

CONFITURE  PARISIENNE

La Collection Professionnelle
2023



Le — sommaire

LA MARQUE

La tradition au goût du jour

Des saveurs inédites

Qu'est-ce qu'il y a dans un pot ?

PAGE 03

PAGE 03

PAGE 04

PAGE 05

LA COLLECTION

Les confitures

Les pâtes à tartiner

Les gelées

Les coffrets cadeaux

PAGE 06

PAGE 07

PAGE 14

PAGE 17

PAGE 20

LES SERVICES

Le petit plus unique

La privatisation d'espace

L'atelier de fabrication

PAGE 26

PAGE 27

PAGE 28

PAGE 29

LA COLLECTION DE NOËL

PAGE 30

OÙ NOUS TROUVER

PAGE 35

LES CGV

PAGE 37





La tradition — au goût du jour

Bienvenue dans la seule fabrique de confiture de Paris. La seule, mais pas la première, car à l'époque où les vergers trônaient encore dans les beaux quartiers de notre capitale, les confitures étaient bel et bien une spécialité parisienne.

C'est cette tradition perdue qu'ont voulu remettre au goût du jour Laura Goninet et Nadège Gaultier. Après avoir élaboré les premières recettes dans leurs cuisines respectives, elles se sont installées au cœur du 12^e arrondissement. Les confitures y sont fabriquées artisanalement, toujours avec l'envie de créer des confitures d'exception en utilisant des produits qui le sont tout autant.

Des saveurs — inédites

Les recettes Confiture Parisienne ont des saveurs inédites. Elles sont élaborées selon des méthodes traditionnelles et artisanales, sans aucun additif ni conservateur.

Dans l'atelier Confiture Parisienne, seul le sucre n'est pas raffiné. Les fruits, eux, sont remarquables, sélectionnés au meilleur des saisons en collaboration avec de petits producteurs, locaux dès que possible, nationaux de préférence et parfois d'ailleurs, lorsqu'une recette l'impose.

Cuites en petites quantités dans des chaudrons de cuivre, chaque confiture est soigneusement préparée, tous ses ingrédients intégrés avec équilibre pour trouver leur place exacte et exprimer tout leur goût.

Envie d'en savoir ? Venez découvrir notre atelier ouvert au public sous le Viaduc des Arts en plein coeur de Paris.



Qu'est-ce qu'il y a — dans un pot ?

*Aucun additif
ni conservateur*

*Un savoir-faire
artisanal*



*Des fruits frais
et de saison*



*Du sucre de canne
non raffiné*



*Des épices
d'exception*

Découvrez — la collection





Les — confitures

Avec des recettes aussi insolites que variées, il y a une confiture pour chaque moment de la journée.

Les — uniques

Des recettes uniques et authentiques.

Pots de 100g |

PARFUMS DISPONIBLES

—

L'UNIQUE FRAISE
L'UNIQUE ABRICOT
L'UNIQUE ORANGE
L'UNIQUE POIRE

Pots de 100g |

PARFUM DISPONIBLE

—

L'UNIQUE FRAMBOISE



La gamme — découverte

**Des recettes délicates, où chaque fruit
révèle pleinement tous ses arômes.**

Pots de 100g |

PARFUMS DISPONIBLES

—

ABRICOT LAVANDE

CASSIS JASMIN

FRAISE FLEUR DE CERISIER

FRAISE RHUBARBE

FRAMBOISE VIOLETTE



La gamme — découverte

Des basiques avec ce petit truc en plus.

Pots de 250g |

PARFUMS DISPONIBLES

—
ABRICOT LAVANDE
FRAISE FLEUR DE CERISIER
FRAISE RHUBARBE
FRAMBOISE VIOLETTE





La gamme — signature

**Des recettes phares de la maison aux
goûts inattendus.**

Pots de 100g |

PARFUMS DISPONIBLES

—

CAROTTE PASSION VANILLE

CHÂTAIGNE POIRE FÈVE TONKA

La gamme — signature

Des recettes originales et gastronomiques.

Pots de 250g | .

