

ARNAUD LARHER

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

— Explorateur du goût. Architecte des textures —

Un rire, un bonbon, un éclat de fête.



La Bûche Bonbon

Notre sélection de BÛCHES

NEW



COMÈTE : LE RENNE FACÉTIEUX

La star de la saison se compose d'une dacquoise noisette surmontée de morceaux de noisettes grillées, de praliné croustillant à la noisette, de ganache au chocolat au lait et d'une ganache montée lactée. De fines feuilles de chocolat au lait viennent terminer sa mise en beauté pour encore plus de gourmandise.

LAIT, FRUITS À COQUE, OEUFS, SOJA, GÉLATINE DE BŒUF.

Présence possible : Fruits à coque, gluten, graine de sésame, arachide.

Prix : 58€^{TTC} 4/5 pers.

NEW



LA BÛCHE BONBON

Autre nouveauté pour les amateurs de desserts fruités, la bûche Bonbon ! Sur une base de sablé breton se dresse à la manière d'un millefeuille, des couches successives de biscuit aux amandes, de compotée de fraise et framboise et de mousse à la vanille pour un résultat riche en goûts et en textures.

GLUTEN, FRUITS À COQUE, LAIT, ŒUFS, SOJA, GÉLATINE DE BŒUF.

Présence possible : Fruits à coque, graine de sésame, arachide.



LA BÛCHE NUAGE

Quand Arnaud Larher s'inspire de l'incontournable Saint-Honoré pour réaliser une bûche légère comme un nuage, cela donne une véritable œuvre d'art à déguster. Pâte sablée croustillante, fine feuille de praliné feuilletée, crèmeux vanille, feuilletage, choux caramélisés et crème montée à l'infusion de vanille de Madagascar.

GLUTEN, FRUITS À COQUE, LAIT, ŒUFS, SOJA, GÉLATINE DE BŒUF.

Présence possible : Fruits à coque, graine de sésame, arachide.



LA BÛCHE CASSE-NOISETTE

La bûche Casse-Noisette au nom poétique révèle avec brio toutes les saveurs de la noisette. Biscuit meringué à la noisette, crème mousseline au praliné noisette, croustillant praliné noisette avec une pointe de fleur de sel, recouvert de copeaux de chocolat au lait.

GLUTEN, FRUITS À COQUE, LAIT, ŒUFS, SOJA, GÉLATINE DE BŒUF.

Présence possible : Fruits à coque, graine de sésame, arachide.



LA BÛCHE RÉGALADE

Classique parmi les classiques, cette bûche 100% marron est une habituée des tables de fête. Biscuit cuillère vanille, crème de marron avec ces morceaux de marrons confits, mousse légère aux marron d'ardèche recouvert d'un vermicelle au marron.

GLUTEN, FRUITS À COQUE, LAIT, ŒUFS, SOJA, GÉLATINE DE BŒUF.

Présence possible : Fruits à coque, graine de sésame, arachide.



LA PAVLOVA AU CITRON

Un nuage de gourmandise alliant meringue croquante, crème chantilly à la vanille, marmelade et crème de citron jaune, menthe fraîche et zeste de citron vert.

LAIT, ŒUFS, SOJA, GÉLATINE DE BŒUF. Présence possible : Gluten, fruits à coque, graine de sésame et arachide.



LA BÛCHE TOULOUSE-LAUTREC

La bûche ultime pour tous les amoureux de chocolat, aux cinquante nuances décadentes de cacao. Biscuit brownie aux noix de pécan, crème et mousse au chocolat noir 70 % de cacao issu d'un mariage de grands crus, crème chantilly à l'infusion de fève de cacao.

GLUTEN, FRUITS À COQUE, LAIT, ŒUFS, SOJA, GÉLATINE DE BŒUF.

Présence possible : Fruits à coque, graine de sésame, arachide.

6/8 pers. : 65,80€^{TTC}

EN VENTE À PARTIR DU 5 DÉCEMBRE

Notre sélection de DELICES DE NOËL

LE CALENDRIER DE L'AVENT

24 petites merveilles à croquer pour (re)découvrir avec délice tout au long du mois de décembre l'univers haut en saveurs de la Maison.

LAIT, GLUTEN, FRUITS À COQUE, OEUFS, SOJA. Présence possible : Fruits à coque, graine de sésame, arachide.

Prix : 48€^{TTC}



PÂTES DE FRUITS

Véritable madeleine de Proust pour beaucoup, les pâtes de fruits se réinventent cette rentrée chez Arnaud Larher avec de nouveaux parfums inédits.

