



MATIÈRE

Carte d'Entreprise



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 **sublimer** à travers notre **savoir-faire**.

Noël



Marrons Glacés



T1 : 4 pièces
T2 : 8 pièces
T3 : 12 pièces
Unité

Prix TTC : 12 €
Prix TTC : 23 €
Prix TTC : 33 €
Prix TTC : 2,70 €

Orangettes



Enrobage Noir ou Lait

T1 : 130 gr **Prix TTC : 14 €**

Cigares



Enrobage Noir et Cacao

Praliné Amande Noisette Feuilleté

140 gr **Prix TTC : 19 €**



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 €

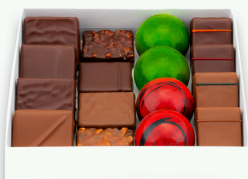
Saveurs disponibles :

- 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 Cacaahuète
- 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

