Quentin Bailly

CHAMPION DU MONDE

Excellence & Gourmandises



Catalogue

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

www.quentinbailly.com
contact@quentinbailly.com

1 Avenue des Marronniers
59840 Pérenchies
Tél. : 06 30 20 26 77

65-67-69 Rue des Arts
59800 Lille
Tél. : 03 20 31 50 12

À propos

Curieux et passionné, j'ai d'abord travaillé dans de grandes maisons à travers la France.
En 2013, je deviens Champion du Monde de la Pâtisserie. Originaire du Nord de la France, j'ouvre ma première boutique à Lille en 2017, puis une boutique en ligne et enfin une seconde en 2023 à Pérenchies, où se situe notre atelier de fabrication.

Mes créations sont un doux mélange de saveurs de ma région et d'ailleurs. Épicurieux, je teste, je goûte et je recherche sans cesse les meilleurs cacaos et ingrédients pour que mes créations deviennent de véritables petits chefs-d'œuvre à croquer.

La créativité et la gourmandise sont les valeurs que je transmets chaque jour à mes équipes.



Entreprises, comités d’entreprise, associations, collectivités, événements privés ou professionnels...

Offrez-vous un Champion du Monde !

Pour offrir des cadeaux d’exception à vos équipes, vos clients, vos prestataires...

Personnalisations et Créations sur mesure

Tablettes fourrées personnalisées, macarons avec votre logo

Bague ou ruban imprimé autour des boîtes

Boîte cadeau évenementielle

Feuillet imprimé

Collection Hiver



Coffret Automne/Hiver



Coffret agrumes



Chocolat Chaud

Nos pyramides d’oursons guimauves

Idéales pour sublimer vos événements



Petite Pyramide de **13 oursons**
chocolat lait et noir



Grande Pyramide de **28 oursons**
chocolat lait et noir

Les marrons



Marron glacé à l ‘unité



4 marrons glacés

9 marrons glacés



Marrons 1 avenue des marronniers garnis d'un caramel de marron et d'une ganache au marron, enrobés de chocolat au lait

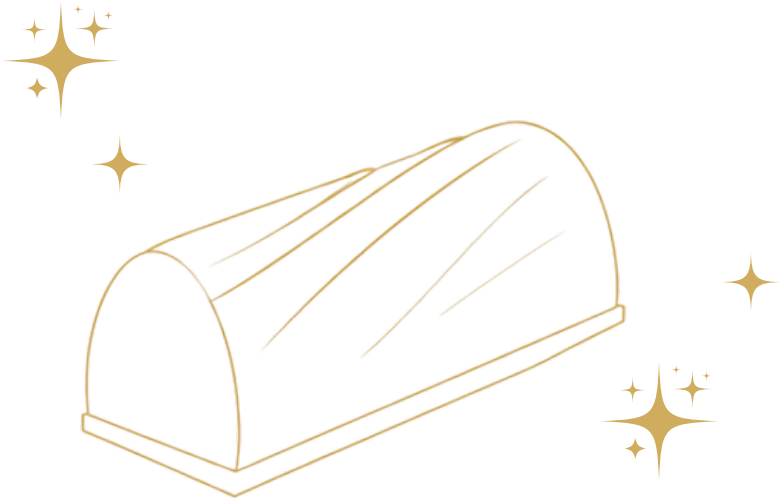
Photo non contractuelle : la présentation du produit peut légèrement différer de la photo.

Les Bûches

3 créations pour sublimer vos fêtes



Bûche Exotique, Chocolat/Vanille, Caramel



Bûche Glacée

Nos pâtisseries glacées

Vacherins glacés



Framboise



Vacherin Cacahuète



Vacherin Exotique



Profiteroles



Merveille Glacée

L'épiphanie



8 gaufres des Rois

saveur : Amande

8 personnes



Galette des rois

saveur : Amande ou Gianduja

Photo non contractuelle : la présentation du produit peut légèrement différer de la photo.

Les personnalisations



Feuillets & rubans
personnalisés, avec votre logo *









Macarons, Bonbons de chocolat avec votre logo & **tablettes fourrées** personnalisées*

** quantités minimales de commande et possibilités selon le logo/ tarif nous consulter*

Les personnalisations



La boîte “Event”

Composée de 12 bonbons de chocolat et de votre logo sur une bouchée



La bouchée “Event”

Une bouchée au praliné amande noisette avec votre logo

** quantités minimales de commande et possibilités selon le logo/ tarif nous consulter*

Nos coffrets cadeaux

Un coffret cadeau ou la pochette vous permettrons de composer selon vos envies et votre budget, n'hésitez pas à partager avec notre équipe qui pourra vous conseiller.



La boîte à bonheur composée d'un baba au rhum, un coffret de 9 chocolats, un briquette du Nord, un croustiloos et une tablette classique ou garnie au choix

Photo à titre indicatif, les produits sont susceptibles d'être modifiés selon les stocks disponibles.



Le coffret d'exception ** :
composé d'une boîte de 25 bonbons de chocolat, 1 paquet de bintjes, une réglette de chocarons, 1 réglette de macarons enrobés de chocolat, 1 réglette de florentins.

Photo à titre indicatif, les produits sont susceptibles d'être modifiés selon les stocks disponibles.



