



 UNE LIBELLULE, UNE FLEUR DE NENUPHAR  ET UN
FLORILEGE D'OEUFS .

 *Une invitation à fêter Pâques
dans la poésie et la légèreté!*

DISPONIBLE EN LIGNE ET EN BOUTIQUE
À PARTIR DU 24 FÉVRIER

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS



« Croquer l'insouciance »

*C'est l'intention de Pierre Marcolini pour sa nouvelle collection de Pâques.
« J'ai voulu mettre un peu plus de poésie et de légèreté dans notre quotidien ».*

Rien de plus fascinant que d'observer une libellule, cet être du vent, qui symbolise le changement et la lumière. Élégante, délicate, agile et rapide, ses ailes scintillent aux rayons du soleil et illuminent à leur tour les créations de la Maison. Cette année, la reine des lacs sera aussi la reine de Pâques !

Pierre Marcolini vous invite à une valse aérienne qui se danse en 3 temps !



Le Temps des attentions

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#PâquesbyPierreMarcolini

Les coffrets d'œufs pralinés

De petits œufs pralinés à la forme contemporaine dont la générosité fait d'emblée apparaître l'essentiel. La mise à nu de pralinés aux graines exquises et croquantes feront saliver gourmands et gourmets. Ce petit bataillon de pur plaisir décliné en 6 recettes se compose tantôt de noisettes, pistaches, amandes et autres fruits secs, agrémentés de sésame blond ou noir, graines de lin, tournesol, courges ou encore kinako.

Recettes



Praliné amande, dentelle de Quimper, écorces d'oranges confites et graines de courge



Praliné aux fruits secs infusé au citron et graines de lin



Praliné noisette, nougatine d'amandes et sésame blond



Praliné pistache, dentelle de Quimper, morceaux de pistaches et graines de tournesol



Praliné aux fruits secs et kinako, croustillant au riz grillé



Praliné aux fruits secs, dentelle de Quimper et sésame noir



Plumier de 12 œufs – 132g
DLC : 3 mois
Prix de vente TTC: 23.00€/£

Malline de 24 œufs - 264g
DLC : 3 mois
Prix de vente TTC: 39.00€/£

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#PâquesbyPierreMarcolini

Les coffrets des petits animaux

Oiseaux lapins et cloches sont joyeusement réunis dans des formats de coffrets Plumier – ou Malline et déclinés en 5 recettes dont le caramel au beurre salé, la vanille et les pralinés noisettes ou fruits secs. Ce bestiaire gourmand ravira les papilles de tout âge.

Recettes



Lapin caramel beurre salé au chocolat au lait,
coque en chocolat noir



Lapin praliné fruits secs,
coque en chocolat au lait



Oiseau caramel vanillé,
coque en chocolat noir



Oiseau caramel beurre salé au chocolat blanc,
coque en chocolat au lait



Cloche praliné noisette,
coque en chocolat blanc

Plumier de 12 animaux – 75g

DLC : 3 mois



Prix de vente TTC: 21.00€/£

Malline de 30 animaux - 189g

DLC : 3 mois

Prix de vente TTC: 35.00€/£



*Le Temps de la
chasse aux œufs*

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#PâquesbyPierreMarcolini

Coffret de 12 œufs pralinés

Coffret ludique renfermant un florilège de douze petits œufs pralinés déclinés en 3 re-cettes gourmandes : praliné aux amandes et nougatine au sésame dans une coque au chocolat blanc, praliné et nougatine aux noix de pécan dans une coque au chocolat au lait, ou encore praliné et nougatine à la noisette et brisures de caramel dans une coque au chocolat noir.



Coffret Œuf de 12 œufs pralinés – 120g

DLC : 6 mois

Prix de vente TTC: 15.90€/£

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#PâquesbyPierreMarcolini

Œufs garnis au riz soufflé

Les adeptes de formes plus traditionnelles trouveront dans ces œufs garnis d'un praliné léger et aérien au riz soufflé relevé d'une pointe de sel de Maldon, l'élégance du plaisir raffiné.

Une recette régressive déclinée en 3 versions : chocolat noir, au lait ou blanc.

