



nuances normandes

Macarons

CATALOGUE PRO

🇫🇷 VERSION FRANÇAISE • PAGE 4 - 🇬🇧 ENGLISH VERSION • PAGE 38

FABRICANT DE MACARONS



LES CLASSIQUES
CLASSICS



LES ORIGINAUX
ORIGINALS



LES PARFUMS D'ENFANCE
CHILDHOOD DELIGHTS



LES COCKTAILS
COCKTAILS



LES ALCOOLS
LIQUEURS



LES PÂTISSIERS
PASTRY



LES SUCRÉS SALÉS
SWEET & SALTY



LES FESTIFS
FESTIVES



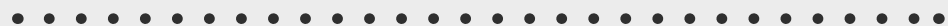
LES DESSERTS
DESSERTS



LES COQUES
MACARON SHELLS

SOMMAIRE - OVERVIEW

Près 100 parfums de macarons - nearly 100 flavours



LES MACARONS GARNIS - FILLED MACARONS

PAGE 9 • LES CLASSIQUES

PAGE 43 • CLASSICS

PAGE 13 • LES ORIGINAUX

PAGE 47 • ORIGINALS

PAGE 17 • LES PARFUMS D'ENFANCE

PAGE 51 • CHILDHOOD DELIGHTS

PAGE 19 • LES COCKTAILS

PAGE 53 • COCKTAILS

PAGE 21 • LES ALCOOLS

PAGE 55 • LIQUEURS

PAGE 23 • LES PÂTISSIERS

PAGE 57 • PASTRY

PAGE 25 • LES SUCRÉS SALÉS

PAGE 59 • SWEET & SALTY

PAGE 27 • LES FESTIFS

PAGE 61 • FESTIVES

PAGE 31 • LES DESSERTS

PAGE 65 • DESSERTS

LES COQUES DE MACARONS - MACARON SHELLS

PAGE 33 • Ø3.5CM + Ø4.5CM + Ø7.5CM

PAGE 63 • Ø3.5CM + Ø4.5CM + Ø7.5CM

PAGE 36 • INFOS TECHNIQUES

PAGE 70 • TECHNICAL INFORMATION



NUANCES GOURMANDES

Les experts du macaron ...

.....

NUANCES GOURMANDES C'EST L'HISTOIRE DE DEUX AMIS PÂTISSIERS...



Jean-Baptiste ROBIN,

pâtissier depuis plus de 10 ans, commence sa carrière dans le Maine et Loire puis œuvre dans des palaces parisiens avant de prendre la responsabilité de toute la partie pâtisserie de plusieurs boutiques de renom.



Guillaume MABILLEAU,

également pâtissier, commence lui aussi sa carrière dans le Maine et Loire, avant d'effectuer un tour de France ponctué d'adresses prestigieuses. Il décroche le titre de **Meilleur Ouvrier de France pâtissier en 2011** à l'âge de 28 ans, et fait partie des prodiges de la pâtisserie française.

En 2012, les deux pâtissiers chevronnés décident de créer la marque NUANCES GOURMANDES, et de spécialiser leur entreprise sur un seul produit : le macaron.

Ils installent leur propre atelier de fabrication, près de La Rochelle, et mettent au point une recette unique au monde, conférant aux macarons NUANCES GOURMANDES une véritable signature gustative.

Quelques années plus tard, l'entreprise est en plein développement, et vous propose désormais près de 100 parfums différents de macarons.

LES MACARONS GARNIS

Sans doute la gamme la plus large du monde...

Qu'est-ce qu'un bon macaron ?

C'est la question que nous nous posons tous les jours afin de toujours vous proposer le meilleur produit qui soit.

« Un macaron digne de ce nom doit avoir une fine coque craquante à l'extérieur, être terriblement fondant à cœur, et restituer un parfum d'une intensité naturelle ».

Tout commence avec des matières premières d'une très grande qualité, rigoureusement sélectionnées. Uniquement des ingrédients et des colorants naturels, dans le respect total de la réglementation en vigueur.

Ensuite vient la fabrication...

Nous fabriquons nos coques de macaron sur une base de meringue italienne, ce qui garantit le côté craquant. Le moelleux vient de la garniture, enchâssée entre les deux coques. Sa recette restera secrète puisque nos chefs pâtissiers l'ont mise au point après plusieurs années de travail acharné. Tout ce qu'il faut savoir c'est que ce n'est pas de la ganache - hormis pour les chocolats, ni de la crème au beurre et encore moins de la confiture ! Suit une maturation qui attendra le cœur de notre macaron pour ne faire qu'un avec les coques, et qui libérera pleinement tous ses arômes. Une alchimie très précise ! Et ce n'est qu'après tous ces efforts et cette rigueur, que NUANCES GOURMANDES peut vous proposer des macarons d'une qualité et d'une générosité absolues, dignes des grandes maisons !

La surgélation : le meilleur moyen de conservation !

Nous surgelons nos macarons à leur niveau de qualité maximal afin de les stabiliser et de les conserver jusqu'à 18 mois à -18°C. Une fois décongelés, ils retrouvent toutes les qualités d'un macaron fraîchement élaboré et ce pendant 6 jours au réfrigérateur.

« Plus qu'une nuance, une vraie différence ! ».

Nos macarons se caractérisent par un aspect très généreux, environ 20g pour 4,5cm de diamètre.

Ils sont conditionnés dans des boîtes blanches de 32 macarons d'un même parfum, et sont classifiés par familles de goûts : les Classiques, les Originiaux, les Parfums d'enfance, les Cocktails, les Alcools, les Pâtissiers, les Sucrés-salés et les Festifs.



LES CLASSIQUES

Des valeurs sûres...



Composez votre palette... Un camaïeu de rouges et de roses avec des macarons pêche de vigne, groseille, griotte, framboise ou fraise ? Ou du jaune, entre les saveurs mangue, ananas, banane, citron jaune et passion ? Les macarons noirs, parfum mûre, et blancs – chocolat blanc, noix de coco ou vanille - produiront aussi leur petit effet... Chacune des 32 couleurs proposées est obtenue avec des colorants entièrement naturels, et chaque macaron restitue fidèlement le goût et l'intensité de l'ingrédient d'origine.

Alors voici un choix de valeurs sûres !

MACARONS GARNIS CLASSIQUES Ø4,5CM
Boîte de 32 pièces : 640g net

MACARONS GARNIS CLASSIQUES Ø7,5CM
Boîte de 12 pièces : 840g net



ABRICOT

Principalement de l'abricot Bergeron, pour ce macaron d'un beau jaune d'or, au goût très doux.



ANANAS

Un macaron légèrement acidulé et rafraîchissant, avec de l'ananas de Costa Rica. Pura vida !



BANANE

Un goût si près du fruit que l'on croirait manger une rondelle de banane...



CAFÉ

Un plus-que-classique, pour ne pas dire un « basique », mais c'est souvent là que se fait la différence...



MANDARINE

La mandarine gorgée du soleil du bassin méditerranéen, douce et sucrée, une sensation rafraîchissante.



MANGUE

Un goût dense et rond en bouche, toute la plénitude du fruit en un macaron.



MARRON

Les fans du marron apprécieront la saveur délicatement fondante de ce macaron et ses notes vanillées.



MENTHE

Rafraîchissant comme un verre de menthe à l'eau, un macaron à l'huile essentielle de menthe poivrée bio, légèrement glaciale.



CARAMEL

Une délicate saveur de vanille Bourbon sublimée par la fleur de sel de l'île de Ré. Incontournable.



CASSIS

Ne vous fiez pas à sa couleur douce, en bouche le goût fruité du cassis est puissant.



CHOCOLAT AU LAIT

Du chocolat fin, du sucre justement dosé, une saveur lactée, un macaron douceur...



CHOCOLAT BLANC

Gourmand sans être trop sucré, comme un nuage sur le bout des papilles.



MÛRE

Noir c'est noir, et même si c'est bon comme le fruit des bois, ce macaron ne tache pas les doigts !



