

L'excellence du
macaron à votre
image !



DES CRÉATIONS UNIQUES À VOTRE IMAGE !

Divertissement

Agences événementielles
Parcs d'attraction

Gastronomie

Traiteurs
Restaurants

Luxe

Croisières
Hôtels
Espaces VIP

Institutions

Ambassades et Alliances
Françaises
Municipalités

Entreprises

Grandes entreprises
Grossistes d'objets
publicitaires
Compagnies aériennes et
aéroports

Sport

Événements sportifs
Clubs sportifs

FRENCH MACARON

L'innovation au service de la
gastronomie

Saviez-vous que le macaron, produit gastronomique français, pouvait aussi être un redoutable **support de communication** ?

French Macaron vous propose des macarons **artisanaux, premium et personnalisables.**

Vous l'avez compris, French Macaron, c'est l'alliance du digital et d'une pâtisserie d'antan, qui fait le charme de la gastronomie française.



LE MACARON, UNE EXPÉRIENCE MARKETING WIN WIN

Un puissant support publicitaire

Diffusez votre message tout en donnant l'eau
à la bouche de votre audience !

Une valeur ajoutée pour votre régie

Faites de vos sponsors LE partenaire
macaron de l'événement !

Un cadeau, un plus pour l'expérience client

Offrez à vos clients des macarons portant
votre logo !





QUI SONT LES PETITES MAINS DE FRENCH MACARON ?

Nos artisans sont dotés d'**un véritable savoir-faire** acquis au cours de leurs expériences antérieures au sein d'hôtels restaurants.

Ils mettent leur **talent** dans la confection de chacun de nos macarons pour qu'ils soient d'une **qualité** exceptionnelle.

Fabriquer un macaron nécessite évidemment une bonne recette, mais surtout un **processus de fabrication extrêmement précis et complexe**.

Une de nos forces ? Notre capacité à allier volume et qualité !



UNE QUALITÉ ARTISANALE ET GASTRONOMIQUE

Pour une capacité de 15 000 macarons
personnalisés par jour !

1

Rien n'est laissé au hasard !

Pour une fabrication optimale, nos ingrédients et leurs origines sont choisis rigoureusement. Grâce à leur savoir-faire, nos artisans gèrent manuellement chaque étape de la production, de la préparation de la ganache à l'assemblage des macarons.

Nos chefs macaroniers ont de nombreux secrets de fabrication :

Parmi eux, l'innovation technique leur permet de gérer au mieux certains aspects de la production tels que la température de la pâte lors du moulage (37°C) et du four (170°C).



2

Le contrôle qualité est au cœur de notre production.

Nos macarons sont assemblés et contrôlés à la main.

- Contrôle de l'onctuosité
- Contrôle du volume d'air dans la meringue
- Contrôle de la taille des coques
- ...

Notre niveau d'exigence étant très élevé, nos artisans refusent environ 7% de leur production afin de vous assurer le meilleur.



3

Conservation en froid négatif.

Après plusieurs années de recherche, nous avons mis au point une technique de mise en refroidissement rapide des macarons à -25°C. Cela rend possible la longue conservation et l'export de ce produit fragile tout en garantissant ses qualités gustatives.

Résultat ? Vos macarons sont croustillants et fondants quand vous les dégustez !

Le petit plus ? French Macaron vous fournit une notice de conseil pour vous assurer une dégustation optimale.



UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL UNIQUE

- Une fabrication française artisanale
- Des ingrédients et colorants 100% naturels, sans gluten

Un macaron qui a du goût n'a pas besoin d'être intensément coloré.

L'objectif de nos artisans ? Utiliser uniquement des **colorants naturels**, en quantités limitées.

Par exemple le cacao pour la couleur marron, des extraits de curcuma et patates douces pour le jaune et le violet.

- Contrôle des additifs alimentaires

Respect rigoureux de la réglementation 1333/2008 de l'Union Européenne.



CHOISISSEZ... PARMI DES CRÉATIONS UNIQUES ET GOURMANDES

+ 20 parfums pour sublimer votre
personnalisation

Des **macarons sucrés** pour accompagner
tous vos desserts :

- Les incontournables
- Les fruités
- Les gourmands
- Les floraux

Mais aussi des **macarons sucrés-salés** pour
sublimer vos apéritifs !

Allergènes : soja, lait, poisson, crustacés, mollusques, sulfites,
fruits à coques et céleri



NOS MACARONS...

