

DALLOYAU
PARIS



Tables de fêtes Décembre 2024





La gastronomie s'emporte !

Pour cette fin d'année, les chefs Dalloyau ont laissé s'exprimer leur savoir-faire et créativité pour illustrer une gastronomie française contemporaine et attachée à ses traditions.

Pour que ces festins de fête soient un succès, Dalloyau a pensé à tout pour que vous puissiez ne penser à rien : une carte complète de l'apéritif jusqu'au dessert et une sélection de vins et champagnes choisis avec soin.

Dalloyau vous souhaite de belles fêtes !

5 La collection salée
Les mets d'exception

6 La collection sucrée
Les bûches
Les créations originales
Les macarons
Les chocolats
Le goûter
L'Épiphanie



Les mets d'exception

Des mets d'exception cuisinés par nos chefs ou sélectionnés avec soin auprès de nos partenaires français et experts dans leur savoir-faire

Les produits de la mer

SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE Saumon de grande qualité à chair rosée et ferme. Fumage naturel légèrement boisé, révélant une bonne longueur en bouche	120g	35,00 €
SAUMON MARINÉ À L'ANETH Saumon mariné pendant deux jours dans un mélange de sucre, sel, épices et aneth	120g	35,00 €
SAUMON FUMÉ SAUVAGE DE LA BALTIQUE Saumon de caractère et sauvage, peu gras, qui plaira aux connaisseurs et amateurs	120g	49,00 €
CŒUR DE FILET DE SAUMON DE NORVÈGE	180g	55,00 €

Le caviar

CAVIAR BAERIE ROYAL	30g	112,00 €
CAVIAR OSSETRA ROYAL	30g	121,00 €
CAVIAR BELUGA ROYAL	30g	320,00 €

Les foies gras artisanaux

Une collection de foie gras tout en finesse et élégance

FOIE GRAS DE CANARD « CUIT AU TORCHON » Foie gras de canard d'Alsace mi-cuit	300g 600g	84,00 € 152,00 €
FOIE GRAS D'OIE « CUIT AU TORCHON » Foie gras d'oie d'Alsace mi-cuit	300g	124,00 €

Les bûches

LA DALLOYAU

Meringue aux amandes, mousseline à la noisette, praliné noisette du Piémont, rocher chocolat blond, éclats de nougatin

Individuelle 9,00 €
6 personnes 53,00 €

L'INTENSE CHOCOLAT

Croustillant noisette et riz soufflé caramélisés, biscuit dacquoise noisette du Piémont, crémeux chocolat au lait 33% Madagascar, mousse et ganache chocolat noir 62% Brésil

Individuelle 9,00 €
6 personnes 53,00 €

L'EXOTIQUE

Croustillant pistache d'Iran, crémeux mangue passion, mousse vanille de Madagascar et zeste de citron vert

Individuelle 9,00 €
6 personnes 53,00 €

LA MONT-MARRON

Croustillant châtaigne noisette du Piémont, mousse et crémeux au marron d'Ardèche et à la vanille de Madagascar, éclats de marrons glacés, pointe de rhum brun

Individuelle 9,00 €
6 personnes 53,00 €



Les créations originales

RELIGIEUSE DE RÊVE® CHOCOLAT Crème d'amande, chocolat noir Venezuela 72%, pointe de rhum	<i>Individuel</i> 6 personnes	6,40 € 55,00 €
RELIGIEUSE DE RÊVE® CAFÉ Crème d'amande, café 100% Arabica du Brésil, pointe de rhum	<i>Individuel</i> 6 personnes	6,40 € 55,00 €
CÉLESTE FRUITS ROUGES Croustillant amande, biscuit madeleine, compotée de framboise, mousse vanille de Madagascar, rocher chocolat blanc aux éclats de nougatine	<i>Individuel</i>	8,50 €
CÉLESTIN CHOCOLAT Croustillant feuillantine, biscuit madeleine cacao, crémeux chocolat blond, mousse chocolat au lait République Dominicaine 46%, rocher chocolat blond aux éclats de nougatine	<i>Individuel</i>	8,50 €
CROC CHOCO Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette	<i>Individuelle</i> 4 / 5 personnes	8,30 € 42€00
JARDIN DE FRAMBOISES Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillé, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar, framboises fraîches	<i>Individuel</i> 6 / 7 personnes	8,00 € 49,00 €
LE DALLOYAU Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné, cerclé de rocher nougatine	<i>Individuel</i> 6 / 7 personnes	8,00 € 49,00 €
LE VRAI OPÉRA CRÉATION DALLOYAU 1955 Biscuit joconde, crème au café et ganache au chocolat noir 72% Venezuela	<i>Individuel</i> 4 / 5 personnes 6 / 7 personnes	7,00 € 32,00 € 45,00 €
TONKA Mousse au chocolat noir 63% pure origine Pérou mariée à la fève de tonka, biscuit chocolat ganache montée au caramel à la fleur de sel de Guérande, croustillant feuillantine praliné noisette	<i>Individuel</i> 4 / 5 personnes 6 / 7 personnes	8,00 € 39,00 € 55,00 €
PARIS-BREST Des choux moelleux couronnés d'une crème au praliné	<i>Individuel</i>	7,50 €
LE 1860 L'onctuosité du chocolat noir 73% liée à des textures chocolatées et pralinées	<i>Individuel</i> 4 / 5 personnes 6 / 7 personnes	8,00 € 35,00 € 52,00 €
BOUCHON RHUM-RAISINS L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe	<i>Individuel</i>	6,50 €
MILLEFEUILLE VANILLE Un feuilleté craquant et caramélisé, crème pâtissière à la vanille Bourbon de Madagascar	<i>Individuel</i> 4 / 5 personnes 6 / 7 personnes	7,00 € 32,00 € 45,00 €
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne	<i>Individuelle</i> 4 / 5 personnes 6 / 7 personnes	6,50 € 29,00 € 39,00 €
LE MARRON Croustillant châtaigne, biscuit moelleux marron et mousse marron d'Ardèche à la vanille de Tahiti, vermicelles en crème de marron et pointe de rhum	<i>Individuel</i>	8,50 €
TARTE DE SAISON	<i>Individuelle</i> 4 / 5 personnes 6 / 7 personnes	7,00 € 29,00 € 39,00 €