PARFUMS DISPONIBLES

—
CAROTTE PASSION VANILLE
CHÂTAIGNE POIRE FÈVE TONKA
FRAISE FRAMBOISE GÉRANIUM ROSAT
FRAMBOISE MACARON
FRAMBOISE ABRICOT ANIS ÉTOILÉ
ORANGE PAMPLEMOUSSE CLÉMENTINE KUMQUAT
MARA DES BOIS MARMANDE BASILIC



La gamme — d'exception

Des recettes éphémères proposées en éditions limitées.

Pots de 250g |

PARFUMS DISPONIBLES

—
FRAISE HUILE D'OLIVE ROMARIN X TOUR EIFFEL
FRAISE CHAMPAGNE ROSÉ COQUELICOT X MOULIN ROUGE
ORANGE ABSINTHE X MUSÉE D'ORSAY



Les — pâtes à tartiner

Le comble suprême de la gourmandise !

Des recettes confectionnées avec de bons ingrédients et selon des recettes authentiques.





Les pâtes — à tartiner

Des indispensables pour sublimer vos goûters.

Pots de 100g |

PARFUMS DISPONIBLES

—

TARTINE CHOCOLAT FRAMBOISE

TARTINE NOISETTE

Les pâtes — à tartiner

**Des recettes aussi gourmandes que
savoureuses.**

Pots de 250g |

PARFUMS DISPONIBLES

—
TARTINE CHOCOLAT FRAMBOISE

TARTINE NOISETTE

TARTINE CHOCOLAT CACAHUÈTE

BEURRE DE CACAHUÈTE X AURÉLIEN COHEN

OPÉRA À TARTINER X DALLOYAU





Les — gelées

Des saveurs uniques qui émerveilleront vos convives et sublimeront tous vos dîners et apéritifs, même les plus simples.

La gamme — apéritif

**Tout est meilleur avec de la confiture.
Du petit-déjeuner à l'apéritif.**

Pots de 100g |

PARFUMS DISPONIBLES

—
GELÉE DE CHAMPAGNE ROSÉ
GELÉE DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
GELÉE DE THÉ EARL GREY
GELÉE DE VIN NUITS-SAINT-GEORGES



La gamme — apéritif

Des recettes pour sublimer vos fromages.

Pots de 250g | .

PARFUMS DISPONIBLES

—

GELÉE DE CHAMPAGNE ROSÉ

GELÉE DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

GELÉE DE NUITS-SAINT-GEORGES



Les — coffrets cadeaux





Les coffrets — prêts à offrir

Les coffrets "découverte".

2 pots de 100g |

PARFUMS DISPONIBLES

—
UNIQUE FRAISE - UNIQUE ABRICOT
UNIQUE FRAMBOISE - UNIQUE ORANGE
PÊCHE VERVEINE - FRAISE RHUBARBE
FRAMBOISE VIOLETTE - FRAISE RHUBARBE
CAROTTE PASSION VANILLE - CHÂTAIGNE POIRE FÈVE TONKA
GELÉE DE CHAMPAGNE ROSÉ - GELÉE DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Les coffrets — prêts à offrir

Les coffrets "best-seller".

4 pots de 100g |

PARFUMS DISPONIBLES

—
CAROTTE PASSION - CHÂTAIGNE POIRE - POIRE - FRAMBOISE
CAROTTE PASSION - CHÂTAIGNE POIRE - FRAISE - ABRICOT





Les coffrets — prêts à offrir

Les coffrets d'exception.

3 pots de 250g |

PARFUMS DISPONIBLES

—
COFFRET PETIT-DÉJEUNER PARFAIT

(ABRICOT LAVANDE - FRAISE RHUBARBE - FRAMBOISE VIOLETTE)

COFFRET SIGNATURE

(CAROTTE PASSION - CHATAIGNE POIRE - 4 AGRUMES)

COFFRET ROSE

(MILLÉSIME ROSÉ - FRAISE FRAMBOISE GÉRANIUM - FRAMBOISE ROSE)

COFFRET TARTINES

(TARTINE NOISETTE - TARTINE CHOCOLAT FRAMBOISE - TARTINE
CHOCOLAT CACAHUËTE)

