



MATIÈRE

# Carte d'Entreprise

2025

Florian CARON & Perrine BASSO



# Qui sommes - nous ?

## Florian & Perrine

Dès notre enfance, nous sommes déjà fascinés par l'univers de la pâtisserie et toutes ses gourmandises. Notre apprentissage commence à l'âge de 15 ans où notre curiosité ne fait qu'accroître.

Par cette même passion qui nous unis, nous nous rencontrons et viens là une autre passion ... L' Amour !

Après nos études, nous faisons l'expérience des palaces et des Meilleurs Ouvriers de France chez Patrick ROGER et Yann BRYs.



## Liberté créative

Florian qui aime les challenges & Perrine, très créative... C'est à l'âge de 23 ans que nous unissons nos forces dans cette folle aventure !

Notre intention à travers notre passion est de vous faire plaisir avec des créations authentiques que nous sommes fiers de vous proposer.

Nous sommes sans cesse à la recherche d'idées en restant fidèles à nous même et en respectant nos ingrédients de qualité choisis avec soins.

Notre liberté créative que nous avons choisis d'exprimer aujourd'hui a pour objectif de vous emmener en voyage à travers notre visuel et nos saveurs franches et équilibrées.





# Sommaire

01 Qui sommes - nous ? page 2

02 Les Coffrets page 5

03 Les Tablettes page 8

04 Les Tartinables page 9

05 Les Biscuits page 10

06 Contact page 12





## Pourquoi Matière ?

"**Matière**" est une réflexion profonde sur **l'essence même** de ce que nous **créons**.

Ce nom incarne **l'idée** que tout ce qui nous **entoure** prend **vie** à travers la **matière première**. C'est la **base** de toute **création**, la substance brute qui, sous les mains expertes, se **transforme** en quelque chose de **précieux**.

Le nom **Matière** évoque cette quête constante d'**authenticité**. Chaque création que nous concevons est le résultat d'une **exploration** minutieuse des matières premières.

C'est un **hommage** à la nature, aux terres qui cultivent les **cacaoyers**, aux **fermiers** qui récoltent les **fèves** avec soin, et aux **artisans** qui **transforment** ces trésors en **expériences gustatives** inoubliables.

En choisissant Matière, nous voulions aussi rappeler **l'importance** du **toucher**, du **ressenti** et de la **texture**. Nos produits se découvrent avec tous ses sens.

De la **douceur veloutée** d'une tablette fondante à la **sensation granuleuse** d'une pâte à tartiner artisanale, c'est une matière qui **se vit**, qui **se goûte**, et qui **éveille les souvenirs**.

Matière est plus qu'un simple mot, c'est une **philosophie**. Une **promesse** que chaque produit que vous dégusterez chez nous sera fait avec un **respect profond** pour la matière première.

C'est ainsi, qu'en créant Matière, nous voulons marquer notre **engagement** à travailler avec ce que la **nature** nous offre, à honorer la **matière** dans sa forme la plus **pure**, et à la **sublimier** à travers notre **savoir-faire**.

# Noël



## Marrons Glacés



T0 : gr      **Prix TTC : €**

T1 : gr      **Prix TTC : €**

T2 : gr      **Prix TTC : €**

**A définir**

## Orangettes



**Enrobage Noir ou Lait**

T1 : 100 gr      **Prix TTC : 10,50 €**

T2 : 200 gr      **Prix TTC : 20 €**

## Calendrier de l'Avent



**Composé de Lait & Noir**

Ensemble confiseries, marrons, orangettes, biscuits, roses des sables, mendiants...

**Prix TTC : 26 €**

# Noël



## Sujets de Noël



**Noir ou Lait**

Sapin Amandes caramélisées

**Prix TTC : €**

**Prix TTC : €**

**A définir**



# Les Coffrets

## Coffret Barre Gourmande



### Barre Noisette

- Praliné Noisette
- Caramel tendre
- Noisettes torréfiées
- Coque de chocolat Noir 66 %

**T1 : 4 barres**  
**Prix TTC : 15 €**

### Barre Cacahuète

- Praliné Cacahuète
- Caramel tendre
- Cacahuètes torréfiées
- Coque de chocolat Lait 39 %

