



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

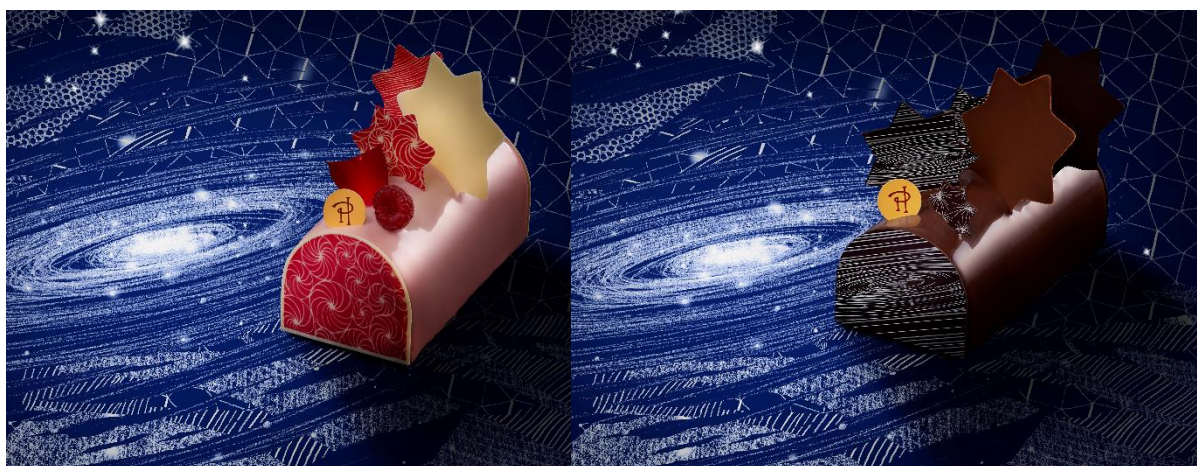
Les Douceurs festives de La Mamounia

La collaboration entre les deux maisons Pierre Hermé et La Mamounia se renforce pour le plaisir de tous les gourmets.

Nos exceptionnelles bûches seront disponibles en boutique à partir du 18 décembre et les galettes à partir du 2 janvier.

Cette année, Pierre Hermé s'est inspiré des saveurs mais aussi de l'artisanat pour créer une bûche orientale aux parfums évocateurs du Maroc. La fleur d'oranger délicate et suave entraîne dans son sillage les parfums de citron, de miel et d'orange dans une harmonie de saveurs qui se développe crescendo. La vivacité du citron développe l'acidité et donne du relief à cette union sacrée. Sablé Infiniment Citron, crème de mascarpone à la fleur d'oranger, biscuit au citron, miel onctueux, marmelade d'orange à la fleur d'oranger, crème et gelée au citron.

