

Depuis 1912

# DUPONT

avec un thé

Meilleur Ouvrier de France



Collection  
Entreprises

# LA MAISON ET L'UNIVERS



*Fondée en 1912, la maison DUPONT avec un thé, véritable 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.*

*La maison DUPONT avec un thé est implantée sur un territoire riche d'une culture gastronomique et de produits du terroir reconnus pour leurs qualités gustatives, la Normandie. Depuis plus de 30 ans, Jean-Pierre Etienne Meilleur Ouvrier de France s'emploie à partager sa passion et à créer des gourmandises pour le plaisir de tous. Des gâteaux sensibles et gourmands tels des madeleines de Proust universelles. Il aime à décrire son travail comme un voyage vers sa tendre enfance «le goût de la crème double, la vanille, le riz au lait, les fruits de saison mûrs...!» déclare-t-il avec malice. Jean-Pierre Etienne propose un voyage riche de souvenirs à chaque dégustation où il invite les gourmands à rêver tout en dégustant des créations bien de notre temps !*

*Des fruits frais à parfaite maturité, des ingrédients issus des meilleurs artisans normands avec lesquels il partage l'exigence et le souci du détail. Jean-Pierre Etienne aime également à partager avec ses équipes ses techniques et ses tours de main car «les pâtisseries se doivent d'entretenir et de transmettre leur savoir-faire» aime-t-il à rappeler. Enthousiaste lorsqu'il s'agit de sublimer le chocolat, le Chef chocolatier sélectionne les cacao les plus aromatiques auprès des meilleurs fournisseurs et trouve l'inspiration en pensant à la Normandie.*



*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 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.*

# LES OFFRES SUR-MESURE



## CADEAUX D'AFFAIRES

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 équipes, ses clients et ses partenaires pour accompagner vos vœux ou pour toute autre occasion.

La maison DUPONT avec un thé vous accompagne pour la plus belle des attentions et vous invite à découvrir son offre sur-mesure !

## L'ART DE RECEVOIR

La maison DUPONT avec thé vous accompagne dans la célébration des grands événements ou vos attentions pour remercier vos partenaires, clients ou collaborateurs. Chaque occasion mérite un cadeau unique. Du traditionnel coffret de chocolats au cocktail à partager en passant par la pièce unique nos chefs ont à cœur de répondre à vos souhaits.

L'art d'offrir et de recevoir est une valeur de tradition que la maison DUPONT avec un thé cultive avec émotion et créativité autour d'une sélection gourmande confectionnée par nos pâtisseries et nos chocolatiers : bonbons chocolat, confiseries, objets gourmands, coffrets sur-mesure, cocktails à partager salés, sucrés ou pièces uniques.



# LES CHOCOLATS

Le chocolat est une aventure !

Rien que sa provenance vous emmène déjà en voyage. Tout commence en Amérique centrale, l'origine du cacao. Aujourd'hui, le cacao provient de l'Équateur mais également de la Côte d'Ivoire, du Ghana, du Cameroun, du Nigéria, de l'Indonésie, du Brésil, là où il fait chaud et humide. Avant tout le monde, la maison DUPONT avec un thé a créé les tablettes fondantes XXL en chocolat noir, lait ou blanc. Un carré = 100 grammes de chocolat praliné noisette, praliné riz soufflé, praliné nougatine chocolat blanc ou praliné pistache.

Parmi les créations phares de la maison DUPONT avec un thé : la Toque d'or, un nom qui évoque les podiums, la consécration, élue meilleure spécialité de France, est un hommage à la Normandie.

C'est avant tout une bouchée au chocolat, qui rappelle la toque des jockeys. Un concentré d'inspirations normandes, un cœur de raisin gorgé de Calvados et enrobé de caramel tendre, le tout moulé dans du chocolat noir parsemé d'or avec une forme originale de bombe d'équitation. Laissez-vous voyager au cœur de l'offre chocolatée en vous offrant une expérience unique avec nos coffrets de chocolats, sachets écureuils, orangettes, mendiants, tablettes..., tous fabriqués à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées. Ils n'ont pas fini de vous surprendre !