**T2 : 6 barres**  
**Prix TTC : 22 €**

## Coffret Fruité



**Taille 1**  
12 pâtes de fruits

**Prix TTC : 8 €**

**Taille 2**  
24 pâtes de fruits

**Prix TTC : 16 €**

### Saveurs disponibles :

- Framboise
- Fraise
- Pomme
- Pêche
- Passion
- Goyave
- Litchi
- Cerise



# Les Coffrets

## Coffret Dégustation



### T1 Dégustation

- 3 ganaches Pur Origine
- 3 ganaches parfumées
- 3 pralinés

Prix TTC : 10 €

### T3 Dégustation

- 4 ganaches Pur Origine
- 4 ganaches parfumées
- 4 pralinés
- 4 demi-sphères

Prix TTC : 18 €

### T4 Dégustation

- 4 ganaches Pur Origine
- 8 ganaches parfumées
- 8 pralinés
- 4 demi-sphères

Prix TTC : 25 €

## Coffret Gourmand



### T1 Gourmand

- 9 pralinés

Prix TTC : 10€

### T3 Gourmand

- 18 pralinés

Prix TTC : 19 €

### T4 Gourmand

- 28 pralinés

Prix TTC : 29 €



# Les Gourmandises

## Roses des Sables



**Disponible en noir et/ou en lait**

- Pétales de Maïs
- Raisins secs
- Crêpes Dentelle

**Sachet 120 gr**  
**Prix TTC : 8€**

**Sachet 170 gr**  
**Prix TTC : 11€**

## Mendiants



**Mendiants Lait**

- Baies de Goji
- Sarrasin
- Chocolat lait 39 %

**Poids : 150g**  
**Prix TTC : 11€**

**Mendiants Noir**

- Noisette caramélisée
- Raisin sec
- Pistache
- Chocolat noir 66 %

**Poids : 150g**  
**Prix TTC : 11€**

## Oursons Guimauve



**Disponible en noir et/ou en lait**

- Guimauve vanille

**Poids : 130g**  
**Prix TTC : 10€**



# Les Tablettes

## Chocolat noir



- Caraïbe 66 %
- Brésil 62 %
- Non Conchée 73 %
- Madagascar 80 %
- Brésil 55 %

**Poids : 80 gr**

**Prix TTC : 7.50 €**

## Chocolat lait



- République Dominicaine 46 %
- Mariage Grands Cru 39%

**Poids : 80 gr**

**Prix TTC : 7.50 €**

## Les Originales



**Disponible en noir et/ou lait**

- Riz soufflé
- Crêpes dentelles
- Amandes caramélisées
- Noisettes caramélisées

**Poids : 70 gr / 80 gr**

**Prix TTC : 7.50€**



# Les Tartinables

## Les Gourmandes



- Caramel beurre salé
- Pâte à tartiner Noisette
- Pâte à tartiner Amande
- Pâte à tartiner Cacahuète
- Pâte à tartiner Chocolat
- Pâte à tartiner Choco Crunch

**Poids : 220 gr**

**Prix TTC : 8 €**

- Pâte à tartiner Pistache

**Poids : 220 gr**

**Prix TTC : 12 €**

## Les Confitures



### Au rythme de nos saisons

- Figue
- Rhubarbe
- Fraise
- Myrtille

**Poids : 230 gr**

**Prix TTC : 6 €**



# Les Biscuits

## Diamants



- Vanille
- Chocolat / Pécan

**Poids : 120 gr**

**Prix TTC : 7 €**

## Les P'tits Cœurs



- Sablé "Petit Beurre" nature

**Poids : 100 gr**

**Prix TTC : 6 €**



**Disponible en noir et/ou lait**

- Sablé "Petit Beurre" enrobés

**Poids : 100 gr**

**Prix TTC : 7 €**

## Les P'tits Choco



**Disponible en noir et/ou lait**

- Sablé petit beurre avec un disque de chocolat. Façon "Petit Ecolier".

**Pièces : 8**

**Prix TTC : 9 €**



# Les Biscuits

## Sablé Bretons



- Un véritable sablé Breton pur beurre avec une pointe de fleur de sel.

**Poids : 90 gr**

**Prix TTC : 6 €**

## Palets Sésame

- Biscuit Sésame croustillant.

**Pièces : 10 pièces**

**Prix TTC : 6.50 €**



Pour toute demande particulière, merci  
de nous contacter par mail.

Nous serons ravis d'être à votre  
disposition et ferons le maximum pour  
répondre à vos attentes .





# Nous contacter

## Email

latelier.matiere@gmail.com

## Téléphone

07 87 35 41 18 / 06 10 75 60 34

## Adresse

1 Rue Francis Scott Fitzgerald 94320 THIAIS

## Réseaux

**Instagram :** latelier.matiere

