

# L'ATELIER CATHALA

52 rue Fief du mardi au samedi  
d'Amourettes 9h30-19h00  
79000 Niort

05 49 75 51 66

NIORT

# CATHALA LA GARE

Face à la Gare SNCF du mardi  
79000 Niort au samedi 7h30-15h00  
16h00-19h30 dimanche  
jours fériés 7h30-13h00

05 49 24 49 41



[www.cathala-pâtissier-creatif.com](http://www.cathala-pâtissier-creatif.com)  
[cathalapatissier@gmail.com](mailto:cathalapatissier@gmail.com)

 [cathalapatissiercreatif](https://www.facebook.com/cathalapatissiercreatif)

CHOCOLATS

MACARONS

PÂTISSERIES  
FINES

DOUCEURS

RESTOPOUCE



# CATHALA

PÂTISSIER CRÉATIF

# MACARONS

CHOCOLATS  
PÂTISSERIES  
DOUCEURS  
RESTOPOUCE

COLLECTION  
2016

L'ATELIER + LA GARE  
52 rue Fief d'Amourettes Face à la Gare SNCF

NIORT

---

D'abord le croustillant, les saveurs d'amande se répandent sous le palais. Tout de suite après, la dent s'enfonce dans une nappe de moelleux, et c'est un nouveau goût qui envahit la bouche... puis vient le moment du fondant... à partir de là, tout mot devient superflu !

---



PAMPLEMOUSSE  
GRENADE



ANGÉLIQUE



CAFÉ



CASSIS



CHOCOLAT  
NOISETTE



CHOCOLAT  
PASSION



CHOCOLAT



MOJITO



FRAMBOISE



VANILLE/CARAMEL



LAVANDE/MIEL



PISTACHE



RÉGLISSE



ROSE

---

Laurent Cathala est un artisan amoureux des produits qu'il utilise. Pour la création de ses macarons, il respecte chacune des matières premières de base pour vous en donner le meilleur.

---

À conserver à 4°C 5 jours maximum.