

# melchior

## Les créations sucrées pour la Fête des Mères

À l'occasion de la Fête des Mères 2026, Melchior dévoile ses plus belles créations sucrées : entremets délicats, fraisiers réinventés, desserts signatures et tea times d'exception...

## LE DRUGSTORE



*Cheffe Pâtissière Léna Thiam*

Biscuit Joconde imprimé d'un cœur, ganache montée au basilic aux notes végétales, confit de fraise intense et fraises fraîches.

4 personnes - 32€ / 6 personnes - 48€

**Informations pratiques** : Disponible du 21 au 31 mai

[133 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris](#)

## LE BOULANGER DE LA TOUR



### *L'entremet*

Biscuit sablé breton, mousse framboise, insert rhubarbe-framboise, rhubarbe pochée et framboises fraîches.

Individuel - 8,50€ / 6 personnes - 45€

**Informations pratiques** : Disponible les 30 et 31 mai, réservation dès aujourd'hui

[2 Rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris](#)

## ÉCOLE DUCASSE



Mousse vanille violette, crémeux cheesecake, biscuit joconde et compotée de cassis.

37 € l'unité

**Informations pratiques** : Entremets 6 personnes, en vente à la boutique École Ducasse Paris Campus à partir du 26 mai 2026.

## CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS



### *Inari*

Croustillant au riz soufflé, biscuit moelleux aux amandes et aux fraises, mousse légère et onctueuse à la vanille de Tahiti, riz au lait crémeux à la vanille de Tahiti, marmelade de fraises et fraises des bois fraîches.

8 € en format individuel / 46 € pour 6 personnes

**Informations pratiques :** Disponible en retrait et achat en boutique dès le 20 mai.

## ANGELINA



### *Cœur Fraisier*

Fraises fraîches, ganache vanille, biscuit noisette, notes de chocolat blanc et glaçage rouge brillant.

- 8,20€ en boutique à emporter

- 8,70 € en vente au comptoir
- 10,50 € en salon de thé
- 52 € en format à partager pour 6 personnes

**Informations pratiques :** Disponible du 1er au 31 mai

## LADURÉE



*Tea Time - Ladurée x Mellerio*

*Tout commence au [9 rue de la Paix](#), où Mellerio ouvre exceptionnellement les portes de ses archives pour une plongée rare et intime dans quatre siècles de joaillerie et de savoir-faire d'exception. À quelques pas, les salons de Ladurée Royale accueillent un tea time d'inspiration Marie-Antoinette, entre pâtisseries, macarons, champagne et rituels emblématiques.*

49 € par personne

**Informations pratiques** : Samedi 30 mai 2026 · 16h00 à 18h30

**JEFFREY CAGNES**



*Le Framboisier*

Biscuit pain de Gênes à la vanille, ganache montée à la vanille, confit de framboise, framboises fraîches, glaçage à la framboise, pâte d'amande à la framboise et graines de sésame noir.