



YANN COUVREUR
PÂTISSERIE
PARIS

EVENEMENTS



2023



Pâtisseries 100% artisanales
fabriquées dans nos ateliers,
Pas de colorant



Tous nos produits sont
fabriqués en France



Le respect de la saisonnalité
des produits pour
réduire notre impact sur l'écologie



Un service commercial
à votre écoute du
lundi au vendredi 9h à 18h



Six boutiques en région
parisienne pour vous accueillir
du lundi au dimanche



Livraison dans toute
l'Île de France

SOMMAIRE

1. Le chef *p1*
2. La création de la Maison Yann Couvreur *p2*
3. Vos évènements *p3*
4. Pièces montées *p4-7*
6. Pièces cocktail *p8*
7. Tartes au mètre *p9*
8. Les entremets d'exception *p10*
9. Les number cakes *p11*
10. Les chocolats *p12-13*
11. Les macarons *p14*
12. Le petit déjeuner *p15*
13. La saisonnalité *p16*

LE CHEF



Le Chef Yann Couvreur est né le 20 juin 1983 à Paris. Il commence sa carrière dans la Pâtisserie au lycée lors d'un stage dans une pâtisserie en face de l'entreprise familiale. Après avoir obtenu ses diplômes, il rentre au Trianon Palace à Versailles. Alain Dutournier repère son talent et le recrute pour son restaurant gastronomique, Le Carré des Feuillants.

Il développe son talent pour la pâtisserie au Park Hyatt à Paris Vendôme. Il a ensuite travaillé à l'Eden Rock à Saint Barthélémy où il aura l'occasion de créer sa première gamme de desserts.

De retour à Paris, il met à profit sa créativité et son expérience au Burgundy, l'un des meilleurs hôtels 5 étoiles de la capitale. Il prend ensuite place au Prince de Galles pour parfaire son art.

Après avoir créé sa propre expérience dans différents hôtels et restaurants, le Chef Yann Couvreur a décidé de créer sa propre enseigne où il pourrait exposer sa créativité.

Ainsi, en 2015 il franchit le pas et ouvre sa première pâtisserie éponyme, dans le quartier Goncourt de la capitale, quartier où il a grandi.



L'HISTOIRE DE LA MAISON

Dès son ouverture en 2015, la Maison Yann Couvreur rencontre un franc succès. Le Chef et ses équipes proposent une large gamme de produits originaux et pleins de saveurs.

En effet, afin de garantir la meilleure qualité des produits, le Chef a toujours souhaité utiliser des fruits de saison et produits en France.

De plus, il n'utilise pas de colorant, ni de conservateur, ni d'arôme artificiel. Il a appris à travailler les fruits de manière à en faire ressortir les meilleures saveurs. Dans une démarche d'écoresponsabilité, il n'utilise pas de fruits importés pour ses créations.

Chaque création est pensée pour convenir à tout le monde. Par exemple, en conservant le parfait équilibre du sucre ou en utilisant des œufs et du lait pasteurisé.

Grâce à l'ascension de la Maison, Yann Couvreur Pâtisserie a ouvert dans le marais et aux Galeries Lafayette gourmet en 2017, dans la rue Legendre en 2020, à Vincennes en 2021 et finalement à Saint-Charles en 2022.

Le Chef a également développé son entreprise à l'étranger en ouvrant des boutiques à Dubaï, en Corée du Sud et Miami.

VOS ÉVÈNEMENTS

Faites de votre évènement un moment inoubliable grâce aux créations du chef Yann Couvreur.

Découvrez nos sublimes pièces montées, nos pâtisseries dédiées élégantes, des animations pensez pour vous et pleins d'autres gourmandises pour toutes vos occasions dans ce catalogue.

Notre service commercial se tient à votre disposition par mail à :

servicecommercial@yanncouvreur.com
ou par Whatsapp :
(uniquement par texto)
au +33 6 67 17 76 20
pour vous conseiller.





LES PIÈCES MONTÉES *entremets*

La pièce montée sera la pièce maîtresse de vos événements par sa hauteur, ses saveurs gourmandes et son élégance, une pièce unique et sur mesure.

**Nos saveurs varient au fil des saisons,
voir tableau des saisonnalités p 16.**

Choisissez votre visuel
à la page suivante.

DÉLAI PRISE DE COMMANDE :
2 semaines avant la date de l'évènement.

LIVRAISON EN ILE-DE-FRANCE.

Une équipe dédiée à votre écoute :
servicecommercial@yanncouvreur.com

PIÈCE MONTÉE ENTREMETS



PIÈCE MONTÉE PÉTALES



PIÈCE MONTÉE DRAPÉE



PIÈCE MONTÉE FLORALE

LES PIÈCES MONTÉES *Choux*

L'incontournable pièce montée de choux est le parfait équilibre entre tradition et plaisir.

Existe en 2 tailles (L ou XL)
2 saveurs au choix.