LAIT, ALCOOL D'ABRICOT. Présence possible : Fruits à coque, lait, soja, gluten, oeufs, graine de sésame, arachide.

9 pièces : 10,40€^{TTC}

21 pièces : 20,80€^{TTC}



PAIN D'ÉPICES LARHER

(édition limitée)

Biscuit moelleux au pain d'épices et sa Marmelade d'orange. Une pure dinguerie !

LAIT, OEUFS, GLUTEN. Présence possible : Fruits à coque, soja, graine de sésame, arachide.

Prix : 19,50€^{TTC}

NEW



SAPIN NOUGATINE

Sapin en chocolat noir 70% de cacao en provenance de Saint-Domingue, recouvert d'amandes caramélisées.

FRUITS À COQUE, LAIT, SOJA. Présence possible : Fruits à coque, oeufs, gluten, graine de sésame, arachide.

Prix : 57€^{TTC}



MARRONS GLACÉS

Marron glacé au délicieux goût de châtaigne à la texture tendre, confit et enrobé d'une fine couche de sucre translucide.

4 pièces : 17€^{TTC}

8 pièces : 33€^{TTC}

Livre 14 pièces : 59€^{TTC}



CALISSONS DE NICE

The Best Calissons de toute la côte D'Azur, fabriqués par notre Ami M^r Pascal LAC à Nice, une superbe pâte d'amande parfumée au melon et aux agrumes, c'est tellement bon !

FRUITS À COQUE, OEUFS. Présence possible : Fruits à coque, gluten, oeufs, soja, graine de sésame, arachide.

Réglette de 5 pièces 7€^{TTC}

Réglette de 10 pièces 13€^{TTC}



ARNAUD LARHER X LUIGI BIASETTO

Luigi BIASETTO Pâtissier installé à Padoue, Champion du Monde Elu Meilleur Panettone d'Italie en 2018.

Panettone Classique, Riche en Oranges confites, miel de Toscane et Amandes.

FRUITS À COQUE, OEUFS, LAIT, GLUTEN. Présence possible : Fruits à coque, soja, graine de sésame, arachide.

La pièce 1Kg : 42€^{TTC}

Notre sélection de DELICES DE NOËL



GANACHES J'ADORE

Ce coffret monomaniacque nous fait découvrir cinq parfums de ganaches différents enrobés d'un même chocolat noir 66%. Une véritable initiation !

LAIT, SOJA. Présence possible : Fruits à coque, gluten, oeufs, graine de sésame, arachide.

31,50€^{TTC} les 225grs
Prix au KG : 140€^{TTC}



PRALINÉS J'ADORE

ce coffret nous plonge dans l'univers très gourmand du praliné, avec une sélection de cinq parfums tous plus salivants les uns que les autres.

FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, SOJA, GRAINE DE SÉSAME. Présence possible : Fruits à coque, oeufs, arachide.

31,50€^{TTC} les 225grs
Prix au KG : 140€^{TTC}



ÉPICURE

Garni d'un assortiment à grignoter (citrons et oranges confites, noisettes, amandes, fèves de cacao, pâtes de fruit framboise, et céréales soufflées, le tout enrobé de chocolat) et de 15 chocolats assortis.

FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, SOJA, OEUFS, GRAINE DE SÉSAME, ALCOOL. Présence possible : Fruits à coque, arachide.

31,50€^{TTC} les 225grs
Prix au KG : 140€^{TTC}



ICE CUBE NORVÉGIEN

Génoise aux amandes punchée au Cointreau avec une marmelade d'orange, meringue croquante, glace à la gousse de Vanille. Le tout recouvert d'une meringue fondante.

GLUTEN, FRUITS À COQUES, LAIT, OEUFS, SOJA, GÉLATINE DE BŒUF, ALCOOL. Présence possible de fruits à coques, sésame et arachide.



ICE CUBE FRAMBOISIER

Génoise aux amandes punchée à la framboise, meringue croquante, sorbet à la framboise, glace à la vanille, recouvert d'une meringue onctueuse.

GLUTEN, FRUITS À COQUES, LAIT, OEUFS, SOJA, GÉLATINE DE BŒUF. Présence possible de fruits à coques, sésame et arachide.

Nous vous conseillons d'accompagner ce dessert avec notre coulis aux fruits rouges : 5,80€^{TTC}



NEW

ICE CUBE TOULOUSE LAUTREC

Ce nouveau parfum allie meringue craquante, glace au chocolat noir et biscuit sacher moelleux au chocolat noir avec des éclats de sablés diamant chocolat, le tout saupoudré d'une pointe de fleur de sel.

