

CONFISEUR
DE PRASLINES ORIGINAL



CATALOGUE 2021-2022

PAROLE DU CHEF

INTRODUCTION



La maison **Mazet**, reconnue comme une institution de la gastronomie française depuis 1636, est classée depuis 2016 **entreprise du patrimoine vivant**. Depuis près de 400 ans, la Maison Mazet - Duc de Praslin a évolué à travers les siècles, les tendances et les modes.

L'année 2021 marque une nouvelle étape dans l'histoire de la Maison car j'ai l'honneur depuis peu de diriger l'ensemble des créations de cette ambassade de la culture locale et nationale.

Pas d'innovation sans tradition ! Mes créations, inspirées des archives de la Maison, conservent l'âme de Mazet de Montargis. J'ai ainsi l'immense plaisir de vous présenter cette année, une nouvelle collection de saveurs innovantes proposées dans des écrins revisités dans la tradition. Nos 6 nouvelles recettes d'amandes enrobées vont défier les palais des plus fins amateurs de friandises et s'inscrire dans l'histoire de la Maison. Notre nouvelle gamme de tablettes de chocolat revisite les saveurs traditionnelles pour mieux épouser le futur. Enfin, de nouvelles pâtes de fruits réalisées à base de vrais fruits et de recettes authentiques complètent cette année l'éventail des gourmandises de la Maison (évidemment, sans arôme ni additif !).

*The Maison Mazet, recognized as an institution of the French gastronomy since 1636, is classified since 2016 **Entreprise du patrimoine vivant**. For nearly 400 years, the Maison Mazet - Duc de Praslin has evolved through the centuries, trends and fashions.*

The year 2021 marks a new milestone in the history of the Maison because I have recently had the honour of directing all the creations of this embassy of local and national culture.

No innovation without tradition! My creations, inspired by the Maison's archives, preserve the soul of Mazet de Montargis. I have the immense pleasure to present this year, a new collection of innovative flavors proposed in revisited packaging within the tradition. Our 6 new recipes of coated almonds will challenge the palates of the finest lovers of sweets and will take part of the House's history. Our new range of chocolate bars revisits traditional flavours to better embrace the future. Finally, new fruit pastes made with real fruit and authentic recipes complete the range of delicacies of the House this year (obviously, without aroma or additive!).

Hugues Poujet

PRASLINES MAZET

PRASLINES MAZET OF MONTARGIS

Nos Praslines sont emballées dans de belles bonbonnières en fer et étuis représentant la boutique historique de Montargis. Le petit étui coussin de 12 g est idéal comme cadeau de table ou d'accueil à un budget très adapté. *Our Praslines are presented in beautiful tins and boxes representing the historic Montargis boutique. The adorable 12g pouch makes an ideal and very affordable gift for your dinner host.*

Étuis /
Our carton boxes:
12G, 65G, 100G,
200G, 350G, 500G,
750G, 1 KG

Boîtes fer /
Our tins:
15G, 125G,
250G, 500G



La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website mazetconfiseur.com

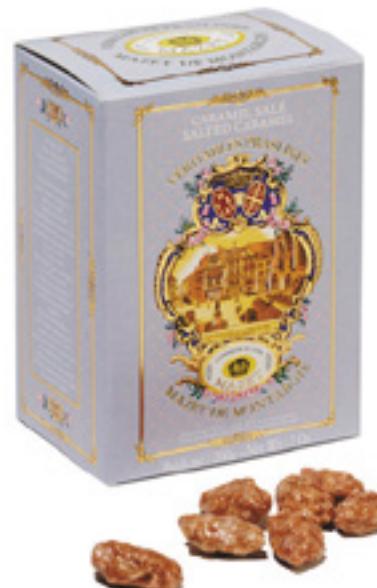
AUTOUR DE LA PRASLINE AROUND PRASLINES

PRASLINES NOUVELLE-ORLÉANS NEW ORLEANS PRASLINES

Les français migrés en Louisiane adaptèrent la recette de la Praslines avec des noix de Pécan. Cent ans plus tard, la Maison Mazet revisite cette recette.