Logé dans un joyeux écrin, une jolie anse permet de l'accrocher aux quatre coins du jardin pour une chasse aux œufs joviale.



Œuf garnis au riz soufflé - Chocolat noir, lait ou blanc - 70g

DLC : 3 mois

Prix de vente TTC: 9.90€/£



Le Temps
des
tableés pascales

PIER POLINI
BRUSSELS

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#PâquesbyPierreMarcolini

L'Œuf sur nénuphar 250g

Omniprésente dans le graphisme de la nouvelle collection, la libellule se pose sur l'Œuf de 250g. L'œuf en chocolat noir renferme un praliné noisette et un croustillant noix de cajou et brisures de caramel posé sur une feuille de nénuphar en chocolat au lait maison. L'œuf en chocolat au lait propose un intérieur praliné aux fruits secs avec un croustillant noisettes, amandes et noix de pécan caramélisées et relevé d'une pointe de sel de Maldon posé sur une feuille de nénuphar en chocolat blanc maison.



L'œuf 250g – Chocolat noir ou chocolat au lait

DLC : 3 mois

Prix vente TTC : 39.00 €/£

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#PâquesbyPierreMarcolini

Le délice suprême : une fleur ... à monter

L'autre nouveauté imaginée par le chef-chocolatier est un jeu majestueux à monter avant de le savourer : une fleur de nénuphar préparée par sa brigade d'artisans est à dresser à deux, quatre ou six mains délicates ! Sur une plaque au chocolat au lait divinement praliné noisette, à vous de jouer et monter pétales après pétales, tantôt au chocolat noir tantôt au lait, cette fleur des lacs ludique et poétique.



Fleur de nénuphar – Poids 490g

DLC : 3 mois

Prix vente TTC : 55.00 €/£

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#PâquesbyPierreMarcolini

L'Œuf en Fleur sur 2 tiroirs

Enfin, une majestueuse pièce montée sur deux coffrets de petits œufs pralinés et ani-maux de Pâques, fera à coup sûr sensation. Cet œuf extraordinaire à la coque au cho-colat au lait Maison renfermant un cœur praliné, jaillit d'une fleur épanouie où trois libellules y ont élu domicile.

Un sujet qui trônera fièrement sur les tables festives.



Le Grand Œuf sur 2 tiroirs – Poids 1060g

DLC : 3 mois

Prix vente TTC : 149.00 €/£

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

#PâquesbyPierreMarcolini

Visuels disponibles



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

#PâquesbyPierreMarcolini

Visuels disponibles



PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#PâquesbyPierreMarcolini

À PROPOS DE LA MAISON PIERRE MARCOLINI

La Maison Pierre Marcolini est établie à Bruxelles en 1995 par Pierre Marcolini, chocolatier renommé pour son exceptionnel savoir-faire et sa démarche engagée.

Pionnier du mouvement Bean to Bar, Pierre Marcolini maîtrise l'ensemble du processus de fabrication du chocolat à partir de la fève et se distingue par ses choix éthiques et ses approvisionnements en grands crus de cacao directement auprès des producteurs indépendants à Cuba, en Indonésie, en Inde, à Sao Tomé & Príncipe, au Pérou, au Venezuela, à Madagascar ou encore en Chine. D'autres ingrédients rares complètent le choix prestigieux des fèves de la Maison, tels que les baies roses du Maroc, les pistaches d'Iran, le poivre de Sichuan, la vanille de Madagascar, le citron de Sicile, la cannelle de Ceylan, les noisettes du Piémont. Pierre Marcolini propose des chocolats et des gourmandises exceptionnels, ainsi que ses macarons signa-tures. La Maison compte aujourd'hui plus de 40 boutiques dans le Monde, en Belgique, en France, au Royaume-Uni, à Monaco, au Japon, en Chine et à Dubai.

En 2020, la Maison a été désignée par les Belges comme la marque reflétant l'esprit de la Belgique, selon l'étude « Truth about the New Europe » réalisée par l'agence de communication McCann et Pierre Marcolini a été élu « Meilleur Pâtissier du Monde » lors des World Pastry Stars.



P
M