MYRTILLE

Un bleu magnifique pour ce macaron qui restitue la saveur fruitée des myrtilles sauvages.



NOISETTE

Une coque comme un écrin croquant, et le goût de la noisette à l'état pur.



NOIX DE COCO

Un joyau de noix de coco, qui est râpée et infusée pour libérer tout son parfum.



CHOCOLAT NOIR

Le parfait équilibre d'un chocolat origine Equateur à 64% de cacao.



CITRON JAUNE

Du citron de Sicile, le fruit dans toute sa plénitude pour un macaron à la saveur idéalement dosée.



CITRON VERT

Un goût pur fruit avec des notes d'écorce confite, un macaron fraîcheur !



FIGUE

Les petits grains de la garniture croquent sous la dent, une délicieuse sensation de fin d'été...



ORANGE

A base de vrai jus d'orange pressé, un macaron bien équilibré entre douceur et acidité.



PAMPLEMOUSSE

Au plus près du pamplemousse rose, une saveur authentique à la limite de l'amertume.



PASSION

Un macaron au goût puissant, avec toute l'intensité de ce fruit exotique doucement acide.



PÊCHE DE VIGNE

Une variété de pêche plus affirmée, plus parfumée pour une délicatesse fruitée.

Disponible aussi en 7,5cm



FRAISE

Sous le rose pastel se cache une intensité surprenante, comme si on croquait à même le fruit.



FRAMBOISE

La quintessence de la framboise, une texture sans grains pour un macaron tendrement acidulé.



GRIOTTE

Une douceur acidulée, juste ce qu'il faut, pour laisser le parfum s'exprimer pleinement.



GROSEILLE

Pas de grain, mais une pointe d'acidité idéalement équilibrée qui titille les papilles.



PISTACHE

A base de pure pâte de pistache pour restituer le caractère gourmand du fruit sec.



POIRE

Une texture légèrement granuleuse et veloutée, fidèle à celle de la poire William's.



POMME VERTE

Le goût acidulé de la Granny Smith, pour une sensation de naturel, en plus moelleux...



VANILLE

De la vanille Bourbon de Madagascar infusée et habillée d'une coque blanche tout aussi vanillée.

Disponible aussi en 7,5cm

Disponible aussi en 7,5cm

Disponible aussi en 7,5cm



LES ORIGINAUX

Des goûts recherchés...



Chacun des macarons de cette gamme convie deux parfums qui se répondent idéalement, l'un révélant l'autre subtilement. Chez NUANCES GOURMANDES, nous aimons bien ne pas faire comme tout le monde, nous avons ainsi pris le parti d'allier un goût connu avec une saveur plus recherchée. Le goût de l'abricot est rehaussé par quelques gouttes d'amande amère ; le café devient encore plus chaleureux avec le sésame ; et le thé Earl Grey rend la framboise plus savoureuse que jamais !

MACARONS GARNIS ORIGINAUX Ø4,5CM

Boîte de 32 pièces : 640g net

**ABRICOT-AMANDE**

Un abricot gorgé de soleil au goût très doux, rehaussé par quelques gouttes d'amande amère, qui subliment aussi l'amande, base du macaron.

**A.C.E ORANGE
CAROTTE CITRON**

Un macaron qui reprend le triptyque bien connu. Nous avons mélangé de vrais jus d'orange, de carotte et de citron pour obtenir le meilleur équilibre entre les trois.

**BERGAMOTE
MENTHE POIVRÉE**

Du jus de bergamote pour le côté acidulé, de l'huile essentielle bio de menthe poivrée pour la fraîcheur, un macaron comme une bouchée d'air frais !

**CAFÉ-SÉSAME**

L'alliance parfaite de deux goûts marqués, ou comment la puissance du sésame torréfié et infusé vient relever l'arôme corsé du café pour encore plus de gourmandise.

**LITCHI-GROSEILLE**

Un macaron très fruité avec un effet doublement acidulé, celui du litchi au goût exotique et la groseille en note finale.

**MANGUE-GINGEMBRE**

La saveur charnue et sucrée de la mangue est boostée par la délicate pointe d'acidité apportée par le gingembre.

**MENTHE-CHOCOLAT**

La puissance du chocolat noir à 64% de cacao origine Equateur est tempérée par quelques gouttes rafraîchissantes de menthe poivrée. Un grand classique dont on ne se lasse pas !

**MIRABELLE
CITRONNELLE**

Comme l'impression de croquer dans la chair parfumée du petit fruit rond, et un bel équilibre avec la citronnelle légère, juste dosée pour réveiller la mirabelle.

**CARAMEL
FÈVE DE TONKA**

La fève tonka est infusée dans la crème utilisée pour décuire le caramel et lui donne une saveur légèrement musquée, rehaussée d'une pointe de fleur de sel de l'île de Ré.

**CHOCOLAT AU LAIT
CACAHUÈTE**

Quand une célèbre barre chocolatée est réinterprétée en macaron, c'est de la pure gourmandise, assumée avec raffinement.

**CHOCOLAT NOIR
GRAND GRU**

Les coques, à base de chocolat noir, constituent l'écrin d'une explosion de force cacaotée, avec un chocolat pure origine Mexique à 66% de cacao. Caramba !

**FIGUE-VIOLETTE**

Un macaron fleuri « girly » qui allie la violette à la figue, dont on sent les petits grains craquer délicieusement sous la dent.

**PAMPLEMOUSSE
COQUELICOT**

Une alliance originale et féminine pour ce macaron fleuri et fruité à la fois, dont les deux parfums se répondent dans une douce harmonie.

**PASSION-CARAMEL**

Initialement conçu sur commande spéciale du Stade Rochelais, ce macaron de champion arbitre idéalement entre l'acidité du fruit de la passion et la touche salée du caramel à la fleur de sel de l'île de Ré.

**PÊCHE-ROSE**

Un poème sucré entre la roseraie et le verger dont la douceur au palais rappelle le velouté d'un pétale ou d'une peau de pêche...

**PISTACHE-FLEUR
D'ORANGER**

Une touche orientale pour ce mariage entre la force du fruit sec et la subtilité de la fleur d'oranger, à déguster les yeux fermés pour s'évoler...

**FRAISE-CINQ ÉPICES**

La fraise audacieuse s'allie à cinq épices – anis étoilé, poivre de Sechouan, cannelle, clou de girofle et fenouil – pour une mise en valeur réussie et distinguée.

**FRAISE-BASILIC**

Du basilic ciselé, infusé dans la garniture à la fraise... Une alliance devenue presque classique, mais avec son goût de fruit et ses notes d'herbe coupée, ce macaron étonne et séduit.

**FRAMBOISE
THÉ EARL GREY**

Peut-être bien le plus féminin de nos macarons... Un petit goût de bergamote infusée en contrepoint de la plénitude du fruit rouge pour un résultat envoûtant.

**HUILE D'OLIVE
ZESTES DE CITRON VERT**

Une saveur bien enrobée avec l'huile d'olive pour une longueur en bouche contrebalancée par la vivacité parfumée du citron vert, ni acide, ni amer.

**POIRE-CARDAMOME**

Des graines de cardamome infusées, et voici que la douceur rassurante de la poire pur fruit s'anime de notes anisées et citronnées...

**POMME VERTE
FRAMBOISE**

Inspirés de la pomme d'amour, ces macarons sont fruités et acidulés, et ils provoqueront les plus douces sensations.

**PRALINÉ-ANANAS**

D'abord le goût des fruits secs torréfiés et du caramel, puis l'ananas frais et acidulé, un macaron entre hiver et été, à apprécier toute l'année !

**YUZU-NOIX DE COCO**

Réponse gourmande aux envies exotiques, ce macaron allie la fraîcheur du yuzu, agrume japonais délicieusement parfumé, à la noix de coco râpée.

LES PARFUMS D'ENFANCE

Sucreries bien-aimées ...

