

COLLECTION
INTEMPORELLE



Noix de coco
Ganache à la crème et pulpe de noix de coco
SO JA



Vanille
Caramel Infusé à la vanille de Madagascar
JA



Noisette
Caramel à la noisette intense façon Paris-Brest
JA



Café
Caramel infusé au café
JA



Cacahuète
Caramel cacahuète et fleur de sel
JA



Caramel Beurre Salé
Caramel au beurre salé
JA



Citron
Ganache au jus de citron frais
SO JA



Miel/Yuzu
Ganache parfumée au jus de yuzu et miel de châtaigné
SO JA



Exotique
Confit au jus de fruits de la passion et à la pulpe de mangue
JA

Collection
Printemps/Eté



Ananas Vanille
Confit à la pulpe d'ananas parfumé à la vanille
JA



Fleur d'oranger
Ganache parfumée à l'eau de fleur d'oranger
SO JA



Mojito
Ganache au jus et zestes de citron vert frais, confit de menthe fraîche
SO JA



Fraise
Confit à la pulpe de fraise
JA



Framboise Estragon
Ganache infusée à l'estragon frais et confit de framboise
SO JA



Amande
Caramel à la pâte d'amandes Avola
JA



Eau de rose
Ganache parfumée à l'eau de rose
JA



Framboise
Confit à la pulpe de framboise
JA



Menthe
Ganache infusée à la menthe fraîche
JA



Pistache
Caramel parfumé à la pistache maison
JA



Spéculoos
Caramel de spéculoos maison
JA



Fève de tonka
Caramel Infusé à la fève de tonka
JA



Chocolat noir
Ganache au chocolat noir intense
JA

Au fil des saisons, nos collections évoluent : laissez-vous surprendre par nos créations, conçues pour sublimer chaque moment de l'année.

Des éditions limitées et créations exclusives pourront également enrichir cette sélection.

Collection
Automne/Hiver



Poire
Confit à la pulpe de poire william's parfumé à la vanille
JA



Clémentine/Mandarine
Ganache au jus de clémentine et mandarine infusée aux zestes frais
SO JA



Marron
Caramel à la purée de marrons
JA



Kalamansi Chocolat
Ganache chocolat au lait au jus de kalamansi
JA



Myrtille
Confit à la pulpe de myrtille
JA



Les Macarons



CHAMPION DU MONDE

Guide de bord – Découvrez nos macarons

Où ?

Pour découvrir et commander toutes ces petites merveilles rendez-vous en boutique ou sur notre site :



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



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



Instagram
@quentinbaillyofficiel



Facebook
@QuentinBaillyChocolatier



www.quentinbailly.com
contact@quentinbailly.com



Pour un maximum de plaisir

CONSERVATION



2°/4°
au frais



CONSOMMATION

miam



20°

Sortir les macarons du réfrigérateur
15 minutes avant de les déguster.

À DÉVORER DANS LA SEMAINE SUIVANT L'ACHAT.

Nous informons nos amateurs de macarons que les allergènes suivants sont présents dans certaines de nos gourmandises :

SO JA Soja



Lait



Fruits à coque



Arachide



Œuf



Alcool



Poisson



Sésame



Blé

Retrouvez-les dans les descriptifs à l'intérieur de ce livret