SUCRÉS :



Les incontournables : chocolat, café*, vanille, pistache*, caramel beurre salé



Les fruités : citron, fraise, framboise, abricot, cassis, noix de coco*, poire, griotte, orange



Les gourmands : chocolat-menthe*, pain d'épice*, praliné*, spéculoos*, pâte à tartiner noisette*



Les floraux : fleur d'oranger, réglisse, rose litchi, violette, menthe glaciale

SUCRÉS-SALÉS :



Les apéritifs : figue et compotée d'oignon, foie gras chocolat, cèpe*, poivron tomate*, roquefort*, tapenade*, tomate basilic*, truffe*

LONGUE CONSERVATION :



Les incontournables : chocolat, vanille, caramel beurre salé



Les fruités : citron, fraise, framboise, abricot, fruit de la passion, poire, pomme verte

***Indisponible à la personnalisation**

Votre parfum préféré n'est pas disponible à la personnalisation?

Optez pour le panachage!



PERSONNALISEZ... TOUT DEVIENT POSSIBLE !

Nos macarons sont personnalisés avec de l'encre alimentaire certifiée.

L'impression se fait directement sur la coque du macaron.

3 impressions disponibles :
noire, bicolore et quadrichromie.

Pas de panique !
Tout se fait en 2 clics grâce à notre site internet.



COMMANDEZ EN QUELQUES CLICS



Tarifs

Sur devis

Varient selon la personnalisation

Dégressifs en fonction du volume commandé

Remise de fin d'année possible

N'hésitez pas à nous contacter !



Paie ment et sécurité

Modes de paiement :
CB, virement ou mandat administratif

Paie ment sécurisé : PayPal



Livraison

En France et à l'étranger

À l'adresse souhaitée

Chronopost

Colis isotherme et réfrigéré

Étranger : cotation spécifique

Frais de port à ajouter



Conservation

Nos macarons sont surgelés pour être expédiés.

DLC : Après décongélation,
3 jours pour les classiques,
30 jours pour les longue conservation.

À conserver entre 0° C et +4° C.

DLUO : 2 ans en surgelé
(-18° C minimum)



AGENCES ÉVÉNEMENTIELLES

Le macaron personnalisé ?

Ce n'est pas un **support publicitaire** qui finira au fond d'un tiroir, mais plutôt une **offre de visibilité innovante, originale et savoureuse** pour satisfaire tous vos clients !

Proposez à vos clients:

- de communiquer grâce à nos macarons **premium**
- de surprendre leurs propres clients avec des macarons **personnalisés**
- d'offrir à leurs sponsors l'opportunité de devenir **LE partenaire macarons de l'évènement**

Le temps vous est précieux ?

Notre démarche de création en ligne est simple et rapide pour une solution **livrée clé en mains et source de valeur ajoutée** !



TRAITEURS

Faites saliver vos clients avec French Macaron !

Démarquez-vous : personnalisez nos macarons avec le logo ou texte de vos clients afin de rendre leur **expérience unique**.

Nous vous garantissons une **qualité** égalant celle de vos prestations.

Que vous les présentiez sur un buffet, en mignardise, en cadeau d'assiette ou même dans vos plateaux repas professionnels, toutes vos idées sont réalisables.

Vos clients ne resteront jamais sur leur faim: chez French Macaron, **pas de contraintes de quantités**, même pour les grandes réceptions.

Commandez facilement vos macarons personnalisés en ligne et recevez-les **clés en main** partout en France. Réaliser des **bénéfices** tout en ravissant vos clients n'a jamais été aussi simple !



CLUBS SPORTIFS

Faites vibrer vos partenaires avec French Macaron,
un support de communication gourmand à personnaliser:

pour mettre en valeur votre club

- imprimez le logo de votre club, de vos équipes, une date clé...
- à déguster dans les espaces VIP

comme offre de visibilité innovante pour vos sponsors

- imprimez le logo de vos sponsors, du parrain d'un match...
- nouvelle source de valeur ajoutée pour votre régie

Ne laissez personne sur la touche !

Offrez à vos fans un **produit dérivé gourmand** à l'image de leur équipe préférée.