Si avec les macarons Cocktails, les parents ont leurs macarons attirés, la gamme des Parfums d'enfance est bien celle des enfants ! Quoique... Irrésistiblement régressifs, les macarons Parfums d'enfance sont un autre style de « Madeleine de Proust » que les grands dégusteront avec le même plaisir que les petits. Vous y retrouverez le goût de l'heure des bonbons à la boulangerie du coin après l'école, mais vous serez aussi charmés par cette réinterprétation raffinée et justement dosée des sucreries bien-aimées...

MACARONS GARNIS PARFUMS D'ENFANCE Ø4,5CM

Boite de 32 pièces : 640g net



BONBON ACIDULÉ

Ses couleurs vous rappellent l'esprit du célèbre bonbon blanc aux rayures arc en ciel, son goût vous fera remonter le temps. Si vous aimez le côté doux-acidulé-fruité du bonbon, vous allez adorer le macaron !



CARAMEL BONBON

Pas de blague avec ce macaron qui prend très au sérieux son ingrédient star pour restituer la saveur caractéristique et la texture moelleuse du célèbre caramel mou.



COLA

Comme un extrait solide du soda bien connu, ce macaron combine le côté acidulé et pétillant des petites bouteilles gélifiées et la sensation rafraîchissante de la boisson.



FRAISE BONBON

Ceci est une version sublimée du bonbon mythique bien connu des bacs sucrés. Décliné en macaron, il donne toutes les excuses aux grands pour être gourmands !



NOUGAT

C'est en pulvérisant du vrai nougat, que nous obtenons ce délice. Corsé en miel avec un bon goût d'amande torréfiée. Une pure gourmandise.



PÂTE À TARTINER

Ah ce délicieux mélange chocolat-noisette... Vous aimez le déguster à la petite cuillère directement dans le pot ? Vous adorerez le croquer sous forme de macaron moelleux.



RÉGLISSE BONBON

Les petits carrés roses avec une tranche de réglisse entre deux, vous vous rappelez ? En voici la quintessence dans un macaron aussi beau que bon.



SPECULOS

Du sucre roux, de la cannelle, les caractéristiques du traditionnel biscuit belge sont réinterprétées avec en plus le fondant de la garniture du macaron...

LES COCKTAILS À consommer sans modération...

Si avec les macarons Parfums d'enfance, les enfants ont leurs macarons attirés, la gamme des Cocktails est bien celle des parents ! Ces macarons restituent la saveur de délicieux cocktails bien connus dont vous retrouverez le côté fruité, avec un peu de cassonade sur la coque pour un croquant subtil. Bien sûr vous y sentirez aussi des notes doucement alcoolisées, sans conséquence sur votre sobriété, car l'alcool de nos Cocktails est évaporé. Comme si vous mangiez le parfum que vous pouvez humer lorsque vous buvez l'un de ces cocktails cultes. Sans ivresse autre qu'une inoffensive euphorie gustative !

MACARONS GARNIS COCKTAILS Ø4,5CM
Boîte de 32 pièces : 640g net



MOJITO

Un bon rhum blanc, de la menthe fraîche pilée, du jus de citron vert... Vous pouvez essayer d'y planter une paille, mais nous vous conseillons plutôt de croquer ce macaron à belles dents !



PIÑA COLADA

Une bouchée et vous voilà transporté sur une plage au crépuscule, sous les palmiers, simplement avec du jus d'ananas, de la noix de coco râpée et du rhum blanc justement dosés.



PUNCH

Une base de rhum blanc et de jus d'orange adoucis par de la gousse de vanille Bourbon grattée et infusée, c'est toutes les Antilles dans un macaron...



SANGRIA

Un joli rose nacré évoque la couleur de ce cocktail qui allie du vin rouge et des notes d'orange et de cannelle, pour une belle harmonie en bouche.

LES ALCOOLS

Dégustez-les frappés !

Chez Nuances Gourmandes, nous avons un petit grain de folie qui nous fait tenter de relever quelques défis... Comme celui de capter le goût d'un alcool de caractère dans un macaron ! Pari réussi pour ces quatre macarons que vous dégusterez très frais, à la limite de la congélation. Laissez-vous quand même le temps d'admirer leur belle coque brillante, parsemée de sucre enrobé dans la poudre de bronze, et leur garniture nacrée. Puis, comme si vous croquiez dans « la part des anges », vous reconnaissez avec délectation chaque parfum qui s'offre à vos papilles, sans agressivité. Frappés oui, mais tout en douceur...

MACARONS GARNIS ALCCOLS Ø4,5CM
Boîte de 32 pièces : 640g net



BAILEY'S

Manger ce macaron procure la même délicieuse sensation que boire un verre de crème de whisky sur glace, il ne manque que le fauteuil en cuir et le feu de cheminée...



CALVADOS

Comme l'eau-de-vie de grand-père, on sent bien la force de l'alcool dans ce macaron, cependant sans violence car c'est la pomme qui domine.



COGNAC

Reflet de l'excellence du terroir des Charentes, on retrouve la couleur intense du Cognac sur la coque inférieure, et on reconnaît ses arômes chaleureux dans une garniture fondante.



COINTREAU

Certains le font flamber, nous, originaires du Maine-et-Loire, nous l'intégrons naturellement dans un macaron !

LES MACARONS PÂTISSIERS

Envie de dessert...

La touche sucrée de fin de repas est souvent appréciée, voire nécessaire, sans avoir envie pour autant d'un gros dessert. Un ou deux macarons de notre nouvelle gamme, voilà un délicieux compromis ! NUANCES GOURMANDES réinterprète les desserts emblématiques de la pâtisserie traditionnelle sous forme de macarons, quintessence de la gourmandise... et du métier de pâtissier. Nous sommes donc très fiers de vous présenter nos macarons Pâtissiers, des macarons qui respectent à la lettre la saveur des tartes et gâteaux déclinés. La pâte est cuite, émietée et incorporée à la garniture de chaque macaron dont la coque couleur caramel est parsemée de crêpe dentelle, la signature de cette collection.

MACARONS GARNIS PÂTISSIERS Ø4,5CM
Boîte de 32 pièces : 640g net



BABA AU RHUM

Texture, dosage en rhum, pointe de vanille... Les aficionados de baba en resteront bouche bée, car voici une déclinaison délicieusement rigoureuse du grand classique pâtissier.



CHEESECAKE

Un goût nature avec une subtile touche salée... Ce dessert sucré version macaron exalte la véritable identité d'un gâteau léger composé de fromage frais et de pâte à crackers.



CRUMBLE AUX POMMES

Un macaron à savourer froid, même si le côté gourmand des pommes cuites et de la pâte à crumble s'allie à merveille à une pointe de cannelle pour une sensation fidèle.



FRAMBOISIER

Au goût du biscuit se mêle celui du fruit, adouci par une crème à la vanille. Toute la poésie du gâteau bien-aimé est retranscrite dans le bel équilibre de ce macaron doudou.



MÛLLEUX AU CHOCOLAT

Double choc pour les gourmands avec deux fois plus de chocolat ! Une ganache renforcée au biscuit chocolaté pour révéler toute l'intensité d'un dessert incontournable.



TARTE CITRON

La même recette que le macaron au citron, mais un petit goût biscuité en plus. Avec le côté meringué du macaron, on a vraiment l'impression de déguster une tarte au citron !



TARTE AUX FRAISES

Incroyable sensation de manger une vraie tarte aux fraises ! Normal, quand on sait que ce macaron est fait de pâte à tarte et de fruits. Le summum du goût d'un classique réinventé.



TIRAMISU

Fermez les yeux, et dégustez... Entre la crème au café et le biscuit cuillère au chocolat pour la sensation de cacao poudré, la douceur d'un macaron léger et tout en subtilité.

LES SUCRÉS-SALÉS

Coup de bluff à l'apéritif !

