



P

MAISON PILLON

Depuis 1967

Fêtes de fin d'Année
2021

Entremets



Royal
mousse chocolat
St Domingue 70%,
croustillant praliné,
biscuit capucine

Chataigneraie
mousse marrons,
coeur marrons
glacés, génoise
imbibée au rhum

Rouge des Bois
mousse fruits
rouges, confit fruits
rouges, crème
brûlée vanille extra
noire Madagascar,
biscuit joconde,
chantilly vanille

Marie-Galante
mousse meringuée
citron vert,
compotée mangue-
papaye, crèmeux
passion, biscuit
coco citron vert

Carachoc
pâte sucrée,
croustillant
spéculoos et noix
de pécan, crèmeux
gianduja, mousse
lactée caramel, noix
de pécan grillées

4 parts : 32€
6 parts : 44€
8 parts : 57€
Bûchette : 5,30€

Pâtisseries



Chocolat
biscuit roulade à la crème
pâtissière, recouvert de crème
chantilly

Praliné
5 parfums au choix
chocolat, praline, vanille, café,
Grand-Marnier

6 parts : 42€
8 parts : 55€

Crème au Beurre



Chocolat
biscuit roulade à la
crème au beurre à
l'ancienne

6 parts : 42€
8 parts : 55€
Bûchette : 5,20€

Glacées



Papinot
sorbet cassis, parfait
nougat, biscuit
shortbread, meringue

Mamilène
glace Vénézuéla 70%,
glace praliné noisette,
caramel, biscuit
shortbread, meringue

Susanne
glace vanille, sorbet
framboise, biscuit
shortbread, meringue

Jojo
crème glacée vanille,
parfait marron avec
brisures, biscuit
shortbread, meringue

6-8 pers.
46€

Tour du Monde
du Père Noël





Notre Entremets du Nouvel An

Biscuit au chocolat

Croustillant sablé au chocolat

Sirop à la vanille extra noire de Madagascar

Effeillés de chocolat noir Vénézuéla

Mousse chocolat noir-lait Maracaibo



52€
les 8 parts

Nos Chocolats

Ballotins



Découvrez l'étendue de notre savoir-faire de chocolatier au travers de nos différentes recettes de bonbons.

De 140gr à 1kg

à partir de 14,50€

Délicieuses attentions



Cadeau délicat ou gourmandise personnelle, cette boîte est composée de bonbons de chocolat praliné et ganache

4 chocolats : 5€
24 chocolats : 22€

Coffret Luxe tout chocolat

à partir de 40€

Le cadeau luxe idéal pour les amateurs de chocolat. Il se compose d'un assortiment de nos bonbons au chocolat : ganaches, pralinés, pâte d'amande, spécialités ...



Coffret Luxe assortiment

à partir de 38€

Le cadeau luxe idéal pour faire découvrir ou redécouvrir notre maison : bonbons au chocolat ainsi que pâtes de fruits, calissons de Provence et sujets en pâte d'amande. Des marrons glacés sont ajoutés dans le coffret Taille 3



Coffret spécialités

à partir de 20,50€

Florentins, rochers, mendiants, grigotines, dragéifiés



Carrousel de Rochers praliné

petit modèle : 11,70€
grand modèle : 25€

Ce coffret est exclusivement composé de rochers pralinés. Un coeur fondant de praliné amande noisette sous une couverture de chocolat noir ou au lait, piquée d'éclats d'amande croquants



Future de Noël

Assortiment de friture noir 65% et lait 36%, boules pralinées noir ou lait

25,50€



Père Noël

Sujet en chocolat signature noir 65% ou au lait signature 36%, garni de dragéifiés amande et noisette

19€



Bonhomme de neige

Sujet en chocolat signature noir 65% ou au lait signature 36%, garni de dragéifiés amande et noisette

24,50€



Sapin



Un sapin gourmand à plat : de petits bâtonnets d'amandes torréfiées dressés en forme de sapin avec des cubes d'orange confite et enrobés de chocolat noir 65% ou lait 36%. En guise de décoration, de savoureux mendiants, friture de Noël et boules pralinées

40€

Petits bâtonnets d'amandes torréfiées en forme de sapin avec des cubes d'orange confite au chocolat noir 65% ou lait 36%

46€

à partir de 15€



Griottes

De bonnes cerises griottes à la liqueur enrobées d'un écriin de chocolat noir

réglette 150gr 15€



Chocolats à la liqueur

Plusieurs parfums au choix : mirabelle, Cognac, Grand-Marnier, framboise, Kirsh et poires

Carrousel de papillotes

Notre bon praliné recouvert de couverture chocolat et les traditionnelles blagues

27,50€



Carrousel de truffes

Une coque de chocolat craquant et un coeur fondant de ganache vanille, un praliné amande noisette ou corsée

