



Notre charte qualité

Nos boutiques

Toulouse

2 rue Ozenne • 05 61 52 68 14
23 rue du Languedoc • 05 61 55 03 08
2 rue d'Austerlitz • 05 61 21 96 51

Castanet-Tolosan

14 avenue du Lauragais • 05 34 41 62 39

Tournefeuille

65 rue Gaston Doumergue • 05 34 52 96 02

L'Union

Pâtisserie de l'Olivier
6 avenue des Pyrénées • 05 61 74 32 81

WWW.MAISON-PILLON.FR



Nos engagements

1. LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL
2. LA SÉLECTION DES MATIÈRES PREMIÈRES
3. L'INNOVATION PERMANENTE
4. L'ÉCO-RESPONSABILITÉ

Pour notre Maison, l'excellence ne peut être atteinte que par le respect d'un savoir-faire professionnel, la sélection rigoureuse des meilleures matières premières, et l'expression de la créativité de nos équipes.



Le savoir-faire artisanal

Depuis 50 ans, la Maison Pillon perpétue un **savoir-faire artisanal** dans une constante **recherche de l'excellence et de la perfection**. **L'alchimie des saveurs, des textures & des couleurs** proviennent du talent de nos maîtres artisans pâtisseries & chocolatiers.

Jour après jour, ils subliment la gamme de produits au travers de créations façonnées, une à une, à la main. **Créateurs d'émotions gustatives et visuelles**, ils vous font ainsi partager l'amour de leurs métiers.

La Maison Pillon, c'est avant tout une équipe qui s'attache à promouvoir des **valeurs humaines**, aussi bien dans le laboratoire de fabrication qu'en magasin. Nos hôtesse de vente vous offrent un **accueil personnalisé** et privilégient une **relation de confiance et de proximité** basée sur l'écoute, la disponibilité et les conseils adaptés.



La sélection des matières premières

Au sein du laboratoire Pillon, nos maîtres pâtisseries & chocolatiers travaillent avec des **produits nobles, extra frais et de saison** qu'ils subliment dans leur plus simple appareil.

Ancrés dans notre région, nous nous attachons également à **sélectionner nos matières premières chez des producteurs locaux**. Livrés chaque matin, nos six magasins vous garantissent des **produits d'une extrême fraîcheur**, fabriqués la nuit même, dans notre atelier à Toulouse.

De plus, nous avons sélectionné **les plus grands cacao**s à travers le monde afin de vous faire partager notre passion des Grands Crus. Équateur, Sao Tomé, Venezuela, sont autant de références qui vous emporteront au cœur des plantations de cacaoyers.

Savoir innover et être éco-responsable

Au delà de nos gammes permanentes, nous vous proposons deux feuillets de **nouveautés saisonnières** pour le chocolat et la pâtisserie. À cela s'ajoute aussi **nos gammes spéciales fêtes** : Noël, Saint Sylvestre, Épiphanie, Saint Valentin, Pâques, Fêtes des mères, etc.

La Maison Pillon fait confiance à Monsieur Tauran, producteur de fruits dans le Lot, afin de **garantir des fruits rouges frais** : fraises, fraises des bois, mara des bois, framboises, myrtilles, mûre, cassis et groseille.

L'achat en priorité des fruits en circuit court permet de **limiter notre empreinte carbone et de respecter la saisonnalité des produits**. Nous respectons également cet engagement en achetant tous nos ovoproduits en provenance des pondeurs de Gascogne, dans le Gers.
