broquedis - Studio 911

La maison DUPONT avec un thé, transporte les gourmands avec des entremets qui racontent des histoires entre terre et mer, à l'image de sa Normandie. Peu de décors superflus, la juste dose de sucre, les gâteaux de la Maison sont réfléchis pour toujours plus de créativité. Un savoir-faire de la pâtisserie à la française où se déclinent les grands classiques et les créations les plus audacieuses de la marque. Retrouvez, le temps d'une bouchée, le goût de l'enfance et la gourmandise à l'état pur.

La sélection du chef

Entremets feuilletine : *Croustillant au praliné rehaussé d'un biscuit succès garni d'une somptueuse mousse au chocolat 65%.*
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€

Entremets sévigné : *Simplicité d'un succès amandes-noisettes rehaussé en son cœur d'une légère crème praliné.*
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€

Entremets caraïbe : *Abondance chocolatée pour ce biscuit cacao qui abrite une puissante mousse de chocolat noir à 70%. Sans gluten.*
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€

Entremets opéra (disponibilité du 01/10 au 30/03) : *Moelleux d'un biscuit joconde, ganache chocolat et crème café.*
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€
à partir de 10 pers sur commande : 5,70€/part

Entremets dame blanche : *Meringue craquante, chantilly à la crème de Normandie, crème de marron, éclats de marrons glacés.*
Disponibilité :
5/7 pers 33,90€

Entremets framboisier : *Moelleux d'un biscuit amande, rafraîchi d'un duo crème et glaçage à la framboise.*
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€
à partir de 10 pers sur commande : 5,70€/part

Entremets Paris-Brest : *Un grand classique de la pâtisserie française avec sa pâte à chou en forme de roue mythique, son croustillant au praliné et sa crème mousseline fondante au praliné Maison.*
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€

Entremets pavlova (disponibilité du 01/04 au 30/09 sauf commande spéciale) : *Fondante association de la meringue craquante et d'une chantilly ferme à la crème de Normandie, réhaussé d'un décor de fruits rouges.*
Disponibilité :
5/7 pers 33,90€

Entremets fraisier (disponibilité du 01/04 au 06/09) : *Mariage parfait entre la fraîcheur des fraises, la crème légère et le moelleux du biscuit joconde aux amandes délicatement parfumé au Kirsch.*
Disponibilité :
3/4 pers 22,90€, 5/7 pers 33,90€, 8/9 pers 44,90€
à partir de 10 pers sur commande : 5,70€/part

Grande religieuse : *Montée d'éclairs café et chocolat abritant une crème moelleuse et la fraîcheur de la framboise.*
Disponibilité :
A partir de 10, 12, 15 pers
sur commande 7,90€/part

Tarte aux abricots*
Tarte au citron
Tarte pêche*
Tarte pistache pamplemousse orange
Disponibilité :
3/4 pers 18,90€
5/7 pers 28,90€
8/9 pers 38,90€
**10 et 12 pers. sur commande :*
4,50€/part

Tarte aux fraises (disponibilité du 01/04 au 06/09)
Disponibilité :
3/4 pers 19,90€
5/7 pers 29,90€
8/9 pers 39,90€
10 pers 4,90€/part

Tarte normande*
Tarte aux pommes*
Disponibilité :
3/4 pers 18,90€
5/7 pers 25,90€
8/9 pers 32,20€
**10 et 12 pers. sur commande :*
4,10€/part

Tarte aux framboises*
Tarte tatin* (disponibilité du 06/09 au 01/04)
Disponibilité :
3/4 pers 21,90€
5/7 pers 32,90€
8/9 pers 43,90€
**10 pers. sur commande :*
5,50€/part

Suggestion de présentation - Photos non contractuelles - ne pas jeter sur la voie publique