Le craquant de la coque du macaron, la garniture fondante à cœur... Et si on les déclinaît en salé ? Pari réussi avec des macarons parsemés de graines de pavot qui vous étonneront avant de vous conquérir pour de bon. Toute en délicatesse, l'harmonie entre la base sucrée du macaron et la garniture salée est une évidence à laquelle succomberont les plus fins palais. Parfaits à l'apéritif, les macarons Sucrés-Salés peuvent aussi être dégustés en entrée, accompagnés d'un mesclun finement assaisonné...

Il est conseillé de sortir les macarons Sucrés-Salés du réfrigérateur 15 minutes avant dégustation.

MACARONS GARNIS SUCRÉS-SALÉS Ø4,5CM
Boîte de 32 pièces : 640g net



CÈPES

D'abord, la coque sucrée qui croustille, puis l'onctuosité de la garniture, et le goût intense des champignons délicatement mêlés avec des notes d'ail et de persillade.



FOIE GRAS

Fondez pour cette véritable gourmandise, fabriquée avec du foie gras mi-cuit dont la saveur est sublimée par quelques épices et les accents cacaotés de la coque.



GUACAMOLE

Si sa texture est très douce et fondante, son goût est bien relevé ! Une pointe de piment, de l'ail, un peu de poivron, et surtout un avocat bien mûr pour un macaron raffiné.



POIVRON

A la manière des tapas, on retrouve dans ce macaron les saveurs ensoleillées des poivrons grillés, des tomates, et un peu de piment d'Espelette pour souligner une recette exquise.



ROQUEFORT

Quasiment à l'état pur si ce n'est l'ajout de quelques herbes fraîches délicatement incorporées à la garniture, le roquefort donne toute sa puissance à ce macaron fromager.



SAUMON FUMÉ

Le secret de sa texture ? Nous cuissons le poisson dans la crème avant d'en faire des petites rillettes, relevées d'un peu d'ail et de feuilles ciselées de basilic.



TAPENADE

Olives noires, anchois, câpres, ail, sel, poivre... Le produit, rien que le produit, c'est tout l'esprit d'un macaron pas trop salé au goût authentique.



TRUFFE

Le parfum de la truffe noire met l'humeur au beau et l'appétit dans les meilleures dispositions. Vous en reprendrez bien un deuxième ?



LES FESTIFS

Parfums de fêtes...



Une envie de célébrer les fêtes et les temps forts de l'année d'une délicieuse façon !
Chaque macaron a sa spécificité, que ce soit une évocation ou un ingrédient de circonstance. Un souvenir gustatif que vous garderez longtemps...

MACARONS GARNIS FESTIFS Ø4,5CM
Boîte de 32 pièces : 640g net



**AMANDES
GRILLÉES**

ÉPIPHANIE

Les amandes sont d'abord torréfiées, puis infusées dans la crème pour un goût intense. Nos macarons ne comportent pas de fève mais marquent les esprits à l'Épiphanie...



**CŒUR
FRAMBOISE**

SAINT-VALENTIN

Comment ne pas tomber amoureux ... de ce délicat présent esthétique et gustatif.



**CHOCOLAT
PRALINÉ PÉTILLANT**

PÂQUES

Entre les coques au chocolat, un cœur de praliné qui pétille. Une touche d'originalité dans le paysage de Pâques avec un macaron pas cloche ! Astuce dégustation : pour un effet plus pétillant, laissez-le fondre doucement sous la langue...



**FRAISE DES BOIS
COQUELICOT**

FÊTE DES MÈRES

Coquet coquelicot, féminine fraise des bois, un goût de bonbon fleuri et fruité, une couleur rose douce comme une maman. Bonne fête !



**CŒUR
CHOCOLAT**

FÊTES DES PÈRES

Une douce attention pour les papas au cœur tendre.



**FROMAGE BLANC
ZESTES DE CITRON**

FÊTE NATIONALE

Macaron de la révolution ou allusion à notre pâtissier Meilleur Ouvrier de France ? Du bleu, du blanc, du rouge, des zestes de citron et du fromage blanc à 0%, vive le macaron léger de l'été !



MANGUE-POTIRON

HALLOWEEN

Un clin d'œil à la fête d'Halloween en orange et noir. Même texture veloutée que le potiron pour la garniture, dont la douceur est relevée par la mangue suave.



CHAMPAGNE-GROSEILLE

NOËL / NOUVEL AN

Le goût d'un champagne authentique mais sans les bulles, la douceur fruitée de la groseille et quelques éclats de cassonade pour un macaron à l'esprit hautement festif !

LES DESSERTS

Gourmandise ultime ...

Place au dessert ! Avec ses macarons ultra gourmands pour finir un bon repas en toute beauté ! Une collection de pâtisseries toute en légèreté, mettant le savoir-faire hors pairs de nos chefs pâtisseries à votre disposition pour le bonheur de tous !

MACARONS GARNIS DESSERTS Ø7,5CM
Boîte de 12 pièces : 960g net



3 CHOCOLATS

Macaron au chocolat, crémeux chocolat blanc aux éclats de chocolat noir, crème montée au chocolat au lait, amandes grillées



100% FRAISE

Macaron, compotée de fraise, crème montée à la fraise, amandes grillées



FRAMBOISE CITRON

Macaron, compotée de framboise, crème montée aux zestes de citron, amandes grillées



PISTACHE GRIOTTE

Macaron, compotée de griotte, crème montée à la pistache, amandes grillées



CHOCOLAT PRALINE

Macaron, praliné feuilleté croustillant à la noisette, crème montée au chocolat noir, amandes grillées



VANILLE FRUITS EXOTIQUES

Macaron, compotée mangue ananas et fruit de la passion, crème montée à la vanille, amandes grillées

LES COQUES DE MACARONS

Gardez votre signature pour la garniture et laissez-nous faire le reste !

Pas de temps pour fabriquer ? Pas de personnel suffisamment qualifié ? Matière première trop coûteuse ? Mais vos clients adorent vos macarons ! NUANCES GOURMANDES a la solution pour vous simplifier la fabrication : commandez nos coques de macarons et garnissez-les avec votre propre appareil.

La recette de nos coques est éprouvée, c'est la couleur qui fait la différence. Nous utilisons exclusivement des colorants naturels dans le respect de la législation en vigueur. Choisissez parmi nos 18 couleurs de coques celles qui vous correspondent le mieux et gagnez du temps en gardant votre signature gustative.

Nos coques de macaron sont conditionnées en boîtes blanches d'une même couleur, rangées dans des alvéoles thermoformées.



COQUES DE MACARONS

Ø3,5CM

Boîte de 1000g net : environ 250 pièces



COQUES DE MACARONS

Ø4,5CM

Boîte de 128 pièces : 800g net



COQUES DE MACARONS

Ø7,5CM

Boîte de 24 pièces : 480g net



BLANC «VANILLE»

Coques disponibles
en taille Ø 3,5cm
en taille Ø 4,5cm
et en taille Ø 7,5cm



JAUNE «CITRON JAUNE»

Coques disponibles
en taille Ø 3,5cm
en taille Ø 4,5cm
et en taille Ø 7,5cm



JAUNE «PASSION»

Coques disponibles
en taille Ø 4,5cm



«CHOCOLAT NOIR»

Coques disponibles
en taille Ø 3,5cm
en taille Ø 4,5cm
en taille Ø 7,5cm
et en coeur Ø 4,5cm



ROSE «FRAISE»

Coques disponibles
en taille Ø 4,5cm



ROSE «FRAMBOISE»

Coques disponibles
en taille Ø 3,5cm
en taille Ø 4,5cm
en taille Ø 7,5cm
et en coeur Ø 4,5cm



ORANGE «MANDARINE»

Coques disponibles
en taille Ø 4,5cm



ORANGE «ABRICOT»

Coques disponibles
en taille Ø 3,5cm
en taille Ø 4,5cm
et en taille Ø 7,5cm



BRUN «CAFÉ»

Coques disponibles
en taille Ø 4,5cm



VIOLET «CASSIS»

Coques disponibles
en taille Ø 4,5cm



VIOLET «FIGUE»

Coques disponibles
en taille Ø 3,5cm
en taille Ø 4,5cm
et en taille Ø 7,5cm



BLEU «MYRTILLE»

Coques disponibles
en taille Ø 4,5cm



BRUN «CARAMEL»

Coques disponibles
en taille Ø 3,5cm
en taille Ø 4,5cm
et en taille Ø 7,5cm



BRUN «NOISETTE»

Coques disponibles
en taille Ø 4,5cm



«CHOCOLAT AU LAIT»

Coques disponibles
en taille Ø 4,5cm



NOIR «MURE»

Coques disponibles
en taille Ø 4,5cm



VERT «PISTACHE»

Coques disponibles
en taille Ø 3,5cm
en taille Ø 4,5cm
et en taille Ø 7,5cm



VERT «MENTHE»

Coques disponibles
en taille Ø 4,5cm

INFOS TECHNIQUES

Les grandes lignes !

