LA MAMOUNIA
MARRAKECH

×

PIERRE HERMÉ
PARIS

COLLECTION DES FÊTES

Festive Collection
2026–2027

ACT I

UNE NOUVELLE ANNÉE MILLE ÉMOTIONS

A new year, a thousand emotions

À l'aube de 2027, les plaisirs se réinventent. Des créations pensées comme autant d'invitations à la découverte, où chaque nuance dévoile un nouvel équilibre et chaque dégustation laisse une empreinte singulière.

As 2027 begins, the pleasures of the senses take on new forms. Each creation invites discovery, revealing a delicate balance of flavours and leaving a distinctive impression with every taste.

PIERRE HERMÉ

PARIS



TABLETTE INFINIMENT PRALINÉ NOIX DE PECAN

Chocolat Noir Pure Origine Sao Tome, 64% de cacao & Praliné noix de pécan

490 MAD



ASSORTIMENT DE TRUFFES 20 PIÈCES

Truffe ENORA
Truffe Faubourg saint honoré
Truffe Ispahan
Truffe Mogador

870 MAD



ASSORTIMENT DE TRUFFES 12 PIÈCES

Truffe ENORA
Truffe Faubourg saint honoré
Truffe Ispahan
Truffe Mogador

550 MAD

PIERRE HERMÉ

PARIS



ENORA

Praliné au blé noir et chocolat noir
Pure Origine Sao Tomé 64%

250 MAD



ISPAHAN

Ganache au chocolat noir, framboise,
rose et letchi et chocolat noir.

180 MAD



FAUBOURG SAINT HONORÉ

Praliné au noix de pécan, caramel à la
fleur de sel et chocolat au lait

180 MAD

ACT II

L'INTENSITÉ DU CHOCOLAT

the intensity of chocolate

Profond, délicat, parfois surprenant, le chocolat révèle toute la richesse de ses expressions. Sous la signature Pierre Hermé, il devient le terrain de jeu d'associations subtiles et de contrastes maîtrisés.

Deep, delicate and occasionally unexpected, chocolate reveals the full richness of its character. Through Pierre Hermé's signature craftsmanship, it becomes a canvas for subtle pairings and perfectly orchestrated contrasts.

PIERRE HERMÉ

PARIS

CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES - 50G

Bonbons de chocolat

240 MAD



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES - 120G

Bonbons de chocolat

410 MAD

CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES - 230G

Bonbons de chocolat

670 MAD

PIERRE HERMÉ

PARIS



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES - 395G

Bonbons de chocolat

960 MAD



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES - 530G

Bonbons de chocolat

1550 MAD

PIERRE HERMÉ

PARIS



COFFRET DE 6
MARRONS GLACÉS

Marron glacé nature

950 MAD



COFFRET DE 12
MARRONS GLACÉS

Marron glacé nature

1510 MAD

PIERRE HERMÉ

PARIS



CALENDRIER DE L'AVENT SIGNATURE

Assortiment de 24 Créations Chocolatées et de Confiseries Calendrier Signature - 200 g

1400 MAD



BOULE DE NOËL

Assortiment de créations de chocolats et de confiseries.

310 MAD

ACT III

LE GOÛT DE L'EXCEPTION

the taste of exception

La précision du geste, l'exigence des matières premières et le sens du détail composent une collection dédiée aux amateurs de belles émotions gourmandes. Une autre manière de célébrer l'instant, avec élégance et caractère.

The precision, exceptional ingredients and an uncompromising attention to detail define a collection created for those who appreciate extraordinary moments of indulgence. an invitation to celebrate the present with elegance and character.

PIERRE HERMÉ

PARIS



ASSORTIMENT 4 MACARONS

Assortiment de saveurs emblématiques
et éphémères

150 MAD



ASSORTIMENT 8 MACARONS

Assortiment de saveurs emblématiques
et éphémères

270 MAD



ASSORTIMENT 12 MACARONS

Assortiment de saveurs emblématiques
et éphémères

370 MAD

PIERRE HERMÉ

PARIS



ASSORTIMENT 18 MACARONS

Assortiment de saveurs emblématiques
et éphémères

550 MAD



ASSORTIMENT 20 MACARONS

Assortiment de saveurs emblématiques
et éphémères

800 MAD



ASSORTIMENT 24 MACARONS

Assortiment de saveurs emblématiques
et éphémères

800 MAD

PIERRE HERMÉ

PARIS



ASSORTIMENT 40 MACARONS

Assortiment de saveurs emblématiques et éphémères

1300 MAD



ASSORTIMENT DE 12 CHOCOLATS AU MACARON

Bonbon chocolat enrobés de chocolat noir (64% de cacao minimum, pur beurre de cacao) et chocolat au lait (45% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

470 MAD



ASSORTIMENT DE 24 CHOCOLATS AU MACARON

Bonbon chocolat enrobés de chocolat noir (64% de cacao minimum, pur beurre de cacao) et chocolat au lait (45% de cacao minimum, pur beurre de cacao)

670 MAD

ACT IV

L'ÉLÉGANCE DES CONTRASTES

the art of contrast

La douceur rencontre l'intensité, le fondant répond au croquant, les notes délicates s'accordent aux saveurs affirmées. Une recherche d'équilibre où chaque contraste enrichit l'expérience et révèle une nouvelle dimension du goût.

Sweetness meets intensity, smooth textures contrast with crisp sensations, and delicate notes mingle with bold flavours. An exploration of balance, where every contrast deepens the experience and reveals a new dimension of taste.

PIERRE HERMÉ

PARIS



PANETTONE INFINIMENT CHOCOLAT

Pâte briochée, éclats de chocolat noir Pure Origine Venezuela, Grand Cru Araguani, orange confite

750 MAD



PANETTONE ISPAHAN

Pâte briochée à la rose, éclats de framboises et de letchis, pâte d'amande à la rose

810 MAD

PIERRE HERMÉ

PARIS



BÛCHE ENVIE

Sablé à la vanille, biscuit aux amandes, compote de cassis, crème mascarpone à la vanille de Madagascar et à la violette

150 MAD



BÛCHE ANTHÉA

Sablé, biscuit et praliné Infiniment Pistache, mousse et crème onctueuse au chocolat noir Pure Origine Bélize, éclats de chocolat noir à la fleur de sel

150 MAD



BÛCHE ISPAHAN

Biscuit macaron, biscuit à la rose, crème aux pétales de rose, compote de framboises et letchis

150 MAD

PIERRE HERMÉ

PARIS



BÛCHE ENVIE

Sablé à la vanille, biscuit aux amandes, compote de cassis, crème mascarpone à la vanille de Madagascar et à la violette

680 MAD



BÛCHE ANTHÉA

Sablé, biscuit et praliné Infiniment Pistache, mousse et crème onctueuse au chocolat noir Pure Origine Bélize, éclats de chocolat noir à la fleur de sel

680 MAD



BÛCHE ISPAHAN

Biscuit macaron, biscuit à la rose, crème aux pétales de rose, compote de framboises et letchis

680 MAD

LA MAMOUNIA
MARRAKECH

×

PIERRE HERMÉ
PARIS