GLUTEN, FRUITS À COQUES, LAIT, OEUFS, SOJA, GÉLATINE DE BŒUF. Présence possible de fruits à coques, sésame et arachide.

Taille unique • 6 pers. : 54€^{TTC}

Notre sélection de DELICES DE NOËL



LES COFFRETS LARHER X MANOUSAKIS

Alexandra Manousakis est venue insuffler l'énergie de sa Crète natale aux spécialités parisiennes d'Arnaud Larher. Une idée lumineuse née d'un coup de cœur du MOF pâtissier pour le travail de l'artiste. A offrir pour se régaler avant tout, mais aussi pour leur beauté solaire !

Cocoa Palace : Assortiment de nos spécialités chocolatées : orangettes, sablés sortilège, rochers de Montmartre, Pâtes de fruits, mendiants, bouchées Tendance.

48€^{TTC} • Prix au KG : 160€^{TTC} • Poids minimum : 300grs

LAIT, FRUITS À COQUE, OEUFS, GLUTEN, SOJA Présence possible : Fruits à coque, graine de sésame, arachide.

Sweet Palace : Assortiment de nos macarons :

Coffret 12 macarons : 29,80€^{TTC} • Coffret 20 macarons : 49,50€^{TTC}

LAIT, FRUITS À COQUE, OEUFS, GLUTEN, SOJA, GRAINE DE SÉSAME, ALCOOL. Présence possible : Fruits à coque, arachide.

LES SUJETS DE NOËL

Craquez-vous pour le bonhomme de neige en chocolat blanc, pour le cerf en chocolat noir ou pour le père Noël en chocolat au lait ? Tous cachent un assortiment de fritures en chocolat au lait et noir.

LAIT, SOJA. Présence possible : Fruits à coque, gluten, oeufs, graine de sésame, arachide.

Bonhomme de neige : 11€^{TTC} les 40grs • Prix au KG : 275€^{TTC}

Cerf : 11€^{TTC} les 40grs • Prix au KG : 275€^{TTC}

Père Noël : 16€^{TTC} les 75grs • Prix au KG : 213,3€^{TTC}

CAVIAR KAVIARI

Caviar Kristal : le caviar Kristal affirme des saveurs riches et complexes avec un goût persistant d'amande fraîche et, dans certains cas, des notes miellées et florales. **Boîtes de 20grs à 1Kg • À partir de 66€^{TTC}**

Caviar Oscière : saveurs subtiles et marines. Belle longueur de noisette d'une extrême finesse. **Boîtes de 20grs à 1Kg • À partir de 60€^{TTC}**



Notre sélection INCONTOURNABLE

NEW

L'ENTREMETS LOLLIPOP

En vente à partir du 27 décembre.

Un délicieux entremets en édition limitée composé d'un sablé breton qui se dresse à la manière d'un mille-feuille ; de couches successives de biscuit aux amandes punché au fruit de la passion ; d'une marmelade d'orange et d'une mousse à la vanille. Une création fraîche et fruitée parfaite pour clôturer le dîner, et l'année en beauté.

FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, SOJA, OEUFS, GÉLATINE DE BŒUF.
Présence possible : Fruits à coque, graine de sésame, arachide.

4 pers. : 36€^{TTC} • 6 pers. : 54€^{TTC} • 8 pers. : 72€^{TTC}

10 pers. : 90€^{TTC} Nous consulter pour les plus grandes tailles.



Venez découvrir tous nos produits et réservez les dès maintenant sur notre site internet : www.arnaudlarher.com

Notre sélection de GALETTES

NEW



GALETTE CHLOÉ

Attention pépète ! Son feuilletage inversé révèle en son cœur une crème d'amande à la pistache fondante et généreuse, garnie de cerises griottes venant apporter de la mâche et une subtile acidité fruitée à la dégustation.

4 pers.: 32 €^{TTC} • 6 pers.: 48 €^{TTC}
8 pers.: 64 €^{TTC} • 10 pers.: 80 €^{TTC}
12 pers.: 96 €^{TTC} *

FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, OEUFS, ALCOOL. Présence possible : Fruits à coque, soja, graine de sésame, arachide.

* sur commande

En vente à partir du 3 janvier.

GALETTE LARHER

La galette qui, sous ses airs de grand classique, cache la subtilité qui fait toute la différence. Sur une délicate pâte feuilletée, une crème d'amande parfumée aux zestes d'orange, la signature de la Maison LARHER.