Petite pochette cadeau

Grande pochette cadeau

Boîte cadeau à garnir

*** quantités limitées*

Nos coffrets de chocolat











Coffret de **4** Bonbons de chocolat

Coffret de **9** bonbons de chocolat

Coffret de **25** bonbons de chocolat

Coffret de **49** bonbons de chocolat

Coffret de **70** bonbons de chocolat

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos coffrets



Coffret de 16 rochers

chocolat noir et lait



Coffret Grands crus

25 bonbons de chocolat



Coffret de 9 douceurs fruités



Coffret de 25 douceurs fruités

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos truffes fantaisies











Coffret 9 truffes fantaisies
Caramel beurre salé et chocolat au lait

Coffret 9 truffes fantaisies
Chocolat au noir vanillé

Coffret 9 truffes fantaisies
Noisette croustillante et chocolat au lait

Coffret 9 truffes fantaisies
Caramel exotique et chocolat au lait

Toutes les saveurs sont disponibles en pochette de 15

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos fruits confits



Gingembrettes confites



Morceaux d'oranges confites

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos guimauves





Oursons individuels

chocolat lait et noir



Boîtes de 6 oursons

chocolat lait et noir



Guimauves : **Assortiments de 6 saveurs** (vanille, framboise, rose, fruit de la passion, fleur d'oranger, yuzu)

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos spécialités du Nord



La Récolte Chocolatée

Les Grenailles

Noix de pécan caramélisées enrobées d'un chocolat au lait et fleur de sel

Les Vitelottes

Amandes caramélisées enrobées d'un chocolat au lait et fleur de sel

Les Bintjes by QB®

Cacahuètes caramélisées enrobées d'un chocolat caramélisé et fleur de sel

Les Cheyennes

Noisettes caramélisées enrobées d'un chocolat noir et fleur de sel

Les Rattes

Céréales croustillantes enrobées d'un chocolat au lait et fleur de sel

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos spécialités du Nord



Briquettes du Nord®

Une création du chef en hommage à sa région : mélange de chocolat, spéculoos maison, fleur de sel et pâte de vanille.



Beffroi

Une tablette fourrée d'un praliné noisette à la chicorée et une exceptionnelle spécialité : un mélange de chocolat, spéculoos, fleur de sel et pâte de vanille



Karbonnettes

Spécialité chocolatée à base de pâte sablée, riz soufflé japonais, crêpes dentelles et noisettes caramélisées

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos spécialités



Chocarons® framboise
Croustillant aux éclats de framboises
enrobé de chocolat au lait



Chocarons® coco
Croustillant aux éclats de noix de coco
enrobé de chocolat noir



Mendiants chocolat lait et noir

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos spécialités



Pot de cacahuètes
Un coeur praliné cacahuète et caramel vanille enrobé de chocolat blanc caramélisé



Bailly Babas
Babas macérés au vieux rhum ambré de Martinique élevés en fût de chêne. Vanille et zestes d'oranges

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos tablettes

D'autres saveurs sont disponibles, nous sommes à votre disposition





Tablettes classiques

chocolat noir/ lait / blanc







Tablettes garnies

chocolat noir/ lait / blanc







Tablettes fourrées

chocolat noir/ lait / blanc

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos sablés



Palets croustillants
Palets de gianduja croustillant (noisettes et crêpes dentelles) enrobés de chocolat noir



Sablés fleur de sel chocolat noir



Sablés fleur de sel chocolat lait



Sablés Spéculoos



Palets Gianduja



Signature du Nord

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos macarons





Boîte de 8 macarons

Boîte de 16 macarons

Boîte de 24 macarons

Pyramide de 24 macarons

Pyramide socle polystyrène
macarons : sur demande

**prix dégressifs (voir les conditions en page 28)*

Nos pâtisseries



Gâteaux de voyage

Saveurs : Cacahuète - Café - Caramel beurre salé - Chocolat noir - Noisette - Pistache griotte - Vanille



Nos pâtisseries



Éclair vanille et chocolat



Flan à la vanille



Flan individuel à la vanille



Opéra



Entremets individuel chocolat vanille



Fondant au chocolat

À votre écoute

Afin que vos cadeaux de fin d'année soient exceptionnels nous sommes à votre écoute pour vous conseiller, envoyez votre demande par mail afin d 'obtenir un devis :

contact@quentinbailly.com

Retrouvez tous les descriptifs complets de nos produits ainsi que d 'autres gourmandises (allergènes, valeurs nutritionnelles, poids, prix au kg, sur notre site internet ou sur simple demande par mail.) : **https://quentinbailly.com/shop - contact@quentinbailly.com**

Les commandes seront validées par ordre d 'arrivée

Remise catalogue professionnel selon les produits et les quantités, nous contacter.

En option :

- Composez les saveurs de vos coffrets (selon les stocks et la saisonnalité)

En option payante :

- Personnalisation à votre image, possibilités selon le logo, prévoir un délai supplémentaire ainsi qu'un minimum de commande.
- Sac Quentin Bailly
- Envoi colis individuel chez vos clients, collaborateurs...

Nous déclinons toutes responsabilités liées aux envois ne dépendant pas de notre responsabilité (retards, pertes, endommagements ou retour suite à une mauvaise adresse et ou colis non récupéré)

Les livrets descriptif











Contact

contact@quentinbailly.com

Site web

www.quentinbailly.com

Boutiques

1 Avenue des Marronniers
59840 Pérenchies
Tél. : 06 30 20 26 77

65-67-69 Rue des Arts
59800 Lille
Tél. : 03 20 31 50 12