The French migrated to Louisiana adapted the recipe of Praslines with pecan nuts. One hundred years later, the Maison Mazet revisits this recipe. Pralines with pecan nuts. One hundred years later, the Maison Mazet revisits this recipe.

Étui /Box: 150G



Les Praslines aromatisées au caramel salé, clou de girofle et à l'orange ou au miel, associées à la véritable Prasline Mazet. Salted Caramel, Clove and Orange, with Honey Pralines Mazet.
Étuis / Boxes sizes : Praline orange-girofle 65G ; Praline miel 65G ;
Praline caramel salé 200G

BOÎTES FRIANDISES

FRIANDISES BOXES

PRAISLINE MAZET MONTARGIS



Boîte en fer, dont le dessin inspiré de nos archives illustre bien le style de la maison. *These tins carry a design inspired by our archives, and perfectly illustrates the style of the Maison.*
Boîtes / Tin sizes : 100G, 200G, 500G, 750G, 900G

La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website mazetconfiseur.com

BOÎTE CONFISEUR ORIGINAL

ORIGINAL CONFECTIONER BOXES



Cet écrin, revisité aux nouvelles couleurs de la Maison Mazet, contient neuf de nos traditionnelles et nouvelles friandises avec en son centre une surprise : une petite boîte ronde indépendante. Cet écrin, livré dans son fourreau, facilite l'emballage cadeau. *This setting, revisited in the new colours of the Maison Mazet, contains nine of our traditional and new treats with a surprise in the center: a small independent round box. This case, delivered in its sheath, facilitates the gift wrapping.*

700G



Ces écrin déclinent neuf spécialités avec une surprise en son centre, une petite boîte ronde indépendante! Existe en rouge et en jaune. *Our Round Box presents nine of our specialties with a surprise at its center, a little detachable box! The Round Box comes in red or yellow.*

700G

FRIANDISES

SWEETS



AMANDES CHOCOLAT AU LAIT - 200G

Amande caramélisée et enrobée de chocolat au lait. *Slightly caramelized almond coated with milk chocolate.*



AMANDES CHOCOLAT NOIR - 200G

Amande caramélisée et enrobée de chocolat noir. *Slightly caramelized almond coated with dark chocolate.*



AMANDES TONKA - 200G

Amande caramélisée, enrobée de Gianduja et assaisonnée à la poudre de fève Tonka. *Lightly caramelized almond, coated with Gianduja and seasoned with Tonka bean powder.*

La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website mazetconfiseur.com

Nos nouvelles friandises allient le savoir-faire authentique de Mazet confiseur et la créativité gustative de chef chocolatier Hugues Pouget. *Our new treats combine the authentic know-how of Mazet confectioner and the gustatory creativity of chef chocolatier Hugues Pouget.*



AMANDES MENTHE POIVRÉE - 200G

Amande caramélisée enrobée de chocolat noir à l'huile essentielle de menthe poivrée. *Caramelized almond coated with dark chocolate with peppermint essential oil.*



AMANDES PAIN D'ÉPICES - 200G

Amande caramélisée, enrobée de chocolat au lait et assaisonnée d'un mélange à pain d'épices. *Lightly caramelized almond, coated with milk chocolate and seasoned with a gingerbread mixture.*



AMANDES FLEUR SEL - 200G

Amande caramélisée, enrobée de chocolat au lait, légèrement assaisonnée à la fleur de sel. *Caramelized almond, coated with milk chocolate, lightly seasoned with fleur de sel*



AMANDES VEGAN - 200G

Amande caramélisée, enrobée de chocolat à la poudre d'amande. *Slightly caramelized almond, coated with almond powder chocolate.*

SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES



AMANDAS - 100G, 200G

Nougatine aux éclats d'amandes, enrobée de chocolat noir 64% et saupoudrée d'une fine couche de cacao poudre. *Nougatine with almond chips, coated with dark chocolate 64% and sprinkled with a thin layer of cocoa powder.*



MIRABOS - 100G, 200G

La nougatine, composée de noisettes torréfiées et d'écorces d'oranges confites, puis enrobée de chocolat au lait et légèrement saupoudrée de cacao donne toute sa personnalité aux Mirabos. *Nougatine made with roasted hazelnut and tangy orange peel, coated with milk chocolate and lightly dusted with fine cocoa powder give Mirabos their unique personality.*