Individuelle : 7,5 €^{TTC} • 4 pers.: 29 €^{TTC}
6 pers.: 43 €^{TTC} • 8 pers.: 58 €^{TTC}
10 pers.: 72 €^{TTC} • 12 pers.: 87 €^{TTC} *

FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, OEUFS. Présence possible : Fruits à coque, soja, graine de sésame, arachide.

GALETTE TWIN

La création de référence pour tous les férus de frangipane. Sur une délicate pâte feuilletée, une fine couche de pâte d'amande surmontée d'une crème d'amande brute, joli duo afin de créer un jeu de texture et de goût en bouche. La promesse d'une dégustation douce et intense.

4 pers.: 32 €^{TTC} • 6 pers.: 48 €^{TTC}
8 pers.: 64 €^{TTC} • 10 pers.: 80 €^{TTC}
12 pers.: 96 €^{TTC} *

FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, OEUFS. Présence possible : Fruits à coque, soja, graine de sésame, arachide.



Venez découvrir tous nos produits et réservez les dès maintenant sur notre site internet : www.arnaudlarher.com

CAULAINCOURT

53 rue Caulaincourt • 75 018 Paris
Tél. 01 42 57 68 08

CHARLES DE GAULLE

32 grande rue Charles de Gaulle
92 600 Asnières-sur-Seine
Tél. 09 55 44 81 96

Noël

- **Dimanche 21 Décembre** de 10h à 18h
- **Lundi 22 Décembre** de 10h à 19h30
- **Mardi 23 Décembre** de 10h à 19h30
- **Mercredi 24 Décembre** de 10h à 18h
- **Jeudi 25 et Vendredi 26 Déc.** Fermé

Jour de l'an

- **Dimanche 28 Décembre** de 10h à 18h
- **Lundi 29 Décembre** de 10h à 19h30
- **Mardi 30 Décembre** de 10h à 19h30
- **Mercredi 31 Décembre** de 10h à 18h
- **Jeudi 1^{er} et Vendredi 2 Janvier** Fermé

Epiphanie

- **Dimanche 4 Janvier** de 10h à 18h
- **Dimanche 11 Janvier** de 10h à 18h

SEINE

93 rue de Seine • 75 006 Paris
Tél. 01 43 29 38 15

Noël

- **Dimanche 21 Décembre** de 11h à 18h
- **Lundi 22 Décembre** de 10h à 19h
- **Mardi 23 Décembre** de 10h à 19h30
- **Mercredi 24 Décembre** de 10h à 18h
- **Jeudi 25 et Vendredi 26 Déc.** Fermé

Jour de l'an

- **Dimanche 28 Décembre** de 11h à 18h
- **Lundi 29 Décembre** de 10h à 19h
- **Mardi 30 Décembre** de 10h à 19h30
- **Mercredi 31 Décembre** de 10h à 18h
- **Jeudi 1^{er} et Vendredi 2 Janvier** Fermé

Epiphanie

- **Dimanche 4 Janvier** de 11h à 18h
- **Dimanche 11 Janvier** de 11h à 18h

DAMRÉMONT

57 rue Damrémont • 75 018 Paris
Tél. 01 42 55 57 97

Noël

- **Dimanche 21 Décembre** de 10h à 18h
- **Lundi 22 Décembre** de 10h à 19h30
- **Mardi 23 Décembre** de 10h à 19h30
- **Mercredi 24 Décembre** de 10h à 18h
- **Retrait des commandes de 10h à 17h au 6/8 rue Achille Martinet 75018 Paris**
- **Jeudi 25 et Vendredi 26 Déc.** Fermé

Jour de l'an

- **Dimanche 28 Décembre** de 10h à 13h30
- **Lundi 29 Décembre** de 10h à 19h30
- **Mardi 30 Décembre** de 10h à 19h30
- **Mercredi 31 Décembre** de 10h à 18h
- **Retrait des commandes de 10h à 17h au 6/8 rue Achille Martinet 75018 Paris**
- **Jeudi 1^{er} et Vendredi 2 Janvier** Fermé

Epiphanie

- **Dimanche 4 Janvier** de 10h à 18h
- **Dimanche 11 Janvier** de 10h à 18h

Les commandes pour Noël se feront au plus tard le 21 Décembre et celles du 31 Décembre au plus tard le 29 Décembre. Attention les derniers jours de commandes, tous les produits peuvent ne plus être disponibles à la commande. Les commandes sont prises sur notre site www.arnaudlarher.com ou directement au magasin. Aucune commande ne sera prise par téléphone. En cette période incertaine les horaires sont susceptibles de changer. Les horaires en semaine restent inchangés.