PRODUIT	TAILLES	NB PARTS	SAVEURS
PIÈCE MONTÉE CHOUX	2 TAILLES : L = 190 CHOUX XL = 370 CHOUX	4 CHOUX /PRS	2 AU CHOIX : -Vanille -Caramel -Chocolat -Isatis -Pistache -Noisette

DÉLAI PRISE DE COMMANDE :
2 semaines avant la date de l'évènement.

LIVRAISON EN ILE-DE-FRANCE.

Une équipe dédiée à votre écoute :
servicecommercial@yanncouvreur.com





LES PIÈCES MONTÉES *Macarons*

Laissez-vous séduire par notre élégante pièce de macarons à composer avec les délicieux parfums élaborés par le chef.

Existe en 2 tailles (L ou XL)
2 saveurs au choix.

PRODUIT	TAILLES	NB PARTS	SAVEURS
PIÈCE MONTÉE MACARONS	2 TAILLES : L : 80 MACARONS XL : 140 MACARONS	4 MACARONS /PRS	2 AU CHOIX : -Vanille bleue & noix de pécan -Noisette -Chocolat au lait -Chocolat noir & fleur de sel -Pistache & fleur d'oranger

DÉLAI PRISE DE COMMANDE :
2 semaines avant la date de l'évènement.

LIVRAISON EN ILE-DE-FRANCE.

Une équipe dédiée à votre écoute :
servicecommercial@yanncouvreur.com



LES PIÈCES COCKTAIL *au fil des saisons*

Pièces cocktails sucrées

Égayez vos réceptions avec
notre déclinaison de pièces cocktails
qui sauront satisfaire
les préférences de tous vos convives.

Nos saveurs varient au fil des saisons
parmi la sélection du chef.

MINIMUM DE COMMANDE :
100 pièces

DÉLAI PRISE DE COMMANDE :
2 semaines avant la date de l'évènement.

LIVRAISON EN ILE-DE-FRANCE.

Une équipe dédiée à votre écoute :
servicecommercial@yanncouvreur.com



LES TARTES *au mètre*

Retrouvez les tartes emblématiques
de la Maison Yann Couvreur
dans un format à la découpe,
facile à partager.

Nos saveurs varient au fil des saisons,
voir tableau des saisonnalités p16.

TAILLE : 29CM - 6 PERSONNES

DÉLAI PRISE DE COMMANDE :
2 semaines avant la date de l'évènement.

LIVRAISON EN ILE-DE-FRANCE.

Une équipe dédiée à votre écoute :
servicecommercial@yanncouvreur.com







LES ENTREMETS *d'exception*

Suprenez vos convives avec
l'entremets d'exception,
pièce incontournable
de vos réceptions à venir.

Nos saveurs varient
au fil des saisons,
voir tableau des saisonnalités p16.

Suivant la saveur choisie,
la gâteau peut être couleur chocolat

TAILLE : 20CM - 10/12 PERSONNES

DÉLAI PRISE DE COMMANDE :
2 semaines avant la date de l'évènement.

LIVRAISON EN ILE-DE-FRANCE.

Une équipe dédiée à votre écoute :
servicecommercial@yanncouvreur.com



ENTREMETS SAINT HONORÉ
TAILLE : 20CM - 10/12 PERSONNES

NUMBER CAKES *sur mesure*

Retrouvez les saveurs emblématiques de la Maison Yann Couvreur en number cakes à partager.

Nos saveurs varient au fil des saisons, voir *tableau des saisonnalités p16*.

CHIFFRES/LETTRES :
ENVIRON 35X29CM - 16 PERSONNES

DÉLAI PRISE DE COMMANDE :
2 semaines avant la date de l'évènement.

LIVRAISON EN ILE-DE-FRANCE.

Une équipe dédiée à votre écoute :
servicecommercial@yanncouvreur.com







NOS GOURMANDISES *chocolatées*

Retrouvez le renard emblématique de la
Maison Yann Couvreur
sous forme de bonbons pralinés
enrobés de chocolats.

Proposés en formats duo,
5 pièces ou 12 pièces,
ils feront de très gourmands cadeaux
pour vos invités.

Sa longue conservation vous permettra
d'accompagner vos pauses gourmandes
ou celles de vos hôtes pendant
de longs mois.

LIVRAISON EN ILE-DE-FRANCE.

Une équipe dédiée à votre écoute :
servicecommercial@yanncouvreur.com

TERRIER
NOIR



Bonbons au praliné enrobés
au chocolat noir.

TERRIER
PISTACHE



Bonbons au praliné à la pistache
enrobés au chocolat au lait.

TERRIER
DULCEY



Bonbons au praliné enrobés au
chocolat dulcey.

TERRIER
ISATIS



Bonbons au praliné noix de
pécan enrobés au chocolat
blanc.

COFFRET
12 TERRIERS

3 TERRIERS LAIT
3 TERRIERS DULCEY
3 TERRIERS NOIR
3 TERRIERS ISATIS

TERRIER
DUO



Bonbons au praliné enrobés au
chocolat noir ou lait.

RENARD
LOVÉ



Renard en chocolat au lait
fourré au praliné noisette.

AMANDES
CHOCOLATEES



Amandes entières torrifiées et
caramélisées enrobées de
chocolat noir et poudrées
de cacao.