CHOKOTÉ - 100G, 200G

Gingembre confit, enrobé de chocolat noir intense au thé broyé. *Crystallized ginger coated with intense dark chocolate flavoured with delicately crushed tea leaves.*



KALOUDJAS - 100G, 200G

L'amande délicatement torréfiée est enrobée d'une fine couche brillante de Gianduja. *Lightly roasted almonds coated in satin-smooth gianduja.*

La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website mazetconfiseur.com

La recette des Pralines a inspiré la création d'autres confiseries. Notre savoir-faire pour marier le chocolat aux fruits secs, au caramel, à la nougatine et même aux feuilles de thé broyées a donné naissance à dix recettes emblématiques de notre maison. Découvrez-les toutes! *The success of our Praline recipe inspired us to create more. Our savoir-faire in combining chocolate with nuts, caramel, nougatine and even crushed tea leaves gave birth to the dix signature recipes of our House. Try them all!*



GRÉLONS MIRABELLES - 100G, 200G

Noisettes caramélisées recouvertes d'un chocolat au lait aromatisé à la mirabelle. *Lightly caramelized almonds and hazelnuts are coated with milk chocolate flavoured with mirabelle.*



FIGUETTES - 100G, 200G

Cette amande caramélisée est délicatement enrobée de chocolat noir à la figue. *Lightly caramelized almonds delicately coated in fig-flavoured dark chocolate.*



GRÉLONS ET GIVRETTES - 100G, 200G

Amandes et noisettes caramélisées, roulées dans le chocolat au lait puis saupoudrées de sucre glace. *Lightly roasted caramelized almonds and hazelnuts coated with milk chocolate lightly dusted with icing sugar.*



MAZETTES - 100G, 200G

Amande caramélisée mêlée de pâte de pistache liée au chocolat blanc. *Caramelized almond mixed with finely ground pistachios and white chocolate.*



**KARIKA CARAMEL
FUDGE KARIKA ALMONDS**

Amandes légèrement caramélisées, enrobées de chocolat blanc aux notes de caramels
Lightly caramelized almonds covered in caramel flavoured white chocolate

150G

**KARIKA AMANDES & NOISETTES
CHOCOLAT NOIR
KARIKA DARK CHOCOLATE
ALMONDS & HAZELNUTS**

Le chocolat noir intense enrobe amandes et noisettes caramélisées
Crunchy roasted hazelnuts and almonds covered in intense dark chocolate.

150G



KARIKA AMANDAS

Nougatine aux amandes recouverte de chocolat noir intense puis roulée dans une fine poudre de cacao.
Cette recette fait des Amandas la deuxième spécialité historique de la maison.
Roasted almond nougatine coated with intense dark chocolate and rolled in fine cocoa powder. Amandas is the second historic recipe of our House.

150G



La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website mazetconfiseur.com

Née de l'inspiration d'Hugues Pouget, la gamme Karika ouvre une nouvelle série de recettes alliant le savoir-faire du confiseur et l'imagination du chocolatier. *Inspired by Hugues Pouget. The Karika range paves the way for a whole new series of recipes allyng the savoir-faire of the confectioner with the creativity of the master chocolate maker.*



**KARIKA NOISETTES GIANDUJA
KARIKA GIANDUJA HAZELNUTS**

Noisette légèrement caramélisée et enrobée de Gianduja (pâte de noisettes mélangée au chocolat). *Slightly caramelized hazelnut coated with Gianduja (hazelnut paste mixed with chocolate).*

150G



**KARIKA AMANDES FRAISES
KARIKA STRAWBERRY ALMONDS**

Toutes en douceur, les amandes torréfiées et caramélisées se retrouvent couvertes d'un enrobage aux fraises des plus agréables.
Gently roasted and caramelized almonds are coated in a deliciously delicate strawberry coating

