



Créations

L'ARBRE À SUCRE



L'Arbre à Sucre

L'union de deux pâtissiers chocolatiers

Eric Masfrand et Loïc Ginestes



Formés en Vendée et attachés à ce territoire, nous souhaitons valoriser les matières premières locales telles que la crème de Montaigu, les fruits de saison, la fleur de sel de Noirmoutier...



Notre savoir-faire est reconnu et récompensé par de nombreux titres (Champion de France 2009, Maîtres Artisans...).



Animés par la même passion et une créativité toujours plus grande, nous souhaitons vous proposer le meilleur de la pâtisserie française.



« En constant renouvellement, nos créations évoluent pour ravir vos yeux et surprendre vos papilles »



Nos chocolats sont rigoureusement sélectionnés et suivent un cahier des charges respectueux de la nature et de ceux qui la cultivent.



Notre engagement, un accueil convivial, un conseil professionnel et personnalisé, la satisfaction de nos clients.





Conseils conservation : les chocolats se conservent entre 15°C et 20°C à l'abri de la chaleur, de l'humidité et des odeurs. Pour une dégustation optimale nous vous conseillons de consommer nos chocolats dans les 15 jours qui suivent l'achat. Nous vous conseillons de commencer votre dégustation par les grands crus, de poursuivre par les fruités et de terminer par les épicés.





- Chocolats -

- Les ganaches -



- Colombie -



- Bolivie -



- Équateur -



- Sao Tomé -



- Venezuela -



- Madagascar -

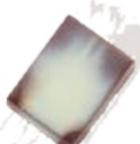
Noir



- Café -



- Vanille -



- Menthe -



- Framboise
balsamique -



- Citron vert -



- Poivre Timut -



- Miel sarrasin -

Lait



- Agrumes -



- Exotique -



- Fleur de sel -



- Coco -



- Tonka -

- Les pralinés -



- Fleur de sel -



- Noisette -



- Noix de pécan -



- Cacao -



- Cacahuète -



- Pistache -

- Les caramels -

Noir Lait



- Fleur de sel -



- Pomme yuzu -



- Passion -



- Cassis -



- Framboise -



- Mûre -

- Les tablettes -



Vanille
Chocolat Blanc



Noix de Pécan
Chocolat au lait



Douceur de lait
Chocolat Blond



Praliné croustillant
Chocolat au lait



Fleur de sel
Chocolat au lait



Sarrasin
Chocolat au lait



Caramel feuilleté
Chocolat au lait



Gourmand
Chocolat au lait



Noisettes
Chocolat au lait



Praliné croustillant
Chocolat noir



Bio 74%
Chocolat noir



Xocoalt
Chocolat noir



Cru d'exception
68%
Chocolat noir



Fleur de sel
Chocolat noir



Venezuela 88%
Chocolat noir



Mendiant
Chocolat noir



Sao Tomé 75%
Chocolat noir



Eclats fèves de cacao
Chocolat noir



Sans sucre
Chocolat noir



Cacahuètes grillées
Chocolat noir



Conservation : les macarons se conservent au réfrigérateur entre 3°C et 5°C.

Dégustation : pour une dégustation optimale, nous vous conseillons de consommer nos macarons dans les 7 jours qui suivent l'achat. Nous vous conseillons de sortir les macarons du réfrigérateur 20 min avant la dégustation.





- Macarons -

- Les gourmands -



- Chocolat &
Fleur de sel -



- Noisettes
du Piémont -



- Pistache -



- Vanille -



- Poire
& Pécan -



- Chocolat -



- Caramel -



- Café -

- Les fruités -



- Huile d'olive
& Agrumes -



- Framboise -



- Citron -



- Citron vert -



- Mûre -



- Mangue -



- Cerise Amarena -



- Passion
& Chocolat au lait -



- Confiserie -

- Les pâtes de fruits -



Poire



Abricot



Mûre



Passion



Framboise



Pêche



Cassis



Fraise



Pomme



Cerise



Mangue



Orange

Nos boutiques



LA ROCHE-SUR-YON

12 rue Jean Jaurès
85000 La Roche-sur-Yon
09 81 18 32 51

LES HALLES

Place du Marché
85000 La Roche-sur-Yon
09 81 18 32 51

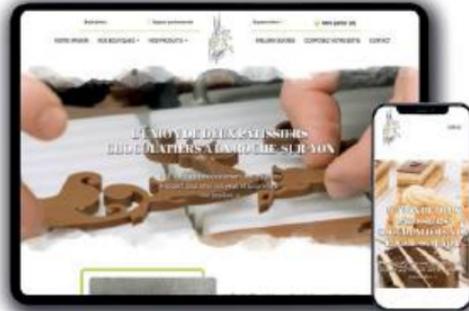


LES SABLES-D'OLONNE

6 quai Emmanuel Garnier
85100 Les Sables-d'Olonne
09 61 12 18 71



Le site internet



Click

Toutes nos créations sont disponibles à la commande directement sur notre site.



Collect

Vous pouvez choisir le magasin, le jour et l'heure de réception de votre commande.



Expédition

Faites-vous livrer partout en France grâce au service Colissimo.



Ne pas jeter sur la voie publique

Réalisation et impression - FACTOR IT - 93 rue Roger Salengro - 85000 La Roche-sur-Yon

L'Arbre à Sucre - 12, Rue Jean-Jaures - 85000 La Roche-Sur-Yon - 80057548200016 - capital : 10 000,00 €