Les coffrets — prêts à offrir

**Les éditions limitées signées Antoinette
Poisson.**

1 pot de 250g |

PARFUMS DISPONIBLES

—
COFFRET PUIITS D'AMOUR - FRAMBOISE GROSEILLE VIOLETTE
COFFRET CONFITURE DE VOYAGE - ANANAS RÔTI EPICES KARI
GOSSE



1

LES FORMATS DE COFFRETS



1 x 250g



2 ou 3 x 250g



2 x 100g



4 x 100g

2

LES PARFUMS



confitures



pâtes à tartiner



gelées

3

LES SERVICES



étiquette
personnalisée



fourreau



carte
message



sac
cadeau

Les coffrets — à composer sur - mesure





Nos — services

Le petit plus — unique pour vos évènements

Fêtes de fin d'année, team building ou pot de départ, une excellente confiture vaut toutes les cartes-cadeaux.

Pour toutes ces occasions et d'autres encore, Confiture Parisienne propose pots et coffrets format dégustation personnalisables pour faire découvrir des recettes audacieuses et vous rappeler longtemps au bon souvenir des gourmands.

Un séminaire d'équipe, un team building ou tout autre évènement ?

Confiture Parisienne vous accompagne dans tous vos projets avec des propositions à la carte.





Privatisation — d'espace

Vous êtes à la recherche d'un lieu atypique dans Paris ?

Confiture Parisienne met à votre disposition un magnifique espace situé sous le Viaduc des Arts dans le 12^{ème} arrondissement de Paris. L'arche dispose d'une hauteur sous plafond de 10M, un laboratoire complètement vitré pour y faire de la confiture mais aussi des dîners, déjeuners, goûter apéro dînatoire ... Un espace bureau est disponible à l'étage avec la possibilité de faire des réunions ou conférence, des réceptions, shootings ou tournages au rez-de-chaussée.

Surface globale
200m²

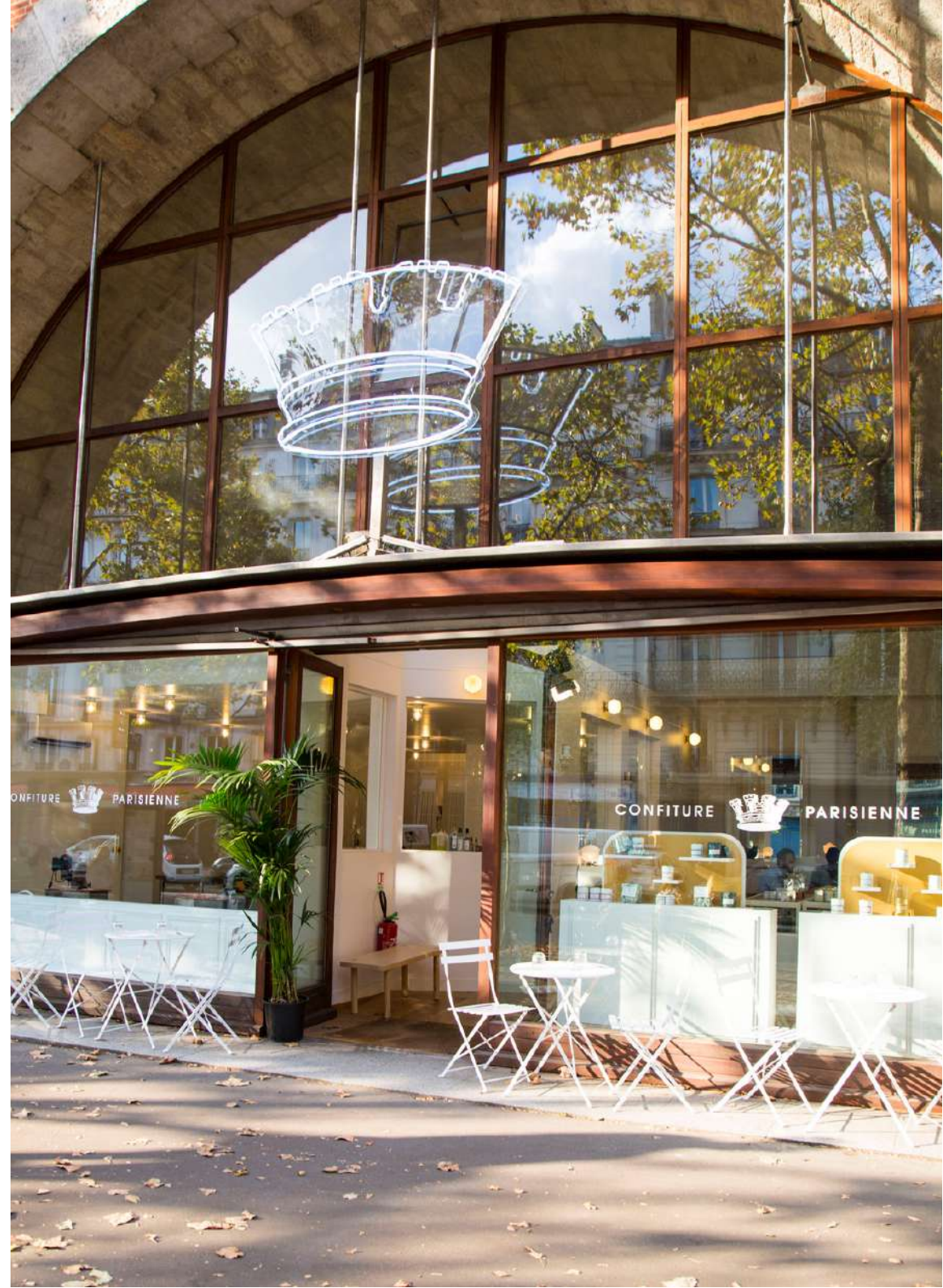
Grand plateau à l'étage, espace salon
Espace boutique modulable au rez-de-chaussée
Accès voiture/ parking + stock