150G



**KARIKA AMANDES CITRON
KARIKA LEMON ALMONDS**

Amande caramélisée et enrobée au chocolat blanc assaisonné d'huile essentielle de citron jaune. *Caramelized almond coated with white chocolate and yellow lemon essential oil.*

150G



BOÎTES OURS - THE BEAR TINS
Trois boîtes fer imprimées racontent les aventures de l'Ours fétiche de Dominique Le Bagousse. *These three tins recount the adventures of Dominique Le Bagousse's favourite Bear.* Praslines, Amandas ou/or Framboizettes.
65G



BOÎTE MAGASIN - SHOP BOX
La boîte Magasin argentée reprend la vitrine de notre boutique historique de Montargis. Garnissage: Amandas, Givrettes, Assortiment Duc (Praslines, Amandes & Noisettes caramélisées au chocolat noir, Kaloudjas) *Our silver Shop of Mazet box represents our historic flagship boutique of Montargis. It contains Amandas, Givrettes, Duke's Assortment (Praslines, Caramelized Almonds & Hazelnuts in Dark Chocolate, Kaloudjas)*
400G



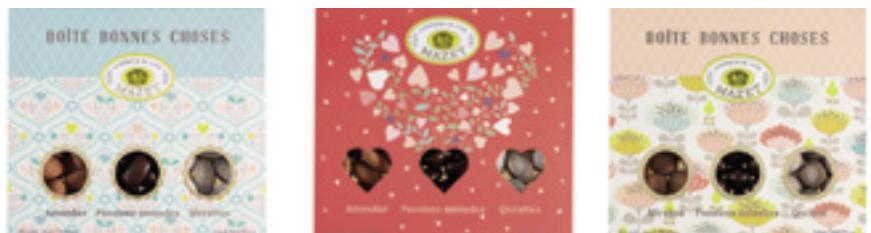
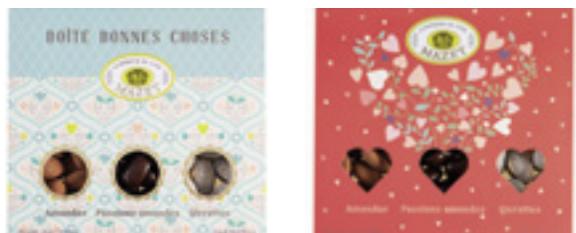
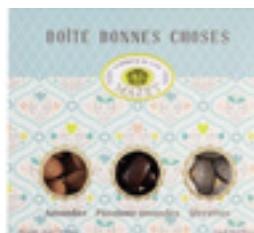
BOÎTE MAISON - MAISON BOX
Praslines, Givrettes, Grêlons, Amandes et noisettes au chocolat noir, Amandas, Mirabos. *Praslines, Givrettes, Grêlons, Dark Chocolate Almonds & Hazelnuts, Amandas, Mirabos.*
300G



BOÎTE ÉTOILE - STAR BOX
Cette boîte intemporelle présente sept spécialités de la maison Mazet : Amandas, Mirabos, Givrettes, Grêlons, Amandes et Noisettes au chocolat noir, Kaloudjas et Praslines. *This beautiful star-shaped gift box contains seven Mazet specialties: Amandas, Mirabos, Givrettes, Grêlons, Dark chocolate Almonds & hazelnuts and Kaloudjas - not forgetting our Praslines.*
550G



La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website mazetconfiseur.com.



Et toujours disponible notre collection classique.
And still available our classic collection

LES BOÎTES MERVEILLEUSES

MARVELLOUS BOXES

Assortiment à composer soi-même. Create your own chocolate assortment.

Elles se déclinent
en quatre tailles.
*These exquisite gift boxes
come in four sizes.*

T1 - 290G :
Praslines, Kaloudjas,
Amandes et noisettes
au chocolat noir

T2 - 375G :
Amandes et noisettes
au chocolat noir,
Praslines

T4 - 670G :
Praslines, Grélons,
Givrettes, Amandes
et noisettes au
chocolat noir, Amandas



La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website mazetconfiseur.com