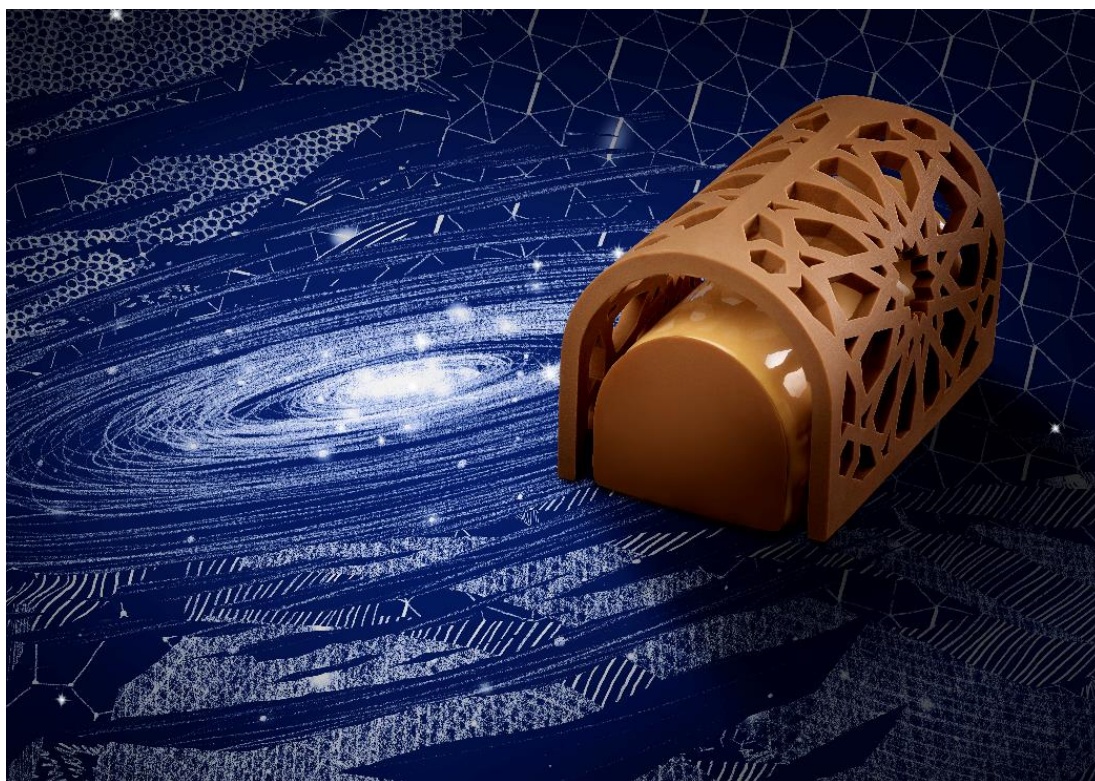
Mais aussi, il met à l'honneur son parfum phare : L'Ispahan et le chocolat Pure Origine Bélize.



Cette édition festive présente également de belles galettes : Jardin de L'Atlas sur des notes citronnées et la réinterprétation de la fameuse Galette des Rois : L'infiniment Amande.



« Le Picasso de la Pâtisserie » signe de nouveau une exclusivité avec la Grande Dame en proposant l'exquise Bûche Jardin de La Mamounia. On y retrouve la fleur d'oranger et le miel si délicat, sans oublier la touche exceptionnelle d'une décoration d'un Moucharabié en Chocolat Blond.



Bûche 6 personnes Jardin de l'Atlas la Mamounia : 500 DH

Bûche 6 personnes Jardin de l'Atlas la Mamounia MOUCHARABIEH : 650 DH

Bûche 6 personnes plaisir intense : 520 DH

Bûche 6 personnes Ispahan : 550 DH

Bûche individuelle Jardin de l'Atlas la Mamounia : 100 DH

Bûche individuelle plaisir intense : 100 DH

Et si nous dégustions la galette des rois en Brioche ?

L'élégante brioche des rois Orphéo est mise en avant cette année avec un grand Cru Araguani, un praliné noisette et des noisettes caramélisées. Elle se marie parfaitement aux douceurs des festivités.



Brioche des rois Orphéo : 270 DH

La collection présente aussi d'autres friandises comme L'emblématique gâteau de Noël en Alsace : Le Stollen ou encore Le Panettone, une spécialité traditionnelle italienne au levain naturel au moelleux et à la texture exceptionnelle, revisitée par Pierre Hermé. : Pâte briochée et marrons confits.

Galette infiniment Amande : 420 DH

Galette infiniment Jardin de L'atlas : 380 DH

Panettone chocolat : 350 DH

Panettone marron : 350 DH

Stollen : 280 DH



Les amoureux du chocolat peuvent aussi découvrir l'exceptionnel diamant : La Truffe Noir.



Truffles de 12 pièces : 360 DH

Truffles de 20 pièces : 620 DH

Réglette de 6 pièces Truffles Mogador : 150 DH

Réglette de 6 pièces Truffles Praliné noisette : 150 DH