NOIX DE PECANS
CAMELISEES



Noix de pécan torrifiées et
caramélisées à la fleur de sel et
à la vanille bleue de la Réunion.



NOS SAVEURS :

Vanille bleue,
noix de pécan

Noisette,
chocolat au lait

Chocolat noir,
fleur de sel

Pistache,
fleur d'oranger

NOS ÉCRINS *de macarons*

Dans leur élégant écrin cuivré, les macarons se déclinent en quatre saveurs différentes dans un format de 8 pièces.

Ces macarons sont sans colorants naturels ou artificiels et sans arômes artificiels.

Le chef s'est inspiré de ses recettes emblématiques pour créer une gamme de macarons d'une qualité incomparable.

LIVRAISON EN ILE-DE-FRANCE.

Une équipe dédiée à votre écoute :
servicecommercial@yanncouvreur.com



PETIT DÉJEUNER *sur mesure*

Nous avons créé trois offres petits-déjeuners permettant de répondre à toutes les demandes.

Ces trois formules sont conçues pour 10 personnes. Du petit-déjeuner minimaliste au petit-déjeuner audacieux, nous sommes persuadés que vous trouverez votre bonheur.

Choisissez votre formule préférée et nous nous occupons de faire commencer votre journée en douceur...

OFFRE N1



PETIT DÉJEUNER RUSÉ

Assortiment de viennoiseries, de produits d'épicerie, et de jus frais.

Détails :
7 Pains au chocolat
8 Croissants
5 Jus d'orange
5 Jus de pamplemousse
18 Chouquettes fleur d'oranger

OFFRE N2



PETIT DÉJEUNER GOURMAND

Assortiment de viennoiseries, de produits d'épicerie, et de jus frais.

Détails :
5 Pains au chocolat
5 Croissants
3 Roulés isatis
2 Kouglöfs
1 Cake noisette
1 Cake citron jaune
18 Chouquettes fleur d'oranger
5 Jus d'orange
5 Jus de pamplemousse

OFFRE N3



PETIT DÉJEUNER SIGNATURE

Assortiment de viennoiseries, de produits d'épicerie, et de jus frais.

Détails :
5 Pains au chocolat
5 Croissants
5 Roulés isatis
5 Roulés pistache
1 cake isatis
1 Cake chocolat tonka
5 Jus d'orange
5 Jus de pamplemousse

LIVRAISON EN ILE-DE-FRANCE.

Une équipe dédiée à votre écoute :
servicecommercial@yanncouvreur.com

LA SAISONALITÉ



SAVEURS PERMANENTES	ENTREMETS (PIÈCES MONTÉES)*	TARTES AU MÈTRE*	ENTREMETS D'EXCEPTION*
	Aztec Pistache lover Merveille Isatis Citron/coco Saint Honoré	Citron/shiso Citron/coco Isatis Vanille	Aztec Pistache lover Merveille Isatis Citron/coco Saint Honoré
JANVIER	Marron Poire Mandarine	Marron Poire Mandarine	Marron Poire Mandarine
FÉVRIER	Poire Mandarine	Poire Mandarine	Poire Mandarine
MARS			
AVRIL	Poire Mandarine Rhubarbe	Poire Mandarine Rhubarbe	Poire Mandarine Rhubarbe
MAI	Rhubarbe Fraise Cerise	Rhubarbe Fraise Cerise	Rhubarbe Fraise Cerise
JUIN	Rhubarbe Fraise Cerise Framboise Abricot	Rhubarbe Fraise Cerise Framboise Abricot	Rhubarbe Fraise Cerise Framboise Abricot
JUILLET	Fraise Cerise Fruits rouges Framboise Abricot	Fraise Cerise Fruits rouges Framboise Abricot	Fraise Cerise Fruits rouges Framboise Abricot
AOÛT	Cerise Fruits rouges Framboise Abricot Pêche Mirabelle	Cerise Fruits rouges Framboise Abricot	Cerise Fruits rouges Framboise Abricot
SEPTEMBRE	Figue Mirabelle Framboise	Figue Framboise	Figue Framboise
OCTOBRE	Marron Poire	Marron Poire	Marron Poire
NOVEMBRE	Marron Poire Mandarine	Marron Poire Mandarine	Marron Poire Mandarine
DÉCEMBRE			

* Sous réserve de disponibilité des produits.

NOS BOUTIQUES



Goncourt

137 avenue Parmentier, 10^e, Paris

Rosiers

23bis rue des Rosiers, 4^e, Paris

Legendre

25 rue Legendre, 17^e, Paris

Galleries Lafayette gourmet
35 Boulevard Haussman, 9^e, Paris

Saint-Charles

149 rue Saint-Charles, 15^e, Paris

Vincennes

87 rue de Fontenay, Vincennes

Yc Café - Gare Montparnasse
17 Boulevard vaugirard 15^e Paris

SERVICE COMMERCIAL

servicecommercial@yanncouvreur.com

WhatsApp : +33 (0) 6 67 17 76 20

Uniquement par texto

yanncouvreur.com

T
C
A
T
N
O
C