PRALINES MAZET MONTARGIS

AUTOUR DU MARRON

ALL ABOUT THE CHESTNUT



LA MERVEILLEUSE MARRONS GLACÉS - MARVELLOUS GLAZED CHESTNUTS BOX
Cette année, nos boîtes merveilleuses accueillent aussi des marrons glacés de Naples. *This year,
our wonderful boxes also welcome glazed chestnuts from Naples.*
9 UNITÉS / UNIT (ENV. / APPROX. 180G) - 18 UNITÉS / UNIT (ENV. / APPROX. 360G)



CRÈME DE MARRONS
OUR CHESTNUTS PASTE
Recette onctueuse
de crème de marrons.
*Creamy chestnut
cream recipe.*
240G

GOURMANDISES DELICACIES



PÂTES DE FRUITS - FRUIT PASTE

Découvrez les nouvelles recettes de Pâtes de Fruits de la Maison Mazet élaborées par le Chef Hugues Pouget. Riches en goût, elles garantissent une haute qualité gustative grâce à la sélection rigoureuse de nos ingrédients, sans colorant, sans arôme et surtout à base de fruits.

Discover the new recipes of fruit paste from Maison Mazet made by Chef Hugues Pouget. They guarantee a high quality taste thanks to the rigorous selection of our ingredients, without coloring, without aroma and especially with fruit.

180G



MENDIANTS - BEGGAR RECIPES

LAIT - MILK

Morceaux de chocolat au lait, noisettes caramélisées et pistache. *Milk chocolate Pieces, caramelized hazelnuts and pistachio nuts.*

200G

NOIR & FRUITS - DARK & FRUITS

Morceaux de chocolat noir, amandes et noisettes caramélisées, pistaches, raisins secs et orange confite. *Dark chocolate pieces, caramelized almonds and hazelnuts, pistachio nuts, grapes and candied oranges.*

200G

NOIR - DARK

Morceaux de chocolat noir, noisettes caramélisées et pistache. *Dark chocolate pieces, caramelized hazelnuts and pistachio nuts.*

200G

La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website: mazetconfiseur.com

BALLOTINS DE CHOCOLATS OUR CHOCOLATE BALLOTTINS



Assortiments ganaches, pralinés maison et autres gourmandises. Se déclinent en cinq tailles.

Assorted ganaches, homemade praliné and other delicacies.

These boxes come in five sizes.

250g, 350g, 500g,
750g, 950g.



DISPONIBLE DÈS NOVEMBRE 2021 - AVAILABLE IN NOVEMBER 2021

TABLETTES DE CHOCOLATS CHOCOLATE BARS

Cette année, le Chef a sélectionné les plus belles fèves de cacao à travers le monde pour dévoiler aux amateurs de chocolats 16 nouvelles créations de tablettes. Nos saveurs Signatures comme les tablettes aux éclats de Praslines, au caramel salé ou encore aux noisettes ont été revisitées et de nouvelles saveurs complètent la gamme 2021 (Pétale de rose, Piment...).

This year, the Chef has selected the most beautiful cocoa beans in the world to unveil 16 new tablet creations to chocolate lovers. Our Signature flavours, such as Praslines, salted caramel or hazelnut tablets, have been revisited and new flavours complete the 2021 range (Rose Petal, Chilli...).

GAMME BEST OF OUR BEST OF RANGE



Choisissez votre tablette préférée
au sein de notre gamme de saveurs Best of

*Choose your favorite tablet
from our range of Best of flavors*

100G

— 20 —

La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website: mazetconfiseur.com

GAMME PARFUMÉE OUR PERFUMED RANGE



Nouvelles saveurs élaborées par le chef
sans arômes ni colorant, 100 % naturelles !
*New flavours created by the chef
without aroma or colouring, 100% natural!*

100G

GAMME PURE ORIGINE OUR PURE ORIGINS RANGE



Origines sélectionnées parmi les pays producteurs de chocolat préférés du Chef : Equateur, Brésil, Vénézuela, Saint Domingue et Sao Tomé.