35,50€





Fruits confits

Assortiment de fruits confits : abricot, poire, prune, figue, clémentine, pêche et fraise

réglette 250gr : 22€
assiette 500gr : 42,50€



Fondants

Bonbons de sucre traditionnels

sachet 200gr
12,50€



Chardons à la liqueur

Chardons de chocolat blanc fourrés à différentes liqueurs de fruits

sachet 150gr
12,60€



Fruits déguisés

Assortiment de fruits enrobés de sucre et fourrés de pâte d'amande

sachet 150gr
12,90€



Pâte de Fruits

Mûre, framboise, citron vert, passion, mangue, fraise, pêche de vigne, c'est un arc-en-ciel de couleurs et une palette de saveurs que vous retrouverez dans ce coffret de pâtes de fruits assorties

réglette 210gr : 14,10€
réglette 270gr : 18,50€
coffret 500gr : 30€
coffret 715gr : 40€



Pâte de Marron

Crème de marron Imbert à la texture souple et fine, à l'onctuosité incomparable et au goût originel du fruit.
Disponible en tube de 80gr et en pot de 500gr

tube : 2,90€
pot : 8,50€



Marrons glacés

Moelleux, confits dans un sirop légèrement vanillé, glacés d'une fine pellicule de sucre puis enveloppés d'un papier doré, ils incarnent l'esprit de Noël

sachet de 4 : 12€
sachet de 6 : 18€
réglette de 12 : 37€
coffret de 24 : 77€

Nos Confiseries de Noël



Nos Macarons



cassis / violette



vanille



pistache



passion



griotte-Espelette



framboise



noix de coco



citron



chocolat



abricot



caramel



café



marron

Macarons lisses

Macarons aux amandes et garnis d'une ganache, d'un crémeux, d'un caramel ou d'une confiture

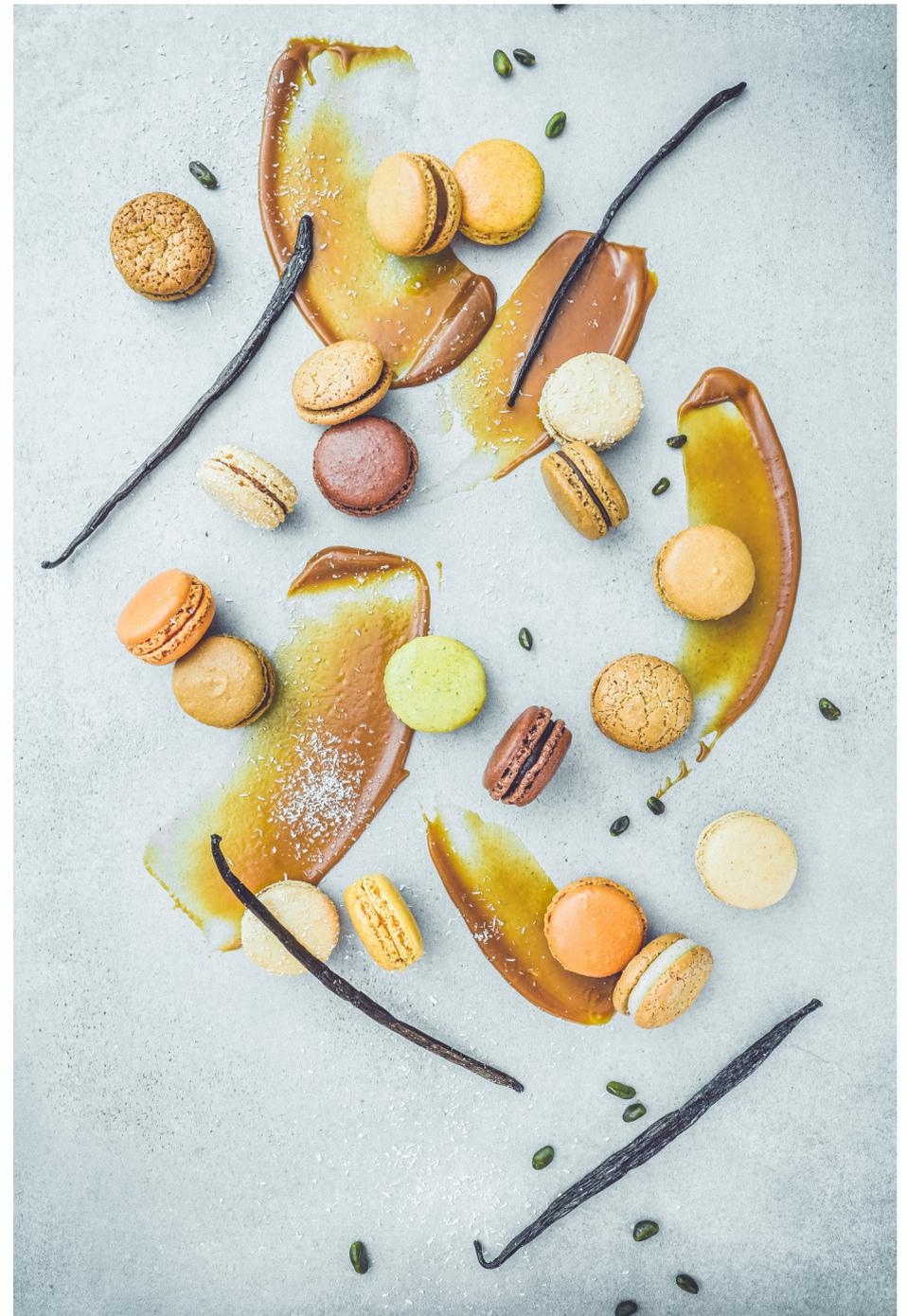
réglette de 9 : 14,50€
coffret de 16 : 25€
coffret de 25 : 38€