.....

FABRICATION ARTISANALE FRANCAISE

« Made in France », nos macarons sont fabriqués de A à Z de la même manière qu'un artisan dans notre atelier près de La Rochelle. Nos équipes sont formées en interne avec un processus de fabrication millimétré.

MATIERES PREMIERES SELECTIONNEES

Pour confectionner ses douceurs, NUANCES GOURMANDES sélectionne les meilleures matières premières et respecte très rigoureusement les normes d'hygiène en vigueur.

LABEL DE QUALITE

Les recettes des macarons NUANCES GOURMANDES sont toutes créées par Guillaume MABILLEAU « Meilleur Ouvrier de France pâtissier ». Expert en la matière il se porte lui-même garant de la qualité des produits et saura répondre à toutes vos questions.

GAMME DIVERSIFIEE

Près de 100 parfums de macarons garnis et 18 couleurs de coques disponibles en 3 tailles... Vous avez le choix !

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

Les macarons et coques à garnir sont conditionnés dans des emballages spécifiques pour la conservation et les expéditions :

- Alvéoles de 16 macarons en PET transparent recyclable dessus dessous.
- Boîtes en carton pure pâte spécifique pour la congélation et le transport, rigide et qualitatif, ne transmet pas d'odeur et ne ramollit pas au congélateur.

RESPECT DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

NUANCES GOURMANDES effectue un étiquetage clair et précis de chacun de ses produits (notamment en termes d'allergènes) et utilise uniquement des colorants naturels dans le respect de la réglementation et des dosages en vigueur.

TRACABILITE

NUANCES GOURMANDES assure une traçabilité de toute sa production. De la réception de la matière première, en passant par la fabrication des produits jusqu'à la livraison. Vous pouvez à tout moment nous consulter en cas de besoin.

DLUO

Les macarons NUANCES GOURMANDES sont fabriqués puis surgelés, et stockés à -18°C, ce qui nous permet de les conserver jusqu'à 18 mois à compter de la date de fabrication.

POIDS ET TAILLES

Nos macarons garnis mesurent +ou- 4.5cm de diamètre et pèsent +ou-20g. Un rapport poids/taille qui confère aux macarons NUANCES GOURMANDES une générosité absolue.

CONSERVATION ET DEGUSTATION

Nos macarons se dégustent frais. Nous conseillons une conservation de 6 jours au réfrigérateur (2/4°C) après décongélation afin de garantir toutes les qualités organoleptiques optimales.

NUANCES GOURMANDES

The macaron experts...

.....

NUANCES GOURMANDES, FRUIT OF A FRIENDSHIP BETWEEN PASTRY CHEFS...



Jean-Baptiste ROBIN,

.....
pastry chef for over 10 years, began his career in Maine-et-Loire and worked in some Parisian palaces before becoming the manager of the entire pastry section of several well-known stores.



Guillaume MABILLEAU,

.....
pastry chef as well, also began his career in Maine-et-Loire, before travelling around France working in some prestigious establishments. He won the Best craftsman in France (MOF) title for pastry making in 2011 at 28 years old and is one of France's patisserie prodigies.

In 2012, the two experienced pastry chefs decided to create the NUANCES GOURMANDES brand and specialise their company in one single product: macarons.

They set up their own production workshop, near La Rochelle, and developed a recipe unique of its kind in the world, making the NUANCES GOURMANDES macarons a true tasting specialty.

Several years later, the company is now in full swing and offers you nearly 100 different macaron flavours.



“More than a nuance, they are completely unique!”

Our macarons are characterised by their very generous portions, weighing around 20g for 4.5cm diameters.

They are packed into white boxes that hold 32 macarons of the same flavour and are classed into different categories: the classics, originals, childhood delights, cocktails, liqueurs, patisserie macarons, sweet & salty and festives.

FILLED MACARONS

Without a doubt the largest range in the world...

What makes a good macaron?

This is a question we ask ourselves every day, to ensure that we always offer you the best product possible.

“A macaron earns its name from the crisp external shell, extremely fondant filling and intense, natural flavouring”.

Everything stems from the high-quality, rigorously-selected base ingredients. Only natural ingredients and colourings are used, to keep in complete accordance with the current regulations.

Then true craftsmanship comes into play...

We create our macaron shells from an Italian meringue base, guaranteeing a crisp finish. The wonderfully fondant element comes from the filling, sandwiched between two shells. The recipe remains our secret as our pastry chefs have perfected it over the course of years of hard work. All that you need to know is that it's not ganache – used only for chocolates, nor a butter cream and certainly not a jam! Our beautifully developed filling fuses the macaron together to become at one with the shells and release the full flavour. True precision chemistry! And it's only through all this effort and rigour that NUANCES GOURMANDES is able to offer you high-quality and generously-portioned macarons, fit for a royal banquet!

Freezing: the best preservation method!

We freeze our macarons when they are at their peak quality to stabilise and preserve them for up to 18 months at -18°C. Once they are defrosted, they will regain all the qualities of a freshly produced macaron and will have a shelf life of up to 6 days when stored in the fridge.



CLASSICS Safe bets...



Choose your pallet...Shades of reds and pinks with vine peach, redcurrant, Morello cherry, raspberry or strawberry macarons? Or maybe yellow, with mango, pineapple, banana, lemon and passionfruit macarons? Perhaps black, with blackberry, and white – white chocolate, coconut or vanilla – could also be effective...Each of the 32 colours offered is obtained with completely natural colourings and each macaron fully retains the taste and intensity of the base ingredients.

So any choice is a safe bet!

CLASSIC FILLED MACARONS Ø4,5CM
Box of 32 : 640g net

CLASSIC FILLED MACARONS Ø7,5CM
Box of 12 : 840g net



APRICOT

This beautifully golden macaron is made primarily using Bergeron apricots, giving it a very delicate flavour.



PINEAPPLE

A tart touch and a refreshing flavour, using pineapples from Costa Rica. Pura vida!



BANANA

A taste so similar to the fruit itself that you will feel like you are eating a real slice of banana...



COFFEE

The classic of all classics, but certainly not "basic", as it's this classic flavour that makes it so special...



MANDARIN

Sun-kissed mandarins under the Mediterranean sun, subtle and sweet for a refreshing taste.



MANGO

An intense and full-bodied flavour on the palate, all of the beauty of the fruit in a macaron.



CHESTNUT

Chestnut lovers will love this delicately-fondant, flavoured macaron and its vanilla notes.



MINT

As refreshing as a lovely glass of mint cordial and water, a macaron flavoured with organic peppermint essential oil, with a slightly icy sensation.



CARAMEL

A delicate flavour of Bourbon vanilla, enhanced by Ile de Ré fleur de sel salt. An absolute must.



BLACKCURRANT

Don't be fooled by its subtle colour, the fruity flavour of blackcurrant definitely packs a punch.



MILK CHOCOLATE

Fine chocolate, a perfect dose of sugar, a milky creaminess, a beautiful macaron...