Selected origins among the Chef's favorite chocolate producing countries: Ecuador, Brazil, Venezuela, Santo Domingo and Sao Tome

100G

— 21 —

TABLETTES CLASSIQUES

CLASSIC CHOCOLATE BARS

Nos vingt tablettes au chocolat noir, lait et blanc, de la plus douce à la plus intense saveur, raviront les papilles des plus curieux. *Our eighteen dark, milk and white chocolate bar range from the most subtle to the most intense flavours and will delight the taste buds of every chocolate lover through three gourmet journeys.*

100G



La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website: mazetconfiseur.com

COLLECTION DE NOËL

THE CHRISTMAS COLLECTION



CALENDRIER DE L'AVENT

Garni d'amandes et de noisettes enrobées de chocolat et Praslines, mais aussi de bonbons de chocolats (pralinés, ganaches et nougats).
Garnished with almonds and hazelnuts coated with chocolate, Praslines and chocolate candies (pralinés, ganaches and nougats)

170G



CRACKERS SURPRISE - SURPRISE WRAPPER

Garni de Praslines, d'amandes et de noisettes enrobées de chocolat noir. Garnished with Praslines, almonds and hazelnuts coated with dark chocolate

130G



TRIO DE BOULES-CHRISTMAS. TREE BAUBLES

2 trios de boules de Noël, 90 g chacun
2 packs of 3 baubles, 90 g each
1 - Amandas, Praslines, Mazettes
2 - Framboisettes, Praslines, Givrettes
90G



COLLECTION DE NOËL THE CHRISTMAS COLLECTION



CALENDRIER DE L'AVENT SOUS-BOIS UNDERGROWTH ADVENT CALENDAR

Pour son édition 2021, le calendrier de l'avent de la Maison Mazet fait vivre la magie de Noël dans un sous-bois enneigé qui captive l'ensemble de la nature.

Il contient des surprises gourmandes avec ses traditionnelles Praslines, amandes au chocolat, noisettes Gianduja et ses incontournables bonbons de chocolat au praliné, mais aussi avec ses toutes nouvelles recettes de friandise élaborées par le Chef Hugues Pouget : amandes légèrement caramélisées enrobées de chocolat et parfumées à la fève Tonka, à la Fleur de Sel ou encore à la poudre de pain d'épices.

La nouvelle édition 2021 marquera le retour du nougat sous toutes ses formes et des pâtes de fruits fabriquées par la Maison Mazet à base de fruits (framboise, cassis, abricots...), sans colorant, ni arôme.

For the 2021 edition, the new Mazet advent calendar brings the magic of Christmas into a beautifully undergrowth snow-covered captivating all the nature.

It contains gourmet surprises such as its traditional Praslines, chocolate almonds, Gianduja hazelnuts and the exquisite chocolate bonbons with Praliné. This year, new recipes developed by Chef Hugues Pouget have been added: caramelized almonds coated in chocolate and flavored with the famous Tonka bean, with Fleur de Sel or gingerbread powder...

This new edition is marking the return of Nougat in its forms and of fruit pastes, made from whole fruits (raspberries, blackcurrant, apricots...) without any coloring nor aroma.

190G

MAZET FACTORIE MONTARGIS



La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website mazetconfiseur.com.



LES DESSERTS DE LA FACTORIE

MAZET FACTORIE DESSERTS



PARIS-BREST

Pâte à choux aux éclats de Pralines, crème mousseline praliné noisette

Choux pastry ring with crushed praline pieces, hazelnut praline mousseline cream filling



SUCCÈS PRALINÉ PRALINE SUCCESS

Dacquoise souple noisettes et amandes effilées, mousseline praliné noisette, praliné noisette.

Light hazelnut sponge with flaked almonds, hazelnut praline mousse, hazelnut praline



PITHIVIERS

Biscuit fondant aux amandes et éclats de Pralines
Fondant biscuit base with almonds and crushed praline pieces

CHOUQUETTES AU PRALINÉ

OUR SPECIALITY

Pâte à choux aux éclats de Praslines,
pur praliné, chantilly pralinée
*Little choux pastries with crushed praline pieces,
pure praline, whipped praline chantilly*



La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website, mazetconfiseur.com

GOURMANDISES

OUR DELICACIES



FINANCIER NATURE
Petit gâteau
à la poudre d'amande
Cake with almond powder



FINANCIER PRALINÉ
Petit gâteau à la poudre d'amande
garni de praliné noisette de la Maison Mazet
*Almond powder cake with hazelnut
praliné from Maison Mazet*