Capacité
20 - 30 personnes

Atelier de — fabrication

Niché sous une arche du Viaduc des Arts, le long de l'avenue Daumesnil, L'atelier Confiture Parisienne vous offre la possibilité de participer à la réalisation d'une recette sous la direction de notre Chef Confiturier.

Venez mettre la main à la pâte (de fruit), découvrez (presque) tous les secrets de fabrication et repartez avec votre pot de confiture personnalisé.



La collection — éphémère de Noël



La — nouveauté

Et si la figue était la star de Noël ?

La saison des fêtes approche à grands pas, l'occasion parfaite pour Confiture Parisienne de revisiter un classique : la figue !

Découvrez notre nouvelle confiture à la figue noire et aux épices douces, un mélange idéal pour rendre vos tablées de Noël inoubliables. De quoi sublimer vos fois gras et autres canapés.

Laissez-vous charmer par ses arômes de cannelle, de badiane, de cardamome et de gingembre : une recette réconfortante qui saura éblouir vos convives.

Vedette de la collection Nuit Étoilée, la confiture Figue Noire - Épices douces revêt une robe onirique étoilée, faisant d'elle un cadeau étincelant pour vos proches.





Collection — Nuit Etoilée

- ① GELÉE DE VIN NUITS-SAINT-GEORGES
100g |
250g |
- ② FRAISE FRAMBOISE GÉRANIUM ROSAT
250g |
- ③ CHÂTAIGNE POIRE FÈVE TONKA
100g |
250g |
- ④ UNIQUE ORANGE
100g |
- ⑤ FIGUE NOIRE ÉPICES DOUCES
100g |
250g |