WHITE CHOCOLATE

Indulgent without being too sweet, like a fluffy cloud on the taste buds.



BLACKCURRANT

Black is black, and even if it's just as delicious as the woodland fruit, this macaron leaves your fingers stain-free!



BLUEBERRY

A magnificent shade of blue for this macaron that perfectly encapsulates the fruity flavour of wild blueberries.



HAZELNUT

A shell like a crunchy case and the taste of fresh hazelnuts.



COCONUT

A wonderful coconut has been shredded and infused to release all of its flavours.



DARK CHOCOLATE

The perfect balance of Ecuador 64% chocolate.



LEMON

Sicilian lemons in all their glory create a perfectly balanced, flavourful macaron.



LIME

Pure fruity bliss with hints of candied peel, a fresh macaron!



FIG

The little grains in the filling pop in the mouth, a delicious end of summer sensation...



ORANGE

Made using real, freshly squeezed orange juice, this macaron hits the perfect balance between delicate and tart flavours.



GRAPEFRUIT

The closest possible flavour to pink grapefruit; an authentic flavour with the full taste of the citrus fruit.



PASSIONFRUIT

A delicately powerful macaron, with the full intensity of this exotic, slightly tart fruit.



VINE PEACH

A much more developed variety of the fruit, with stronger flavour for fruity delicateness.

Also available in 7.5cm



STRAWBERRY

Inside the rose-pastel shell hides surprising intense flavour; as if you were biting into the fruit itself.



RASPBERRY

A perfect replica of raspberries, seed-free for a delicately tart macaron.



MORELLO CHERRY

Subtle tart sweetness, just what is needed to allow the flavour to reach its maximum potential.



REDCURRANT

Seed-free, with the perfect tart touch, to excite the taste buds.

Also available in 7.5cm



PISTACHIO

Made using pure pistachio butter to bring out the indulgent character of this nut.



PEAR

A slightly grainy and fluffy texture, true to that of the William pear.



GREEN APPLE

The tart flavour of a Granny Smith apple, with its natural flavour, in a softer form.



VANILLA

Infused with Madagascar Bourbon vanilla and encased with a white, vanilla-flavoured shell.

Also available in 7.5cm

Also available in 7.5cm



THE ORIGINALS

Well-developed flavours...



Each macaron from this range combines two, perfectly-matched flavours, each bringing out the best in each other. At NUANCES GOURMANDES, we love to do things a little different to others, therefore, we decided to combine well-known flavours with rarer flavours. Apricot is enhanced with a few drops of bitter almond; coffee becomes even warmer with sesame; Earl Grey tea makes raspberry more delicious than ever!

ORIGINALS FILLED MACARONS Ø4,5CM

Box of 32 : 640g net



**APRICOT-ALMOND**

A sun-kissed, delicately flavoured apricot, enhanced by a few drops of bitter almond, to also bring out the beautiful almond flavour of the macaron shell.

**A.C.E ORANGE, CARROT, LEMON**

A macaron that reinvents the well-known trio. We have blended real orange, carrot and lemon juice to find the perfect balance between the three flavours.

**BERGAMOT PEPPERMINT**

Bergamot juice for a tart flavour, organic peppermint essential oil for a touch of freshness, a macaron that tastes like a breath of fresh air!

**COFFEE-SESAME**

The perfect combination of two bold flavours, in which the strength of roasted and infused sesame seeds brings out the full-bodied flavour of coffee for maximum indulgence.

**LITCHI-REDCURRANT**

A very fruity macaron with the double-tartness of exotic litchi and an end note of redcurrant.

**MANGO-GINGER**

The charming and sweet flavour of mango is boosted by a delicate, tart note from the ginger.

**MINT-CHOCOLATE**

The strength of 64% black Ecuador chocolate has been tempered with a few refreshing drops of peppermint. A great classic that will never grow old!

**MIRABELLE PLUM-CITRONELLA**

Just like biting into the flesh of the round little fruit, with a beautiful balance brought by a slight touch of citronella, just enough to enhance the Mirabelle plum flavour.

**CARAMEL TONKA BEANS**

Tonka beans have been infused into the cream used to make the caramel and give it a slightly musky flavour, enhanced by a touch of Ile de Ré fleur de sel salt.

**MILK CHOCOLATE PEANUT**

When a famous chocolate bar is reinterpreted to make a macaron, it's for pure indulgence, with an added touch of delicacy.

**GRAND CRU-DARK CHOCOLATE**

The shells, made from dark chocolate, make the case a burst of cocoa power, with pure Mexican 66% chocolate. Caramba!

**FIG-VIOLET**

A floral 'girly' macaron that combines violet and fig, from which little grains can be felt deliciously popping in the mouth.

**GRAPEFRUIT-POPPY**

A unique and feminine combination for this both floral and fruity macaron, whose two flavours perfectly match in delicious harmony.

**PASSIONFRUIT CARAMEL**

Initially created on special request from the La Rochelle stadium, this champion macaron finds the perfect balance between the tart flavour of passionfruit and salted flavour of caramel made using Ile de Ré fleur de sel salt.

**PEACH-ROSE**

A sweet poem between the rose garden and orchard, whose delicate flavour resembles the creaminess of petals or peach skin...

**PISTACHIO-ORANGE FLOWER BLOSSOM**

An oriental touch can be found in this marriage between the strong flavours of the nut with the subtle flavour of orange flower blossom, to be eaten with closed eyes to fly away...

**STRAWBERRY FIVE SPICE**

Audacious strawberry combined with five spices – star anise, Sichuan pepper, cinnamon, clove and fennel – for a successful and distinguished showcase of flavours.

**STRAWBERRY-BASIL**

Chopped basil infused into a strawberry filling... A combination that has almost become a classic yet remains unusual with its fruity flavour and chopped herb notes: This macaron will amaze and seduce the palate.

**RASPBERRY EARL GREY TEA**

This may be this most feminine of our macarons... A subtle touch of bergamot infused to counter the full-bodied flavour of the red fruit for an enchanting result.

**OLIVE OIL-LIME ZEST**

A beautifully finished flavour with olive oil for a long-lasting tasting sensation, counter-balanced by the fragrant vivacity of lime, neither tart nor bitter in flavour.

**PEAR-CARDAMOM**

Infused cardamom seeds and the added comforting sweetness of pure pear, creating aniseed and citrus flavours...

**GREEN APPLE RASPBERRY**

Inspired by candy apples, these macarons are fruity and tart and stimulate the most delicate of taste sensations.

**PRALINE-PINEAPPLE**

First, comes the taste of roasted nuts and caramel, followed by the fruity and fresh taste of pineapple, a macaron combining winter and summer, to be enjoyed all year round!

**YUZU-COCONUT**

The indulgent answer to exotic desires, this macaron combines the freshness of yuzu, a deliciously fragrant Japanese citrus fruit, with shredded coconut.

CHILDHOOD DELIGHT

Well-loved sweet treats...

With the Cocktail macarons catering for the adults, the Childhood Delights will definitely please children's palates! Although...As they are irresistibly nostalgic, the Childhood Delight macarons are such a blast from the past that adults will no doubt enjoy them just as much as children. You will find the former flavours of penny sweets from the bakery after school, while also being delighted by these refined and perfectly-balanced reinterpretations of these well-loved sweet treats...

CHILDHOOD DELIGHT FILLED MACARONS Ø4,5CM

Box of 32 : 640g net



SOUR BOILED SWEETIE

Its colours will remind you of the famous white and rainbow-striped sweetie, its flavour will take you down memory lane. If you love the sweet, sour and fruity taste of the sweet, you will love this macaron!



TOFFEE

No jokes with this macaron, it takes its star ingredient very seriously, perfectly replicating the characteristic flavours of the famous chewy caramel sweet.



FIZZY COLA BOTTLE

Just as if directly extracted from the soda drink itself, this macaron combines the sour and fizzy taste of the little jelly bottle sweets and the refreshing taste of the drink.