MERINGUES
Meringues croquantes aux
éclats de Praslines
*Croquing meringue with
Praslines shrapnel*



TUILES AMANDES
Biscuit aux amandes grillées et
blancs d'oeufs
*Cooked with grilled almonds
and egg whites*

AUTOUR DE NOËL

ALL ABOUT CHRISTMAS



GALETTE TRADITIONNELLE - TRADITIONAL GALETTE

Pâte feuilletée au beurre du Poitou, crème d'amande
Puff pastry with Poitou butter and almond cream



GALETTE À LA PRASLINE - PRASLINE GALETTE

Pâte feuilletée caramélisée, crème d'amande aux éclats de Praslines
Caramelized puff pastry, almond cream with crushed praline pieces

La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website: mazetconfiseur.com



NOS BÛCHES DE NOËL

CHRISTMAS LOG CAKE



BÛCHE PRALINÉE VEGAN

Biscuit noisette du Piémont, croustillant aux pétales de maïs, crémeux noisette, mousse noisette légèrement parfumée au gingembre frais, fruits secs. *Piedmont hazelnut biscuit, crispy with corn petals, creamy hazelnut, hazelnut mousse slightly scented with fresh ginger, dried fruits.*



BÛCHE 100% CHOCOLAT

Biscuit Chocolat aux éclats de noisettes caramélisées, mousse légère au chocolat Vénézuela 72%, crème onctueuse au chocolat Belize 75% en infusion de vanille. Mousse chocolat lait. *Chocolate biscuit with caramelized hazelnuts, light Venezuela 72% chocolate mousse, creamy Belize 75% chocolate cream with vanilla infusion. Milk chocolate mousse.*



BÛCHE CLÉMENTINE

Biscuit pain de gênes aux zestes de clémentine, crumble croustillant aux amandes, marmelade de clémentines du Var à la vanille de Madagascar, crémeux, mousse et gelée de clémentines fraîches.

Genoa bread biscuit with clementine zest, crispy crumble with almonds, marmalade of clementines of the Var with vanilla of Madagascar, creamy, foam and jelly of fresh clementines.



BÛCHE OMELETTE NORVÉGIENNE

Biscuit joconde, glace vanille, sorbet clémentine, glace au cointreau, écorces d'orange confite et meringue italienne. *Joconde biscuit, vanilla ice cream, clementine sorbet, cointreau ice cream, candied orange peel and Italian meringue*

PÂTES ET POUDRES

OUR PASTES AND POWDERS



PRALINÉ AMANDE
ALMOND PRALINE
250G



PRALINÉ NOISETTE
HAZELNUT PRALINE
250G



POUDRE DE PRASLINE
PRASLINE POWDER
250G



ÉCLATS DE PRASLINE
CRUSHED PRASLINES
250G

OFFRE PRO - PRO OFFER

Demander également notre offre pâtes et poudres réservée aux professionnels pour sublimer tous vos desserts et pâtisseries gourmandes.

Ask also our offer pasta and powders reserved for professionals to sublimate all your desserts and gourmet pastries.

La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website: mazetconfiseur.com



CONFITURES

OUR MARMALADES



GRIOTTE AMANDE AMÈRE
SOUR CHERRY BITTER ALMOND
220g



FRAMBOISE PURE
RASPBERRY PURE
220g



POMME MIEL DU GÂTINAIS
APPLE GATINAIS HONEY
220g



MANGUE PASSION ÉCLATS DE PRASLINES
PASSION MANGO CRUSHED PRASLINES
220g



MYRTILLE SAUVAGE
WILD BLUEBERRY
220g



FRAISE RHUBARBE
STRAWBERRY RHUBARB
220g



POIRE WILLIAMS PRALINÉ NOISETTE
WILLIAMS PEAR HAZELNUT PRALINE
220g



ABRICOT PISTACHES
PISTACHIO APRICOT
220g

La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website, mazetconfiseur.com



