

Pasco

CHOCOLATIER
PÂTISSIER *Stéphane*

NANTES - VERTOU



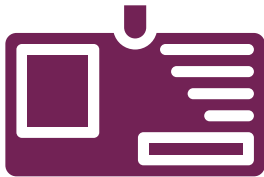
COLLECTION 2024

Sommaire

| | |
|---------------------------|-----|
| Des Créations Artisanales | p3 |
| Nos Engagements | p4 |
| Notre Gamme de Chocolats | p5 |
| Notre Gamme de Noël | p6 |
| Notre Gamme Classique | p8 |
| Notre Gamme Gourmande | p10 |
| Nos Contacts | p12 |



Nos Services



Personnalisation

Pour mettre en valeur votre identité, nous vous proposons de joindre une bague ou une carte, en suivant votre charte graphique (éléments à fournir) avec le message de votre choix

1,00€ / Piece

Livraison dans toute la France
par Chronopost, adresse
différente ou unique

**Contactez l'équipe commerciale
pour obtenir un devis**

Une Maison de création artisanale

Depuis son enfance, la Pâtisserie est une passion pour Stéphane. De ce loisir qu'il a toujours partagé avec sa famille et en particulier sa maman, il décide simplement, à presque 18 ans, d'en faire son futur métier.

Sa formation commence par un apprentissage traditionnel des métiers de la Pâtisserie et de la Chocolaterie : le CAP et le BEP puis le BTM suivi d'un Brevet de Maîtrise.

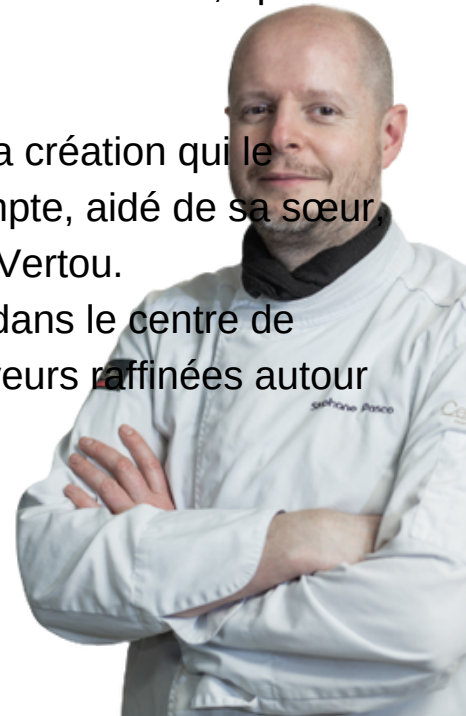
En alternance, Stéphane profite d'expériences aussi enrichissantes que variées à travers la France pour parfaire ses compétences et son savoir-faire. Cela l'emmène ainsi à Vannes, Rennes puis à Paris chez le Pâtissier Chocolatier Jean Paul Hévin, Relais Dessert international et Meilleur Ouvrier de France, avec un poste de Second. En 2005, il revient enfin dans sa ville natale à Nantes, après quelques années.

Stéphane est passionné par ce qu'il fait et c'est le goût de la création qui le motive. Il prend la décision en 2011 de se mettre à son compte, aidé de sa sœur, en créant sa propre boutique de Pâtisserie Chocolaterie, à Vertou.

En 2019, ils ouvrent une 2ème boutique, rue de Mayence, dans le centre de Nantes. Avec un seul mot d'ordre, mettre en valeur des saveurs raffinées autour d'une esthétique épurée.

"L'art se déguste"

Stéphane Pasco



Nos Engagements

Fabrication Française

Fabrication de nos *Chocolats* entièrement réalisée dans notre laboratoire de Vertou à partir de fèves Valrhona

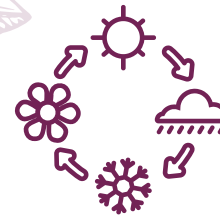


Acteur Dynamique

Soutien à différentes *associations*
Imagine for Margo
Téléthon
Les clubs de sports vertaviens

Matières Premières Locales

Utilisation de crème, beurre, farine et fruits provenant de *producteurs locaux* situés autour de Vertou