FIZZY STRAWBERRIES

This is a sublime version of the iconic sweeties, well-known by all those with a sweet tooth. Transformed into a macaron, it gives adults a great excuse to be indulgent!



NOUGAT

We create this flavour by pulverising real nougat. Coated in honey with a beautiful taste of toasted almond. Pure indulgence.



CHOCOLATE SPREAD

Mmm, that delicious chocolaty-hazelnut goodness...Do you enjoy eating it directly from the jar with a spoon? Then you will love eating it in the shape of this fondant macaron.



LIQUORICE SWEETS

Those little pink cubes with a wedge of liquorice in the middle, do you remember them? Here, they are at their best in a macaron that is as pretty as it is tasty.



SPECULOOS

Brown sugar, cinnamon, the traditional characteristics of the Belgian biscuit have been reinterpreted to make a deliciously-fondant filling for this macaron...

THE COCKTAILS

To be consumed without moderation...

With the Childhood Delights catering for the children, the Cocktail range will definitely satisfy the adults! These macarons recreate the flavours of well-known cocktails, in which you will find fruity tastes with a little brown sugar coating on the shells for subtle crunch. Of course, you will also taste slightly alcoholic notes, without any implications on your sobriety, as the alcohol in our cocktails has evaporated. And just like with real cocktails, the smells are so good that you could eat them. With no intoxication other than tasting euphoria!

COCKTAIL FILLED MACARONS Ø4,5CM
Box of 32 : 640g net



MOJITO

Good-quality white rum, fresh crushed mint, lime juice...You can try to stick a straw in it, but we would advise biting into it with good teeth!



PIÑA COLADA

Just a mouthful will take you away to a sunset on a beach, under the palm trees with the simple flavours of well-balanced pineapple juice, shredded coconut and white rum.



PUNCH

Made using white rum and orange juice, softened by a scraped and infused Bourbon vanilla pod; all of the West Indies in one macaron...



SANGRIA

A beautiful pearly pink evokes the colour of this cocktail that combines red wine with notes of orange and cinnamon for a well-balanced finished flavour.

LIQUEURS

Taste the kick !

At Nuances Gourmandes, we have a little spark of madness in us that makes us try to push the limits...Like trying to capture the taste of flavoursome liqueur in a macaron! And we seem to have been managed it in these four macarons: To be eaten very cold, straight after defrosting. Allow yourself a little time to admire their beautiful shiny shells, sprinkled with sugar coated in bronze powder and their pearly filling. And, as if you are biting into "the Angels' share", you will recognise the delight of each flavour subtly offered to your taste buds. A kick, yes, but a gentle one...

LIQUEURS FILLED MACARONS Ø4,5CM
Box of 32 : 640g net



BAILEY'S

Eating this macaron provides the same level of satisfaction as drinking a glass of whisky cream over ice, all that's missing is a leather couch and chimney fire...



CALVADOS

Like grandfather's water of life, you can feel the kick of this liqueur in the macaron, but without it being over-powering, as we allow apple to take the centre stage.



COGNAC

In line with the Charente region specialty, the intense colour of Cognac can be seen on the external shells, and the warm flavours can be felt in the fondant filling.



COINTREAU

Some flambé it, but as Maine-et-Loire locals, we like to incorporate it in its original state in a macaron!

PASTRY MACARONS

For those sweet cravings...

A sweet treat at the end of a meal is often appreciated, or rather necessary, even when often a large dessert is undesired. How about one or two macarons from our new range? Now that's a delicious compromise! NUANCES GOURMANDES offers new takes on symbolic desserts of the traditional patisserie repertoire in the shape of macarons, the epitomes of indulgence... and of the patisserie profession. We are, therefore, very proud to present our Patisserie macarons to you, macarons that represent the flavours of tarts and cakes to a tee. The mix is cooked, crumbled and incorporated into the filling of each macaron, whose caramel-coloured shell is adorned with crêpe dentelle, the signature of the collection.

PASTRY MACARONS FILLED Ø4,5CM
Box of 32 : 640g net



RUM BABA

The texture, rum dose, touch of vanilla... Baba lovers' passion will continue to grow, with these deliciously perfect representations of the great patisserie classic.



CHEESECAKE

A natural flavour with a subtle touch of salt... This macaron version of the sweet dessert brings the wonderful taste of the light cream cheese and biscuit cake to mouth.



APPLE CRUMBLE

A macaron to be eaten cold, which still splendidly provides the indulgent taste of cooked apples and crumble coating with the perfect compliment of caramel for a loyal representation of the iconic dessert.



FRAMBOISIER

The taste of cake blended with fruity delight, softened by a vanilla cream. All of the beauty of this well-loved French dessert has been transmitted into this wonderfully-balanced, comforting macaron.



MOLTEN CHOCOLATE

Double chocolate for indulgent foodies, with twice more chocolate! Ganache filled between chocolate biscuits to maximise the intensity of this staple dessert.



LEMON TART

A similar recipe to the lemon macaron, but with a little extra biscuit taste. With the meringue element of the macaron, it really feels like eating a lemon tart!



RASPBERRY TART

An incredible feeling of eating a real raspberry tart! No surprise, knowing that this macaron is really made from pastry and fruit mixtures. It is the epitome of taste of a reinvented classic.



TIRAMISU

Close your eyes and taste... Coffee cream and chocolate finger biscuits for a cocoa powder sensation, the delicacy of a light macaron, with subtle touch.

SWEET & SALTY

Clever disguise for the aperitif!

The crunch of the macaron shell, the fondant filling in the middle...And what if they were savoury? It seems to be a success; these macarons decorated with poppy seeds will amaze you and win you over for good. They are made with a delicate balance of flavours, a careful harmony between the sweet macaron mix and salty filling, for a finished product that would satisfy the finest of palates. Perfect for an aperitif, these Sweet & Salty macarons can be eaten as a starter, accompanied by a well-seasoned green salad. We recommend removing the Sweet & Salty macarons from the fridge 15 minutes before serving.

SWEET & SALTY FILLED MACARONS Ø4,5CM
Box of 32 : 640g net



MUSHROOMS

First, the sweet, crunchy shell, followed by the smoothness of the filling and the intense flavour of mushrooms delicately mixed with hints of garlic and parsley.



FOIE GRAS

This is a melt-in-the-mouth, truly indulgent macaron made using semi-cooked foie gras, enhanced by some spices and the cocoa notes of the shell.



GUACAMOLE

The texture may be very soft and melting, but the flavour definitely packs a kick! A touch of chilli, garlic, a little bell pepper, and most importantly ripe avocado for a refined macaron.



BELL PEPPER

In true tapas style, in this macaron you will find the sun-kissed flavour of roasted peppers, tomatoes and a little Espelette pepper to boost this exquisite recipe.



ROQUEFORT

Almost in its pure state, with a few light touches of fresh herbs delicately incorporated into the filling, the Roquefort showcases all of its strength in this cheesy macaron.



SMOKED SALMON

The secret to its texture? We cook the fish in the cream before making little rillettes, enhanced by a touch of garlic and some chopped basil leaves.



TAPENADE

Black olives, anchovies, capers, garlic, salt, pepper... The result, the simple result, is a not too salted, authentic tasting macaron.



TRUFFLE

The fragrance of black truffle will put you in a good mood and get your hunger going for the main event. Can you resist a second helping?



THE FESTIVES

Festivities flavors ...

We like to celebrate festivities and the highlights of the year in a delicious manner! Each macaron has its purpose, whether it be for an event or to celebrate a seasonal product. A memory taste for a long time...

FESTIVES FILLED MACARONS Ø4,5CM
Box of 32 : 640g net





**TOASTED
ALMONDS**
EPIPHANY

Almonds are first of all roasted, then infused into the cream for an intense flavour. Our macarons may not contain any figurines like a 'galette des rois', but they're definitely fit for Three King's day...



