



Les Cérémonies 2024

Histoire



L'histoire du macaron Ladurée commence avec Pierre Desfontaines, petit cousin de Louis Ernest Ladurée, qui au milieu du XX^{ème} siècle, a eu la bonne idée d'accoler deux à deux les coques de macarons et de les garnir d'une savoureuse ganache. Depuis cette époque, la préparation n'a pas changé.

Ce petit gâteau rond et moelleux, croquant à l'extérieur et fondant à l'intérieur, est fabriqué avec une rigoureuse précision : les amandes, les œufs, le sucre et la pincée de savoir-faire unique au monde et nécessaire à leur délicate fabrication. Ainsi les macarons parviennent à ce degré d'équilibre parfait entre les saveurs et les textures.

Chaque saison, Ladurée lui rend hommage en créant un nouveau parfum.



La personnalisation de macarons



Personnalisez vos macarons avec le message de votre choix

3,70 CHF le macaron

©2022 Ladurée Paris (www.laduree.com)

Pyramides et coffrets de macarons personnalisés

Tarifs sur demande

©2022 Ladurée Paris (www.laduree.com)



Photos non contractuelles

Les pièces montées de mini macarons



Pièces montées à partir de 20 macarons et jusqu'à 520 macarons.
Nous vous conseillons de limiter l'assortiment à 4 parfums de mini macarons.



Socle et cône factices décorés de
frises réalisées
en glace royale de couleur ivoire.

Mini pièce montée, environ 20 macarons

94 CHF TTC – 91,62 CHF HT

½ Taille, environ 40 macarons

154 CHF TTC – 150,10 CHF HT

Taille 1, environ 90 macarons

314 CHF TTC – 306,04 CHF HT

Taille 2, environ 130 macarons

452 CHF TTC – 440,55 CHF HT

Taille 3, environ 150 macarons

582 CHF TTC – 567,25 CHF HT

Taille 4, environ 180 macarons

684 CHF TTC – 666,67 CHF HT

Taille 5, environ 260 macarons

982 CHF TTC – 957,12 CHF HT

Taille 6, environ 370 macarons

1255 CHF TTC – 1223,20 CHF HT



Personnalisez votre
Pyramide de macarons
avec le message de
votre choix

Photos non contractuelles

Les cubes de mini macarons



Nos chefs pâtissiers vous proposent
une pièce montée unique, entre modernité et élégance.



Taille 1

45 macarons

178 CHF TTC – 173,49 CHF HT

Taille 3

125 macarons

462 CHF TTC – 450,29 CHF HT

Taille 2

80 macarons

300 CHF TTC – 292,40 CHF HT

De façon à conserver une harmonie de couleurs, nous vous conseillons
de limiter l'assortiment à 5 parfums de mini macarons, soit un par face.

Photos non contractuelles

Le croquembouche traditionnel



Socle et cône décorés de frises réalisées en glace royale de couleur ivoire, le croquembouche est entouré d'un ruban en sucre tiré.



*Prix par personne
4 choux par personne
(de 32 à 200 personnes)
15 CHF TTC – 14,62 CHF HT*

Les parfums de choux au choix :
Chocolat, Vanille, Fleur d'oranger, Café, Praliné, Kirsch, Grand Marnier,
Cointreau ou Rhum,

Photos non contractuelles

La pièce montée de choux



La pièce montée de choux est recouverte d'un glaçage ivoire, rose ou vert et décorée de pétales ou cœurs en pastillage. Socle et cône décorés de frises réalisées en glace royale de couleur ivoire.



*Les parfums de choux au choix :
Pistache, Vanille, Fleur d'oranger ou
Pétales de rose*

*Prix par personne - 4 choux par personne
(de 12 à 300 personnes)*

16 CHF TTC – 15,59 CHF HT

Photos non contractuelles

L'entremets Marie Antoinette



La Maison Ladurée vous présente le Marie-Antoinette, un entremets élégant recouvert d'une fine couche de pâte d'amande ivoire, verte ou rose et décoré de glace royale.

Trois parfums disponibles :

Biscuit macaron et crème aux pétales de rose, framboises fraîches, litchis

Biscuit macaron cassis, crème mousseline à la violette, compotée de cassis

Dacquoise pistache, crème onctueuse à la pistache et praliné croustillant



Disponible dès 15 personnes, tarifs sur demande

Photos non contractuelles

Les pièces montées d'entremets



Entremets superposés recouverts d'une fine couche de pâte d'amande ivoire, verte ou rose et décorés de frises en glace royale, de dragées et de pétales de rose en pastillage.

Trois parfums disponibles :

Biscuit macaron et crème aux pétales de rose, framboises fraîches, litchis

Biscuit macaron cassis, crème mousseline à la violette, compotée de cassis

Dacquoise pistache, crème onctueuse à la pistache et praliné croustillant



Les entremets superposés

(de 14 à 300 personnes)

16 CHF TTC – 15,59 CHF HT

Photos non contractuelles

Les pièces montées d'entremets



Entremets recouverts d'une fine couche de pâte d'amande ivoire, verte ou rose et décorés de frises en glace royale, de dragées et de pétales de rose en pastillage.



Le Wedding Cake
(taille à définir selon vos besoins)

17,50 CHF TTC – 17,06 CHF HT

*(Entremets au choix
de la gamme en cours)*

(Une caution de 450CHF vous sera demandé pour le socle et sera restitué dès sa récupération sous 1 semaine)

Photos non contractuelles

Les pièces montées d'entremets



Entremets superposés recouverts d'une pâte à sucre blanche, verte, ou rose et décorés de dentelle, de dragées, de pétales en pastillage et de fleurs blanches en pastillage et d'un ruban Ladurée.



Le Wedding Cake

Le Versailles

(taille à définir selon vos besoins)

17,50 CHF TTC - 17,06 CHF HT

*(Entremets au choix
de la gamme en cours)*

Photos non contractuelles

Les pièces montées d'entremets



Entremets superposés recouverts d'une fine couche de pâte d'amande ivoire, verte ou rose et décorés de fleurs en pastillage et d'un ruban Ladurée.



Le Wedding Cake
Le Pompadour
(de 24 à 300 personnes)
21,50 CHF TTC – 20,96 CHF HT

*(Entremets au choix
de la gamme en cours)*

Photos non contractuelles

La collection Mariage



Boîte de macarons décorées de
2 cœurs entrelacés.



Boîte Cœurs de 1 macaron

5,50 CHF TTC – 5,36 CHF HT

Boîte Cœurs de 2 macarons

9 CHF TTC – 8,77 CHF HT

Boîte Cœurs de 4 macarons

16 CHF TTC – 15,59 CHF HT

Sujet des mariés en porcelaine

45 CHF TTC – 41,63 CHF HT



Photos non contractuelles

La collection bébé



Réglotte de macarons en hommage à la petite enfance.



Réglotte bébé 4 macarons

16 CHF TTC – 15,59 CHF HT



Photos non contractuelles

Les coffrets 1, 2 et 3 macarons



Les boîtes pâtisseries de 1, 2 ou 3 macarons sont en carton souple, pour des cadeaux doux et légers.



Boîte souple 1 macaron
3,50 CHF TTC – 3,41 CHF HT



Boîte souple 2 macarons
6,80 CHF TTC – 6,63 CHF HT



Boîte souple 3 macarons
10,20 CHF TTC – 9,94 CHF HT

Déclinés en plusieurs couleurs, ces coffrets sont de véritables écrins pour nos précieux macarons.



Coffret de 1 macaron
5,50 CHF TTC – 5,36 CHF HT



Coffret de 2 macarons
9 CHF TTC – 8,77 CHF HT



Coloris soumis à disponibilité et saisonnalité

Photos non contractuelles

Les dragées



Coffrets de dragées



Coffret de 18 à 20 dragées - 50 g

verte, rose ou ivoire

20 CHF TTC – 19,49 CHF HT

Coffret de 30 à 32 dragées - 95 g

verte, rose ou ivoire

29 CHF TTC – 28,27 CHF HT

Coffret de 40 à 42 dragées - 145 g

verte, rose ou ivoire

45 CHF TTC – 43,86 CHF HT

Photos non contractuelles, produits soumis à disponibilité et saisonnalité

Nos Services



La Maison Ladurée vous accompagne dans vos projets, cadeaux d'entreprise ou événements, grâce à ses services de personnalisation et de livraison.

Notre équipe commerciale est à votre service pour répondre à toutes vos demandes.

Service commercial : salesch@laduree.com

Tarifs sur demande

En boutique

Retirez votre commande en une heure

Livraison par coursier

Tarifs sur demande

Expédition à domicile

Selon les produits et la localisation, tarifs à partir de 18CHF





LADURÉE QUAI DES BERGUES
Quai des Bergues, 33 1201 Genève
022 716 06 06

LADURÉE RUE DE BOURG
Rue de Bourg, 3 1003 Lausanne
021 312 79 00

LADURÉE COURS DE RIVE
Cour de Rive, 7 1204 Genève
022 310 44 04

LADURÉE MONTREUX
Grand Rue 34, 1820 Montreux
021 909 06 06

LADURÉE MANOR CHAVANNES-DE-BOGIS
Chemin Industriel 1279 Chavannes-de-Bogis
079 259 22 76



www.laduree.ch
#ladureesuisse
salesch@laduree.com