NOS FONDUES AU CHOCOLAT

OUR CHOCOLATE FONDUES

Les fondues vous offrent un cœur onctueux dans lequel tremper des fruits frais ou secs, des biscuits et toute autre gourmandise. Elles se présentent dans un petit verre rétro qui se réchauffe au bain-marie ou au four à micro-ondes. *Our Chocolate Fondues are an invitation to dip fresh fruit, dried fruit, cookies or other delights into our delicious melted chocolate. The fondues come in little individual retro-style glasses and can be melted either in a bain-marie or in the microwave.*

CHOCOLAT LAIT
CARAMEL SALÉ
MILK CHOCOLATE
SALTED CARAMEL



CHOCOLAT
NOIR AMER
BITTER DARK
CHOCOLATE



CHOCOLAT
NOIR NOISETTE
DARK CHOCOLATE
HAZELNUT



La liste des ingrédients, allergènes et valeurs nutritionnelles est disponible sur mazetconfiseur.com. Our list of ingredients, allergens and nutritional facts is available on our website: mazetconfiseur.com



CHOCOLAT
NOIR AMER
BITTER DARK
CHOCOLATE



CHOCOLAT
LAIT CARAMEL SALÉ
SALTED CARAMEL MILK
CHOCOLATE



CHOCOLAT
BLANC IVOIRE
IVORY WHITE
CHOCOLATE



CHOCOLAT
NOIR NOISETTE
DARK HAZELNUT
CHOCOLATE



CHOCOLAT
NOIR ORANGE
DARK ORANGE
CHOCOLATE



CHOCOLAT
LAIT CARAMEL
MILK CHOCOLATE
CARAMEL

PÂTISSERIE DEUX HEURES
COMME UN CHEF !

COOKING DURING TWO HOURS LIKE A CHEF!

MAZET FACTORIE MONTARGIS



GOÛTER D'ACCUEIL
WELCOME SNACK

DEUX HEURES DE COURS DE PÂTISSERIE
CRÉÉS PAR LE CHEF HUGUES POUGET

TWO HOURS OF PASTRY LESSONS
CREATED BY CHEF HUGUES POUGET

REPARTEZ AVEC VOS RÉALISATIONS !
TAKE HOME YOUR ACHIEVEMENTS!

RÉSERVEZ / RESERVATIONS

02 38 89 05 77

PLACES LIMITÉES / LIMITED ENTRIES

Ces cours, élaborés par le Chef Hugues Pouget, sont un moment de convivialité et de détente autour des pâtisseries emblématiques de la Maison. Apprenez les techniques, les bonnes pratiques ainsi que les trucs et astuces du chef !

Après le cours, soyez fiers d'emporter vos réalisations.

These courses, developed by Chef Hugues Pouget, are a moment of conviviality and relaxation around the emblematic pastries of the House. Learn the techniques, best practices as well as tips and tricks of the chef! After the course, be proud to leave with your achievements.

UN ÉVÉNEMENT À VENIR ?
AN UPCOMING EVENT?

PIÈCES MONTÉES
ET DESSERTS DE FÊTE
PIÈCES MONTÉES
AND FESTIVE DESSERTS

AYEZ LE RÉFLEXE
MAZET FACTORIE !
HAVE THE MAZET FACTORIE REFLEX!

RÉSERVEZ / RESERVATIONS

02 38 89 05 77



CONFISEUR GOURMAND

MAZET

PRASLINES DEPUIS MONTARGIS



MAZET FACTORIE

MONTARGIS

RETRouver NOS BOUTIQUES

Place Mirabeau, 45200 Montargis

COMMANDER PAR MAIL

mazetmontargis@mazetconfiseur.com
mazetfactorie@mazetconfiseur.com

COMMANDER PAR TÉLÉPHONE

Mazet confiseur Mazet Factorie

02 38 98 63 55 02 38 89 05 77

COMMANDER EN LIGNE

mazetconfiseur.com

PROFESSIONNELS

CONTACTER NOS ÉQUIPES

02 38 98 00 29

contact@mazetconfiseur.com
export@mazetconfiseur.com

*Mazet confiseur est labellisée
entreprise du patrimoine vivant depuis 2016.*