**RASPBERRY
HEART**
VALENTINE'S DAY

How can you not fall in love ... of this delicate present beautiful and tasty.



**POPPING CHOCOLATE
PRALINE**
EASTER

Between chocolate shells lies a popping praline core. A touch of originality for the Easter festivities – a macaron worth hunting for! Tasting tip: For a better popping effect, let the macaron gently melt on the tongue...



**WILD STRAWBERRIES
POPPY**
MOTHER'S DAY

Pretty poppies, wonderful wild strawberries, Floral and fruity sweet flavour, In a shade of pink as tender as a mother's love. Happy holidays!



**CHOCOLATE
HEART**
FATHER'S DAY

A sweetly attention for dad with a tender heart.



**CREAM CHEESE
LEMON ZEST**
14 JULY

Is it a revolutionary macaron or a mad turn of our Best Craftsman in France (MOF)? From blue to white to red, lemon zests and 0% fat cream cheese, long live the light summer macaron!



**MANGO
PUMPKIN**
HALLOWEEN

A little hint at Halloween with its black and orange colouring. It has the same smooth texture of pumpkin for the filling, its flavour enhanced by a touch of silky mango.



**CHAMPAGNE
REDCURRANT**
CHRISTMAS / NEW YEAR

The taste of real champagne without the bubbles, the fruity sweetness of redcurrants and a few bursts of brown sugar form a wonderfully festive macaron!



DESSERTS MACARONS

Ultimate delight ...



Place to dessert! With this delicious macarons to finish a good meal in beauty! A collection of light pastries, thanks to our incredible pastry chefs at your disposal for the happiness of all!

DESSERTS MACARONS Ø7,5CM
Box of 12 : 960g net



3 CHOCOLATES

Chocolate macaron, White chocolate cream with dark chocolate seeds, Milk chocolate whipped cream, Grilled almonds



STRAWBERRY 100%

Macaron, Strawberry jelly, Strawberry whipped cream, Grilled almonds



RASPBERRY LEMON

Macaron, Strawberry jelly, Lemon zests whipped cream, Grilled almonds



PISTACHIO MORELLO CHERRY

Macaron, Morello cherry jelly, Pistachio whipped cream, Grilled almonds



CHOCOLATE PRALINE

Macaron, Crispy hazelnut praliné, Dark chocolate whipped cream, Grilled almonds



VANILLA EXOTIC FRUITS

Macaron Pineapple, mango and passion fruit jelly, Vanilla whipped cream, Grilled almonds



MACARON SHELLS

Keep your signature recipes for the filling and let us take care of the rest!

.....

No time to make your own? No qualified staff to make them? Base ingredients too expensive? But your customers love macarons! NUANCES GOURMANDES has the perfect solution to simplify your production: order our macaron shells and fill them yourselves by your own means.

Our shell recipe has been tried and tested, it's the colour that makes them special. We only use natural colourings in accordance with the current legislation. Choose the best-suited options from our 16 shell colours for what you need and gain time, keeping your own signature flavours.

Our macaron shells are packaged in white boxes containing only shells of the same colour and in thermoformed casing.



MACARON SHELLS
Ø3,5CM
Box of ≈ 250 : 1000 g net



MACARON SHELLS
Ø4,5CM
Box of 128 : 800g net



MACARON SHELLS
Ø7,5CM
Box of 24 : 480g net



«VANILLA» WHITE

Shells available
in size Ø 3,5cm
in size Ø 4,5cm
and in size Ø 7,5cm



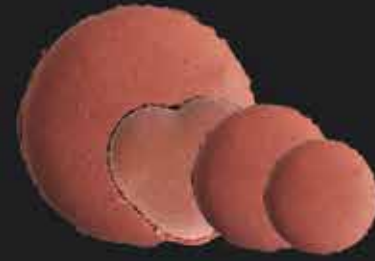
«LEMON» YELLOW

Shells available
in size Ø 3,5cm
in size Ø 4,5cm
and in size Ø 7,5cm



«PASSION FRUIT» YELLOW

Shells available
in size Ø 4,5cm



«DARK CHOCOLATE»

Shells available
in size Ø 3,5cm
in size Ø 4,5cm
in size Ø 7,5cm
and in heart Ø 4,5cm



«STRAWBERRY» PINK

Shells available
in size Ø 4,5cm



«RASPBERRY» PINK

Shells available
in size Ø 3,5cm
in size Ø 4,5cm
in size Ø 7,5cm
and in heart Ø 4,5cm



«MANDARIN» ORANGE

Shells available
in size Ø 4,5cm



«APRICOT» ORANGE

Shells available
in size Ø 3,5cm
in size Ø 4,5cm
and in size Ø 7,5cm



«COFFEE» BROWN

Shells available
in size Ø 4,5cm



«BLACKCURRANT» PURPLE

Shells available
in size Ø 4,5cm



«FIG» PURPLE

Shells available
in size Ø 3,5cm
in size Ø 4,5cm
and in size Ø 7,5cm



«BLUEBERRY» BLUE

Shells available
in size Ø 4,5cm



«CARAMEL» BROWN

Shells available
in size Ø 3,5cm
in size Ø 4,5cm
and in size Ø 7,5cm



«HAZELNUT» BROWN

Shells available
in size Ø 4,5cm



«MILK CHOCOLATE»

Shells available
in size Ø 4,5cm



«BLACKBERRY» BLACK

Shells available
in size Ø 4,5cm



«PISTACHIO» GREEN

Shells available
in size Ø 3,5cm
in size Ø 4,5cm
and in size Ø 7,5cm



«MINT» GREEN

Shells available
in size Ø 4,5cm

TECHNICAL INFORMATION

The main points!

.....

ARTISANAL FRENCH PRODUCTION

"Made in France", our macarons are produced from start to finish in the same way as an artisanal craft in our workshop near La Rochelle. Our teams are internally trained in a production process of the finest detail.

CAREFULLY CHOSEN BASE INGREDIENTS

To create our sweet treats, at NUANCES GOURMANDES we select the best base ingredients and rigorously respect the current hygiene standards.

QUALITY LABEL

The NUANCES GOURMANDES macaron recipes are all created by Guillaume MABILLEAU "Best Craftsman in France (MOF) for patisserie". As an expert in his field, he guarantees the quality of the products himself and is happy to answer any of your questions.

DIVERSE RANGE

Nearly 100 flavours of filled macarons and 18 shell colours are available in 3 sizes... The choice is yours!

PRESENTATION AND PACKAGING

The macarons and shells to be filled are presented in special packaging for storage and delivery:

-16 macaron casing above and below the macarons made from transparent, recyclable PET

-Specially designed cardboard boxes for freezing and delivering that is strong and sound, does not absorb smell and does not soften in the freezer.

ACCORDANCE WITH THE CURRENT LEGISLATION

NUANCES GOURMANDES provides clear and precise labelling for each of their products (particularly regarding allergens) and only uses natural colourings in accordance with the current regulations and dose requirements.

TRACEABILITY

NUANCES GOURMANDES guarantees the traceability of their entire production line. From receipt of the raw materials to the production process to the delivery of the final products. You can contact us at any point should you require any additional information.

SHELF LIFE

The NUANCES GOURMANDES macarons are produced then frozen, and stored at -18°C, allowing them to be stored for up to 18 months from the date of production.

WEIGHT AND SIZES

Our filled macarons measure + or - 4.5cm in diameter and weigh + or - 20g. The weight/size ratio provided by the NUANCES GOURMANDES macarons are very generous.

PRESERVATION AND SERVING

Our macarons should be eaten fresh. We recommend storing them for up to 6 days in the fridge (2/4°C) after defrosting to ensure that the optimal taste quality standard is retained.



**nuances
gourmandes**
Macarons

**10 RUE DU VENT - ZA DE CROIX FORT
17220 SAINT MEDARD D'AUNIS
TÉL. : 05 46 69 37 15
WWW.NUANCESGOURMANDES.COM
NUANCESGOURMANDES@GMAIL.COM**