Macaron des fêtes

MACARON AGRUMES ET VANILLE

2,50 €

Pyramide de macarons des fêtes

ASSORTIMENT DE 30 MACARONS

85,00 €

Chocolat 72% Venezuela
Vanille de Madagascar
Pistache de Sicile



Les macarons

MACARON

2,50 €

EAT BAG® 4 MACARONS

14,00 €

COFFRET 8 MACARONS

25,00 €

COFFRET 16 MACARONS

46,00 €

COFFRET 24 MACARONS

62,00 €



Les chocolats

Collection chocolatée prêt-à-emporter et coffrets sur-mesure
à composer en boutique selon vos envies.

MENDIANTS	50g	9,90 €
Chocolat noir		
Chocolat au lait		
Assortiment de mendiants	90g	15,90 €
Chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc		
ORANGETTES	80g	15,90 €
Chocolat noir	140g	25,90 €
ROCHERS	200g	33,90 €
Chocolat noir		
Chocolat au lait		
MARRONS GLACÉS		
La pièce		3,90 €
Coffret de 6 pièces		25,00 €
Coffret de 12 pièces		48,00 €
BONBONS DE CHOCOLAT		
Coffret de 8 bonbons		16,90 €
Coffret de 15 bonbons		23,90 €
Coffret de 24 bonbons		33,90 €
Coffret de 48 bonbons		50,90 €



Le goûter

CAKE MARBRÉ	La part	5,00 €
Cake moelleux chocolat marbré enrobé d'un glaçage au chocolat		
CAKE CITRON	La part	5,00 €
Cake moelleux citron & pavot enrobé d'un glaçage au chocolat blanc		
COOKIE	Individuel	5,00 €
	4 / 5 personnes	20,00 €







L'Épiphanie

Pour les inconditionnels de l'Épiphanie, les galettes classiques au feuilletage croustillant et frangipane généreuse sont à retrouver dans toutes les boutiques.

GALETTE DALLOYAU

Pâte feuilletée au beurre AOP Charentes-Poitou garnie d'une onctueuse crème d'amande Valencia et pointe de rhum

Individuelle

4 / 6 personnes

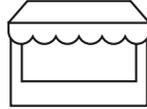
8 / 10 personnes

7,50 €

29,00 €

55,00 €

Passer vos commandes



DATE LIMITE DE PRISES DE COMMANDES

22 Décembre
pour 24 Décembre
29 Décembre
pour 31 Décembre

EN BOUTIQUE

9, quai du Lazaret
13002 Marseille
CC Les Terrasses du Port
Restaurant (Niveau 2) M° Joliette
Ouvert tous les jours de 10h à 01h

RETRAIT

24 Décembre
entre 10h00 et 18h30
31 Décembre
entre 10h00 et 18h30

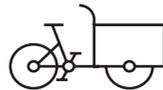
Boutique 1860 Le Palais
9, la Canebière M° Vieux port
13001 Marseille
Ouvert tous les jours de 8h à 23h

Livraisons

Commande 48 avant
Contactez-nous au 04 91 45 75 11

**MARSEILLE
ALLAUCH
PLAN DE CUQUES
AUBAGNE**

15,50 € TTC



LIVRAISON OFFERTE

Pour toute commande
supérieure à 300 € TTC

**AIX-EN-PROVENCE
ET
LIMITROPHE**

22,00 € TTC

dalloyau.fr