## CARRÉ XXL PRALINÉ 100g

*Comble du plaisir chocolaté pour grands gourmands.*

*Au choix : chocolat (lait ou noir) praliné noisettes, praliné riz soufflé, chocolat noir praliné pistache ou chocolat blanc praliné nougatine.*



## LES TUILES DE NORMANDIE

*Caramel préparé à base de crème de Normandie dans lequel fond une délicate purée de pomme le tout enrobé d'un chocolat au lait saupoudré de poudre de pistache.*



## COFFRETS DE CHOCOLATS

*Assortiment de chocolats fins noir, lait ou blanc.*

*Coffret de 12, 24 ou 40 pièces.*

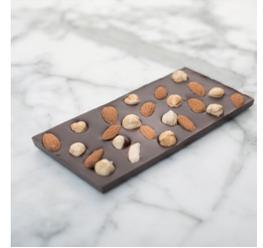


## TOQUES D'OR

*Élue Meilleure Spécialité chocolâtée de France*

*Raisin macéré dans du Calvados, enrobé de caramel tendre, moulé dans du chocolat noir.*

*Coffret de 6 ou 20 pièces.*



## TABLETTES DE CHOCOLAT 100g

*Tablettes gourmandes : mendiants, orangettes, amandes noisettes...*

*Tablettes Origine : Cuba, Vénézuéla, Madagascar, Ghana...*



## CHOCOLATS DE L'ÉCUREUIL

*Assortiment de mendiants, croquets, palets et roses des sables.*

*Sachet de 150g, 250g ou 400g*



## ORANGETTES CONFITES

*Croquant de chocolat noir sur coeur fondant à l'orange confite.*

*Sachet de 150g ou 250g*



## COFFRET SÉLECTION

*Assortiment de 2 bonbons chocolat.*

# LES CONFISERIES

Les confiseries DUPONT avec un thé rappellent l'enfance et certains goûts délicieux que l'on pensait disparus. A offrir ou à s'offrir, succombez aux envies les plus gourmandes en découvrant sans plus attendre les classiques DUPONT, qui sont confectionnés grâce au savoir-faire d'exception selon la tradition par Jean-Pierre Etievre Meilleur Ouvrier de France pâtisserie-confiserie. Une invitation à se laisser tenter par la dégustation des gourmandises de la Maison et de découvrir les pâtes à tartiner aux arômes subtils à l'heure du petit-déjeuner et du goûter ou simplement sur une crêpe ou une gaufre. Les guimauves en cubes sont de purs moments régressifs de gourmandise au citron, fraise, cassis poire ou vanille, ou encore le caramel à la texture fondante à souhait travaillé à la perfection exhalant tous les arômes de sa cuisson « comme avant ». Chaque confiserie fait l'objet d'une attention particulière et se déguste tout simplement lors des parenthèses gourmandes.



## PÂTE À TARTINER

*Les pâtes à tartiner DUPONT vous régaler de plaisir.*

*Parfums : praliné, praliné croustillant, caramel beurre salé.*



## GUIMAUVES CUBE

*Pur moment de gourmandise avec ces cubes de guimauve assortis au citron, fraise, cassis, poire ou vanille*  
Sacnet 170g



## CONFITURES

*Les confitures s'invitent à toutes les pauses gourmandes à commencer par le petit-déjeuner.*



## COFFRETS DE MARRONS GLACÉS

*Coffrets de 6 ou 12 pièces*

# LES COFFRETS ET CADEAUX

Les coffrets cadeaux DUPONT avec un thé, parfaitement identifiables grâce à leur élégante présentation soignée et raffinée, sont une invitation à la gourmandise.

La maison DUPONT met toute son expérience et tout son savoir-faire en matière de cadeaux et vous propose de découvrir les différents coffrets de la gamme qui renferment une multitude de surprises... qui raviront vos papilles ou celles de ceux qui auront la joie de les recevoir !

De la plus petite attention jusqu'au cadeau d'exception, notre service relation clients saura prendre le temps de vous conseiller et pourra répondre à toutes vos attentes pour confectionner des coffrets sur-mesure : petit, moyen ou grand modèle pour un cadeau gourmand hautement apprécié.



## BOÎTE À CHAPEAU

*Idéale pour faire un cadeau personnalisé. A garnir de produits gourmands.*



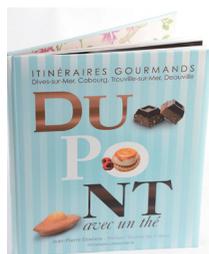
## COFFRET DOUCEURS

*Coffret composé des produits emblématiques : une boîte de toque d'or PM, un sachet de guimauves 170g, un carré fourré noir noisettes, une pâte à tartiner maison, un sachet de croquets chocolat noir.*



## COFFRET GOURMANDISES

*Coffret garni de produits d'exception : un coffret bonbons chocolat T1, une boîte de toque d'or PM, un sachet de guimauves 170g, deux carrés fourré lait noisettes et noir noisettes, sachet écureuil.*



## LE LIVRE ITINÉRAIRES GOURMANDS

*Un livre qui s'adresse à tous ceux qui ont le goût de la découverte, qu'elle soit gustative ou touristique. Articulé autour des boutiques DUPONT avec un thé il propose au lecteur de se régaler en visitant les lieux emblématiques de la Côte Fleurie tout en se familiarisant avec l'univers des pâtisseries, salons de thé DUPONT. De délicieuses balades à Dives-sur-Mer, Cabourg, Trouville-sur-Mer et Deauville, à partager en famille ou entre amis avec cerise sur le gâteau, des recettes, souvenirs d'enfance, proposées par Jean-Pierre Etiennevère Meilleur Ouvrier de France.*

# LES ÉVÉNEMENTS, RÉCEPTIONS

Offrez une expérience unique à vos convives.