- à retrouver en boutique



EVÉNEMENTS SPORTIFS

Etonner vos partenaires avec un cadeau gourmand de qualité ?
C'est possible avec French Macaron, l'allié d'une **expérience VIP** inoubliable:

Un support de communication unique et gourmand

→ imprimez votre logo et/ou la date de l'événement

Une source de revenu pour votre régie publicitaire

→ imprimez le logo de vos sponsors

Les +:

- Une **solution premium livrée clé en mains**
- Des supporters comblés grâce à un **macaron gastronomique**
- Une publicité éphémère qui décuple votre **visibilité**
- La French Touch du macaron vous valorise lors d'événements internationaux
- **Pas de contraintes de quantités**



COMPAGNIES AERIENNES ET ESPACES VIP AEROPORTS

La French Touch atterrit dans vos salons VIP !

Passage express ou longue escale ? On a toujours le temps pour un délicieux macaron, surtout s'il est personnalisé à votre image !

Offrez un met de qualité en espaces VIP ou sur les plateaux repas business lors d'un vol.

Possibilité de stocker surgelé en grandes quantités et de les décongeler selon vos besoins.



MUNICIPALITÉS

Votre commune est unique et mérite d'être valorisée.

Une réception ?

Surprenez vos convives avec un **symbole de la gastronomie française.**

Nos macarons se déclinent à l'infini : aux couleurs d'un événement, de votre ville, de la France, de vos entreprises partenaires etc.

Ce nouveau mandat est l'occasion idéale pour promouvoir votre commune et étoffer son image.

Alors pourquoi ne pas **adopter French Macaron comme support de communication gourmand ?**



AMBASSADES ET ALLIANCES FRANÇAISES

Vos réceptions avec des entrepreneurs locaux sont des occasions de célébrer la France et sa culture.

La langue, la littérature, l'art... Tant de richesses dans un seul et même pays !

French Macaron vous permet de **promouvoir simultanément la France, le luxe et la gastronomie.**

Mais comment servir des mets typiquement français sans être sur place ? **Pas de panique, c'est la France qui vient à vous !**

Notre macaron gastronomique et innovant peut parcourir des milliers de kilomètres et se conserve facilement.

Vos invités ont peut-être déjà goûté au champagne.
Mais ont-ils goûté aux macarons portant vos empreintes ?



PARCS D'ATTRACTION

**Vous souhaitez que vos clients passent un séjour inoubliable dans votre parc ?
Nous aussi !**

Vous cherchez un petit plus pour améliorer l'expérience de vos clients ?

Après avoir fait le plein de sensations fortes dans votre parc, vos macarons personnalisés leur en procureront d'autres.

Le French Macaron se mariera parfaitement avec le niveau de qualité de vos hôtels.

Ce macaron haut en couleurs ravira les petits comme les grands !



HÔTELS DE LUXE

Le bien-être et l'expérience client sont primordiaux pour vous.

Mais, vous voulez aller encore plus loin et créer la surprise.

Notre French Macaron gastronomique et innovant se mariera parfaitement avec le raffinement de votre hôtel.

Vous voulez ravir les papilles de vos clients et marquer leur esprit du début jusqu'à la fin ?

Offrez-leur, le jour de leur départ , un coffret de macarons en osmose avec l'élégance de votre univers.



CROISIÈRES DE LUXE

Un anniversaire ? Une lune de miel ? Des vacances ?

Vos clients ont décidé de lever l'ancre avec vous car ils savent que tout sera parfait.

Naviguons ensemble sur les vagues de la perfection recherchée par vos clients.

Vous cherchez une idée efficace, innovante et gourmande pour décupler l'expérience client ?

À l'occasion d'un événement spécial ou à la descente du ponton, remettez un coffret de macarons personnalisés à vos clients.

Ils emporteront avec eux un souvenir gastronomique de leur croisière !



GROSSISTES D'OBJETS PUBLICITAIRES

Toujours à l'affût des tendances pour imaginer des **produits publicitaires inédits ?**

French Macaron vous propose **sa solution innovante et gourmande : des macarons personnalisables de qualité premium.**

Les + de French Macaron ?

- 1) **Un process très facile** : 2 clics et la commande est partie !
- 2) **Une opportunité de dégager de la marge** : un objet publicitaire innovant et gastronomique qui sera une **source de valeur ajoutée.**
- 3) **Un produit à succès** : vos clients ne laisseront aucune chance aux macarons.

Dès qu'ils sont expédiés, vous savez que **leur dernière heure a sonné !**





NOUS SOMMES PRÊTS À VOUS AIDER !

À votre service
pour
donner naissance
à votre projet.

**Contactez notre équipe
pour un devis !**

Directeur général :

06 30 91 91 13

stephane@frenchmacaron.fr

Président :

06 82 40 37 22

vincent@frenchmacaron.fr

Chargée de développement :

pauline@frenchmacaron.fr