

Traiteur de Paris



Fraisier Erdbeerdessert # 2600744 39,49 €/KAR

- Leichte Vanillecreme und Erdbeercoulis
- Säuerlicher Kern aus Erdbeerkompott (14 %)
- Knusprige weiße Schokolade mit Waffelröllchenbruch (2,3 %)
- Madeleine-Biskuit mit Zitronenzeste
- Vegetarisches Rezept

16 Stück | 87,5 g | 1,400 kg | Servietablets 2x8 | 70x40 mm 

Neuer Artikel



San Sebastian Cheesecake # 2600742 35,19 €/KAR

- Cremiger Vanille-Frischkäse mit Sahne und Mascarpone, obere Schicht beim Backen karamellisiert
- inspiriert vom berühmten baskischen Rezept
- Kurze Zutatenliste: nur 9 hochwertige Zutaten
- Vegetarisches Rezept

20 Stück | 95 g | 1,900 kg | Flowpack 10x2 | 70x42 mm 

Neuer Artikel



Kleine Patisseriegläser # 2600743 41,49 €/KAR

- Ergänzende Kollektion mit 4 neuen Desserts, inspiriert von Patisserie-Desserts
- Gläserchen: für alle Verwendungszwecke geeignet (Petits Fours, Kaffee mit Mini-Patisseriegebäck, süße Pausen)
- Handgarniert, servierfertig
- Transparente Mini-Dessertgläserchen aus recyclebarem PET

 detaillierter Inhalt auf der Rückseite



Mini-Dessertgläserchen # 2003630 42,99 €/KAR

- Kollektion von 4 beliebten Gourmet-Desserts
- Gläserchen: für alle Verwendungszwecke geeignet (Petits Fours, Kaffee mit Mini-Patisseriegebäck, süße Pausen)
- Handgarniert, servierfertig
- Transparente Mini-Dessertgläserchen aus recyclebarem PET

 detaillierter Inhalt auf der Rückseite



Petits fours Haute Couture # 2003631 49,99 €/KAR

- Unsere aufwändigste und erlesenste Platte: 8 Sorten, inspiriert vom edelsten französischen Patisseriegebäck
- Sicher in Schutzhülle verpackt
- Servierfertig auf elegantem Präsentations-Tablett

 detaillierter Inhalt auf der Rückseite



Premium-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern # 2003639 36,99 €/KAR

- 22 % Dunkle Schokolade
- Kann kalt (einfach aufgetaut) oder warm (weniger als eine Minute in der Mikrowelle oder im Hochgeschwindigkeitssofen) genossen werden

20 Stück | 90 g | 1,800 kg | Flowpack 10x2 | 70x40 mm 



Premium-Kartoffelgratin # 2003640 21,49 €/KAR

- Gratin aus französischen Kartoffeln (58 %), Sahne und Emmentaler Käse
- Kurze Zutatenliste: nur 6 Zutaten (exklusive Knoblauch, Salz und Pfeffer)
- Homogene, handwerkliche Garnierung: Scheibchen von festkochenden Kartoffeln aus Frankreich
- Vegetarisches Rezept

20 Stück | 100 g | 2,000 kg | Flowpack 10x2 | 70x50 mm 

Traiteur de Paris

Kleine Pâtisseriesgläser

Mit Entschlossenheit und Leidenschaft haben unsere Konditoren die Dessert-Klassiker neu interpretiert und diese 4 Rezepte für köstliche Dessertgläschen entwickelt:

- 9 Kleine Gläser Schokolade Schlagsahne (25 % dunkle Schokolade mit Sahnehäubchen, bestäubt mit Kakao).
- 9 Kleine Gläser Sablé exotisch (Butter-Crumble, Kompott aus halbkandierter Mango, Blancmanger mit Kokosnuss und Häubchen mit Passionsfrucht und Kokosflocken).
- 9 Kleine Gläser Pannacotta rote Früchte (Pannacotta mit Fruchtspiegel aus roten und schwarzen Beeren).
- 9 Kleine Gläser Vanille Karamell (Salzbutter-Karamellcreme auf Butter-Crumble mit Karamellnote, Vanillecreme mit karamellisierten Pekannüssen).
- 36 Stück à 33 g.

Mini-Dessertgläschen

Klein, aber nicht weniger elegant stellen unsere zuckrig-süßen Mini-Dessertgläschen den perfekten Abschluss Ihrer Empfänge oder Cocktailpartys dar. Die übereinander eingefüllten Schichten in den Mini-Dessertgläschen besitzen alle eine ganz eigene Konsistenz und verschmelzen im Mund zu einer wahren Geschmacksexplosion.

- 9 Zitronenbaiser Gläschen (Crumble, Zitronenmousse, Baiser, halbierte Zitronenschale).
- 9 Schokoladen Gläschen (Milchschokoladenmousse, Kakaosauce, dunkle Schokoladenmousse und Kakaocrumble).
- 9 Himbeer und Vanille Gläschen (Crumble, Vanillemousse, Himbeerezubereitung, Himbeeren und gehackte Pistazien).
- 9 Tiramisu-Art Gläschen (in Kaffeesirup getränktes Kakaobiskuit, Mascarpone-Mousse, Schlagsahne und Kakaopulver).
- 36 Teile à 30 g.

Petits Fours Haute Couture

Inspiziert durch die luxuriöse Modewelt und die prestigeträchtige französische Pâtisserie verbinden sich in den Petits Fours Haute Couture Präzision, Kunsthandwerk und Zutaten erster Güte.

- 6 Monts-blancs (Haselnuss-Financier, Kastaniencreme, Mascarpone-Schlagsahne und Puderzucker).
- 6 Choux Praline (Chou Teig, Pralinencreme, gehackte Mandeln, gehackte Haselnüsse und Puderzucker).
- 6 Zitronenlingot (Haselnussplätzchen, Zitronencreme, Zitronengeleezubereitung, Schlagsahne und Baiser).
- 6 Opera (in Kaffee getränkte Joconde-Biskuit, Kaffee-Buttercreme, Schokoladen-Ganache, Schokoladenglasur).
- 6 Roter Früchtekuchen (Biskuit, weißer Schokoladenknusper, Zubereitung aus roten Früchten, Schlagsahne und Pistazien).
- 6 Tartes Tatin Apfel (Karamell-Financier, Mandeln, karamellisierte Apfelizeubereitung, Vanille-Zimt-Mascarpone-Chantilly).
- 6 Knuspriger Schoko-Noisette-Lingot (Kakaobiskuit, Schokoladencrisp, Schokoladenmousse und Schokoladen-Haselnussüberzug).
- 6 Mango-Törtchen (Streusel, Mango-Zubereitung, Vanille-Mousse).