Macarons craquelés

Macarons à la coque craquelées, riches en fruits secs et à la ganache onctueuse et savoureuse

réglette de 9 : 15€
coffret de 16 : 26€
coffret de 25 : 39,50€



Nos Petits-Déjeuners de Fêtes



Panettone

Brioche italienne fourrée de raisins secs, de fruits confits, et de zestes d'orange et de citron

14€



Cake Citron

Cake à la texture moelleuse, subtilement parfumé au citron

12€



Cake Marbré

Cake moelleux à la vanille extra noire de Madagascar et au chocolat

12€



Cake Saint-Bernard

Cake au doux parfum d'orange

12€



Kougloff

Délicieuse brioche alsacienne aux raisins secs et aux amandes, cuite dans un moule à kougloff en terre cuite

petit modèle : 11€
grand modèle : 17€



Nos pièces cocktail

Idéal pour l'apéritif ou lors de vos réceptions, ce plateau de 32 feuilletés salés faits maison saura satisfaire vos papilles !



25€

Roulés saucisse de Strasbourg, Feuilletés escargots à la persillade, Roulés poivrons chorizo, Feuilletés Saint-Jacques et pétoncle, mini Croque-Monsieur, Feuilletés crevette et pesto rouge et Roulés au saumon



Nos Galettes



Frangipane

Feuilletage maison et crème frangipane au rhum

4 parts : 17,80€
6 parts : 23,40€
8 parts : 32€



Praliné

Galette frangipane revisitée au praliné traditionnel

6 parts : 26€



Roi

Pâte à roi maison parfumée aux agrumes (orange, citron et mandarine) et au rhum des Antilles

200gr : 12€
300gr : 16,80€
400gr : 23€



Petit Roi

Pâte à roi maison parfumée aux agrumes (orange, citron et mandarine) et au rhum des Antilles

2€



Limoux

Pâte à roi et fruits confits macérés au rhum vieillit en fût de chêne

200gr : 14€
300gr : 19€
400gr : 25,20€



Fèves

3 collections :
les jouets d'antan,
les objets Inca,
Les petits biscuits

2€ pièce
39€ le coffret d'une collection
(entre 10 et 12 fèves selon la collection)

Retrouvez notre sélection
complète dans nos
différentes boutiques
Un conseil : Pensez à réserver
vos gourmandises !

Très belles fêtes à toutes et tous
de la part des équipes
de la Maison Pillon

Toulouse Wilson

2 rue Austerlitz
Tél : 05 61 21 96 51
lun-sam 8h-19h30 - dim 8h-13h30

Toulouse Ozenne

2 rue Ozenne
Tél : 05 61 52 68 14
lun-sam 8h-19h30 - dim 8h-13h30

Tournefeuille

65 rue Gaston Dourmergue
Tél : 05 34 52 96 02
lun-ven 9h30-13h30 et 14h-19h
sam 8h30-13h30 et 14h-19h - dim 8h30-13h

L'Union

6 avenue des Pyrénées
Tél : 05 61 74 32 81
mar-ven 9h30-14h et 15h30-19h
sam 9h-14h et 15h30-19h - dim 8h30-13h

Castanet

14 avenue du Lauragais
Tél : 05 34 41 62 39
lun-ven 9h30-13h30 et 14h-19h
sam 8h30-13h30 et 14h-19h - dim 8h30-13h

Blagnac

13 rue Prosper Ferradou
Tél : 05 61 48 11 01
mar-ven 9h30-14h et 15h30-19h
sam 9h-14h et 15h30-19h - dim 8h30-13h

www.maison-pillon.com

création graphique & photos : www.thefoodeye.com