Collection — Nuit Etoilée

1

CAROTTE PASSION VANILLE

Une recette originale pour sublimer vos recettes

100g |
250g |

2

QUATRE AGRUMES

La confiture pain d'épices

250g |



1



2

Collection — Nuit Etoilée

3

FRAMBOISE ABRICOT ANIS ÉTOILÉ

Une recette originale pour sublimer vos recettes
250g |

4

UNIQUE FRAMBOISE

Sublimez vos petits-déjeuners
100g |

5

FRAISE TOMATE BASILIC

Idéale sur une tartine grillée ou un fromage à pâte dure
250g |

3



4



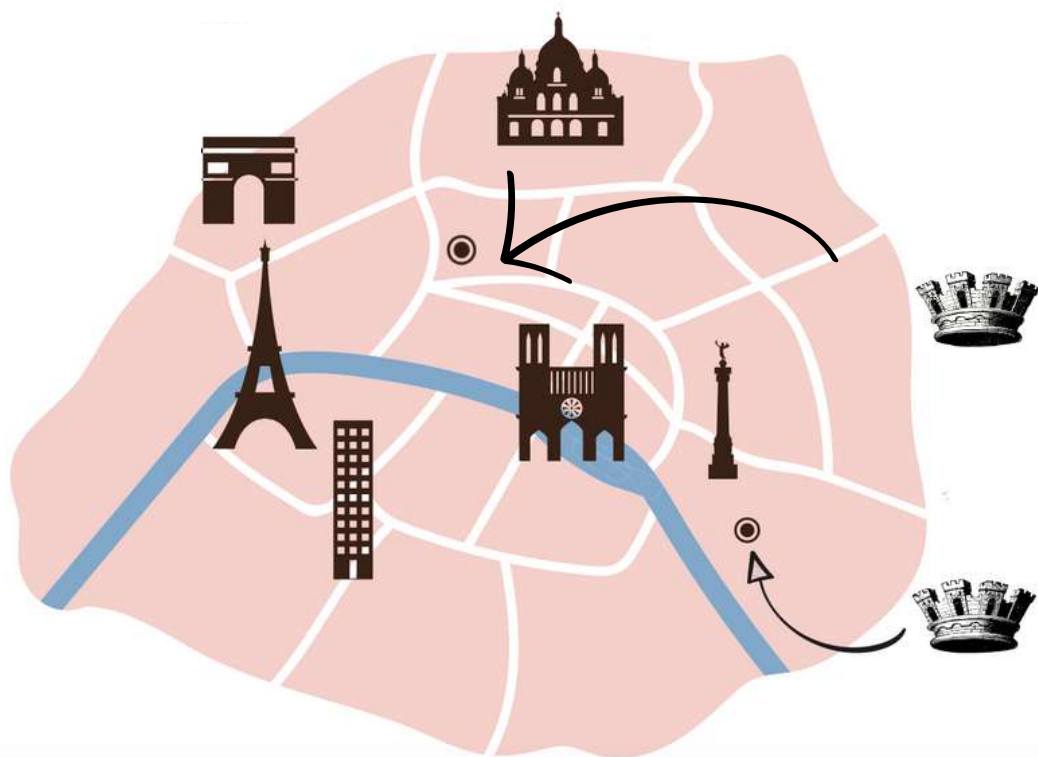
5



Suivez-nous
#confitureparisienne



Où nous — trouver ?



NOTRE SITE

confiture-parisienne.com

NOTRE CORNER

Galleries Lafayette Coupole (6ème étage)
40 Boulevard Haussmann
75009 PARIS

NOTRE ATELIER - BOUTIQUE

17 Avenue Daumesnil
75012 PARIS

Et toutes nos épicerie partenaires à retrouver [ici](#).

Ils nous font — confiance



PRINTEMPS

showroom
prive
•com



Galeries
Lafayette



LA GRANDE
EPICERIE PARIS



DURALEX

SAMARITAINE
PARIS PONT-NEUF



by charlot

Les — CGV

CONDITIONS DE VENTE

Conditionnement de 12 pots par carton.

Franco à partir de 700€ HT de commande (en France métropolitaine, hors Corse et Monaco).

Expéditions des commandes à réception du paiement, entre 5 et 10 jours ouvrés.

Date de durabilité minimale de 3 ans.

Conservation à température ambiante à l'abri de la lumière et de la chaleur.

À conserver au frais après ouverture du pot.

Et pour toute commande supérieure à 300 pots, nous vous offrons la possibilité de mettre en place des prévisionnels annuels et de programmer des livraisons automatiques.

CONTACT COMMERCIAL

+33 (0)1 44 68 28 81

pro@confiture-parisienne.com

