Depuis 1912
DUPONT
avec un thé
NOËL 2024

112 ANS D'ART GOURMAND !

Depuis 1912, la maison Dupont avec un thé célèbre les fêtes de fin d'année et dédie à ses clients une collection de Noël ultra-gourmande qui invite au partage dans un esprit festif.

Un voyage où les grands classiques et les créations plus audacieuses ont été pensés à partir des matières les plus nobles, dans le respect du savoir-faire et des gestes d'excellence de la Maison depuis sa création.

S'amuser des formes et des textures tout en sublimant les arômes, nos artisans du goût ont imaginé une collection où chaque bouchée exhale des parfums et de réconfortantes saveurs.

Le catalogue de pures gourmandises de la maison DUPONT avec un thé est une fascinante invitation à la féérie de Noël.

De quoi émerveiller et transporter petits et grands au royaume des délices !

La maison DUPONT avec un thé

MONTAGNE ENNEIGÉE

Mousse vanille, insert caramel beurre salé, croustillant, cake vanille

BANQUISE AU CHOCOLAT

Mousse chocolat, insert praliné, couche praliné, biscuit chocolat

Etoile de noël
Mousse vanille, insert yuzu, insert framboise, biscuit pain de gêne

Bûchettes
Chocolat-praliné ou yuzu-framboise ou vanille-caramel beurre salé

Entremets 2025
Vanille-framboise-pistache
ou
Chocolat-praliné

Babkas de Noël
À la crème de marrons
ou
À la crème d'amande et fleur d'oranger

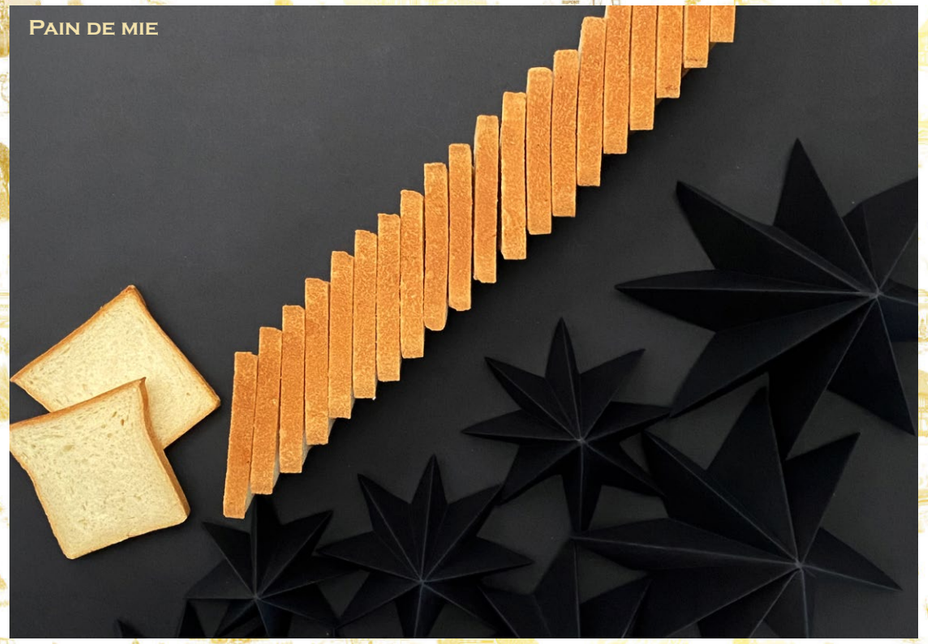
Pain d'épices

Kouglof

Tourte de seigle

Pain à la châtaigne, noisette et raisin

Pain de mie à toasts



Pain de mie

Pain de mie au seigle

Pain de seigle aux figues

Depuis 1912

DUPONT
avec un thé

Nous vous partageons
nos conseils d'accords

Mets & Pains

Tourte de seigle
Cette tourte de seigle fera sensation avec des tranches de saumon à l'apéritif, du gibier ou encore de la volaille

Pain châtaigne, noisette et raisin
Ce pain se marie parfaitement avec tous les fromages.
Vous pouvez également le servir avec du gibier et de la volaille.

Pain de mie à toasts
Parfait pour des toasts au saumon fumé, au fromage de chèvre et miel ou encore au foie gras.

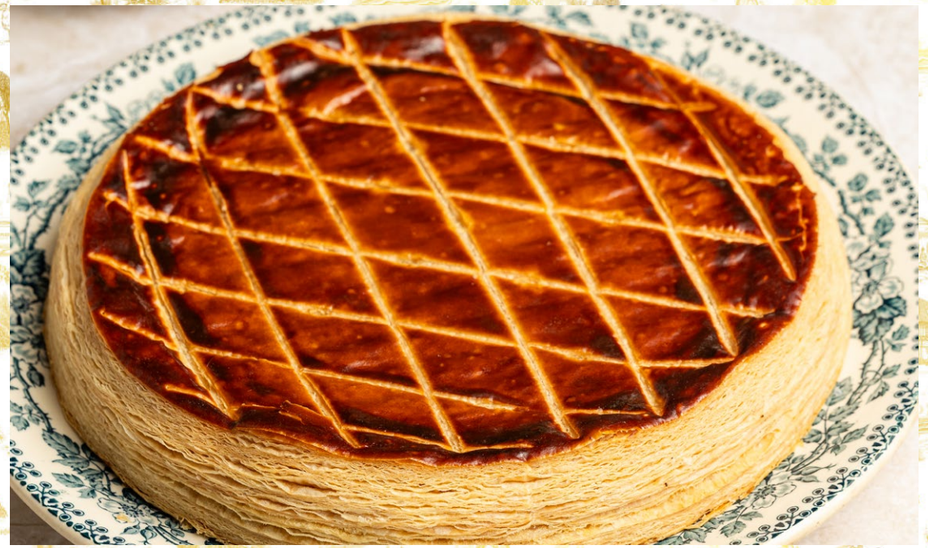
Pain de mie
Ce pain à la mie moelleuse avec de la confiture de figues ou du confit d'oignons.

Pain de mie seigle
Ce pain tendre se marie idéalement avec les huitres, le saumon fumé, le foie gras et le fromage.

Pain de seigle aux figues
Peut être servi avec du foie gras et un confit d'oignons pour une entrée de fête.
Peut également accompagner des fromages à pâte molle.

Seigle feuilleté
À base de farine de seigle, le seigle feuilleté est idéal pour les huitres et les crustacés.

1ER PRIX
DE LA MEILLEURE
GALETTE AUX AMANDES
DU GRAND PARIS
2024



Galette des rois à la frangipane

Format: 4-6, 8-10 et 10-12 personnes

Dupont avec un thé

2 Av. Sainte-Foy, 92200 Neuilly-sur-Seine

Horaires exceptionnels

De 7h00 à 18h30 le 24 décembre
De 8h00 à 15h00 le 25 décembre

De 7h00 à 19h30 le 31 décembre
De 8h30 à 19h00 le 1er janvier