



MR & MRS RENOU

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

LES MAC'SABLÉS

LA SIGNATURE

Inspirés du macaron,
moins sucrés et plus gourmands.

*Des garnitures généreuses entre
deux sablés à la fleur de sel,
enrobés de chocolat noir.*

**Produits fabriqués
artisanalement en Suisse.**

LES CLASSIQUES



CHOCOLAT NOIR
Pérou 75%



CHOCOLAT LAIT
Équateur 42%



VANILLE
de Madagascar



CAPPUCCINO



CARAMEL
fleur de sel



YUZU

LES GOURMANDS



**VANILLE &
FRAMBOISE**



**CHOCOLAT &
NOISETTE**



**CARAMEL &
CACAHUÈTE**



**PISTACHE &
GRIOTTE**



**COCO &
COCO RÂPÉE**



**PASSION &
CHOCOLAT LAIT**



MR & MRS RENOU

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

LES PRALINÉS



NOISETTE
du Piémont



PISTACHE
de Bronte



PÉCAN



CACAHUÈTE



COCO
AMANDE



CAFÉ
NOISETTE

LES FRUITÉS



CASSIS
de Bourgogne



FRAMBOISE



BANANE



MANGUE



POMME
façon Tatin



POIRE
Williams



ABRICOT
Bergeron

MR & MRS RENOU
Pâtisserie et Chocolaterie

Rue Saint-Joseph, 39
1227 Carouge GE

+41 (0)22 347 50 03
info@patisserie-renou.ch

Commandez nos coffrets en ligne :
www.patisserie-renou.ch

Suivez notre actualité:



Mr & Mrs Renou



mrandmrsrenou