La maison DUPONT avec un thé s'est également l'art de recevoir. Un lancement de produit ? Une soirée avec vos meilleurs clients ? Un événement pour votre entreprise ? Un petit déjeuner, un cocktail à organiser ?

Notre Maison vous accompagne dans la réalisation de tous vos événements professionnels avec élégance et gourmandise



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...



# LES TEAM BUILDING

Vivez une expérience inoubliable lors d'un team building autour d'un atelier culinaire à savourer avec : Jean-Pierre Etienvre Meilleur Ouvrier de France et Victor Damman Chef pâtissier.

Que ce soit pour fédérer, remercier, challenger ou stimuler la créativité, vivez un cours de pâtisserie unique, accessible à tous les collaborateurs de votre entreprise, au sein de l'Atelier de production de la maison DUPONT avec un thé à Dives-sur-Mer.

Tout au long du cours le chef pâtissier élabore avec vos équipes les recettes, les invite à se perfectionner aux techniques culinaires et les accompagne dans la fabrication des pâtisseries qu'elles pourront faire goûter avec fierté à leur entourage.



# LES SERVICES

**SUIVI PERSONNALISE**  
adapté à vos besoins.

**SAVOIR-FAIRE**  
100% français et artisanal  
plus de 100 ans  
d'expertise.

**SERVICE LIVRAISON**  
dans toute la France en-  
voi simple ou groupé.

**VENTES PRIVEES  
COMITES  
D'ENTREPRISE**  
remises et conditions  
préférentielles vous sont  
réservées.

**SUR-MESURE**  
rendre votre cadeau  
inoubliable avec un  
chocolat personnalisé à  
votre enseigne.

**ENVOI PERSONNALISE**  
Carte de visite, message  
pour accompagner vos  
cadeaux.  
Dédicace de Jean-Pierre  
Etienvre, MOF,  
sur le livre Itinéraires  
Gourmands

Service OFFERT

  
*Depuis 1912*  
**DUPONT**  
*avec un thé*  
*Meilleur Ouvrier de France*  


*Carte cadeau*

Vous êtes à la recherche d'une idée cadeau originale et gourmande ?

Offrir une carte cadeau DUPONT avec un thé quelle que soit l'occasion, c'est faire découvrir tout l'univers de la marque DUPONT.

Les cartes cadeaux, à offrir pour toutes les occasions, sont valables 1 an dans nos boutiques ou sur l'éboulite.

# LES BOUTIQUES ET SALONS DE THÉ



## DIVES-SUR-MER

42 rue Gaston Manneville - 02 31 91 04 30



## CABOURG

6 avenue de la mer - 02 31 24 60 32



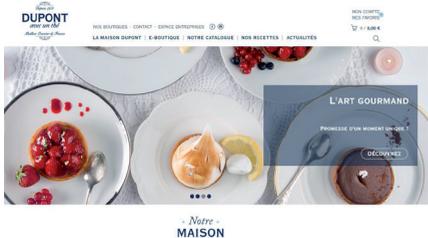
## TROUVILLE-SUR-MER

134 bd Fernand Moureaux - 02 31 88 13 82



## DEAUVILLE

20 place Morny - 02 31 88 20 79



## [WWW.DUPONTAVECUNTHE.FR](http://www.dupontavecunthe.fr)

*A offrir ou à s'offrir découvrez l'univers gourmand de la maison DUPONT avec un thé sur son site e-commerce [www.dupontavecunthe.fr](http://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.*

## Offre non-exhaustive

Notre service relation clients est à votre écoute au 02 31 91 32 33 pour :

- vous accompagner dans votre choix de produits,
- vous proposer des options de livraison sur différents points,
- vous offrir des conditions tarifaires adaptées selon les quantités.



Quel que soit votre projet, notre service commercial  
est à votre écoute du lundi au vendredi  
par mail [commercial@patisseriedupont.fr](mailto:commercial@patisseriedupont.fr)  
par téléphone au 02 31 91 32 33