Saisonnalité des Produits

Respect de la saisonnalité des produits,
Utilisation de *fruits de saison*

Notre Gamme de Chocolats

Chocolats Noirs



ASSIA Ganache Bélize 75%



AMICA Ganache
République Dominicaine 64%



AINA Ganache Vanille
Bourbon de Madagascar



ACACIO Ganache Citron Vert



AKEMI Ganache Ghana 68%



ABONDANCE Ganache
Madagascar 64%



AGATHE Ganache
infusée Thé Jasmin



ALENA Ganache Yuzu



ALANA Ganache Grenade 65%



ALMA Ganache Mousseuse
Caramel Beurre Salé



AURORE Ganache
Fève de Tonka



AMAND Praliné Amande 70%



ABELLA Myrtille Fleurs de Sureau



ANO Praliné Noix de Coco

Chocolats Lait



AMÉ Ganache Lactée 40%



ACLIA Praliné
Sarrasin Torréfié



AMANDINE Praliné
Amande/Noisette 50%

ALLERGENES :

- Les Ganaches : lait
- Les Pralinés : amande, noisette, cacahuète
- Praliné Feuilletine : gluten, lait, amande, noisette, orge



AGAPÉ Ganache
Fruit de la Passion



AFRA Praliné Feuilletine
Croustillant



AURE Praliné Cacahuète
Fleur de sel



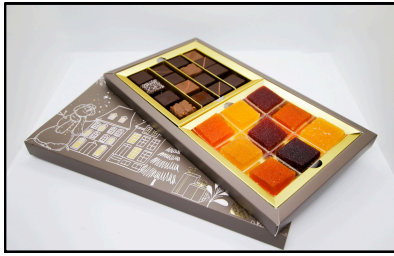
AVELINE Praliné
Noisette 60%

Notre Gamme de Noël

Vous cherchez un cadeau parfait pour remercier vos clients et soutenir vos collaborateurs ?



Voici pour vous nos Coffrets de chocolats pour Noël



Coffret Duo de Plaisir

Assortiments 16 chocolats et
9 pates de fruits
240 g - HT 24.17€ / TTC 25.50€



Coffret Plénitude

Assortiments de 36 chocolats et
6 amandes noisettes enrobées
300 g - HT 33.18€ / TTC 35.00€



Livret Gourmand

110 g - HT 10.75€ / TTC
12.90€



Coffret de Marrons Glacés

Lot de 5 marrons glacés
125 g - HT 17.91€ / TTC 18,90€



Coffret Santa Claus

Assortiments de 56 chocolats
420 g - HT 46.92€ / TTC 49.50€

Notre Gamme Classique

Découvrez une large gamme de Bonbons de Chocolats, réalisés dans notre Atelier à Vertou, à partir d'une sélection des meilleures Fèves de Chocolat



Découvrez nos variétés de saveurs, qu'elles soient fruitées ou Grand Cru ainsi que des Pralinés



Coffret Petit Carré

Assortiment de 16 chocolats
120g - HT 14.12€ / TTC 14,90€



Plateau de Chocolats

Assortiments de 24 chocolats
180g - HT 20.85€ / TTC 22.00€



Plateau de Chocolats à étage

Assortiments de 48 chocolats
360g - HT 38.86€ / TTC 41.00€

Les enrobages, au Chocolat Noir ou au Chocolat Lait, laissent découvrir des ganaches aux saveurs puissantes et raffinées

Notre Gamme Gourmande

Stéphane Pasco vous invite à savourer sans attendre ses
Gourmandises et ses Confiseries



Retrouvez divers produits pour
une touche gourmande faite maison



Tablette de Chocolat
Grand Cru Pure Origine
100g - HT 6.92€ / TTC 7.30€



Boîte d'Orangettes
110g - HT 11.00€ / TTC 11.60€



Coffret Gourmand
Assortiment de Marrons Glacés,
Amande Enrobés et Truffes
420 g - HT 41,70€ / TTC 44,00€

*Il y a sûrement une douce friandise
qui vous fait de l'œil*



Coffret Pâte de Fruits
Assortiment de 9 ou 18
HT 8.15€ / TTC 8,60€
HT 15.36€ / TTC 16.20€



Boîte de Biscuit Vertou Nantais
Assortiment de 9 biscuits
275g - HT 22.65€ / TTC 23.90€

Nos Contacts

Une équipe commerciale réactive
Lucas, Côme, Isabelle

**Devis gratuit remis dans les 48 h
après réception de votre demande**

Contact :

- par mail entreprise@stephanepasco.com
- par téléphone
 - Lucas 06 61 72 11 50
 - Isabelle 06 86 83 09 96
 - Côme 06 98 75 68 21
- en venant nous rencontrer en boutique

Boutique Vertou
2 rue Charles Callier
44120 Vertou
02 40 03 00 83



Boutique Nantes
16 bis rue de Mayence
44000 Nantes
02 40 89 79 78

www.stephanepasco.com

2024 – ©STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER