

Doucettys

DEPUIS ENVIRON 1399



A PROPOS DE NOUS

A l'origine, le flan viendrait du peuple anglo-saxon où la «custard tart» est apparue pour la première fois au Moyen-âge. En France, les premières traces du flan datent de l'époque de Henry IV d'Angleterre.

Le flan aurait été servi à son banquet de couronnement en 1399 ! Avant cet événement, la tarte au flan était plus connue sous le nom de Doucetty.

Doucettys c'est un jeu d'équilibriste entre un savoir-faire traditionnel et de très bonnes matières premières.

NOS CHEFS



JULIEN RIVES TORRENS

Chef pâtissier exécutif

Dans les palaces parisiens, j'ai eu le privilège de côtoyer les plus grands noms de la gastronomie.

L'exigence et la précision sont les valeurs que j'inculque à mes équipes chaque jour ce qui nous amènent aujourd'hui à des produits d'une qualité sans égale.

Mon expérience dans l'élite de la gastronomie entremellé avec le travail de matières premières nobles, nous amènent à des résultats d'une exigence millimétrée.



TRISTAN LE GAUDU

Chef boulanger

En tant que boulanger passionné, j'ai consacré une année entière à perfectionner mon art du levain, dans le but de créer une gamme de pains uniques qui incarnent les valeurs d'un pain français d'une qualité inégalée, tel qu'on le faisait au temps du Moyen Âge.

J'ai plongé dans les archives historiques, étudié les méthodes de fermentation ancestrales et parcouru les régions de France à la recherche des meilleurs blés. Chaque jour, je nourrissais mon levain avec soin, observant attentivement sa réaction pour comprendre ses subtilités et ses mystères.

Après de nombreux essais et ajustements, j'ai enfin réussi à créer une gamme de pains qui dépasse mes attentes.

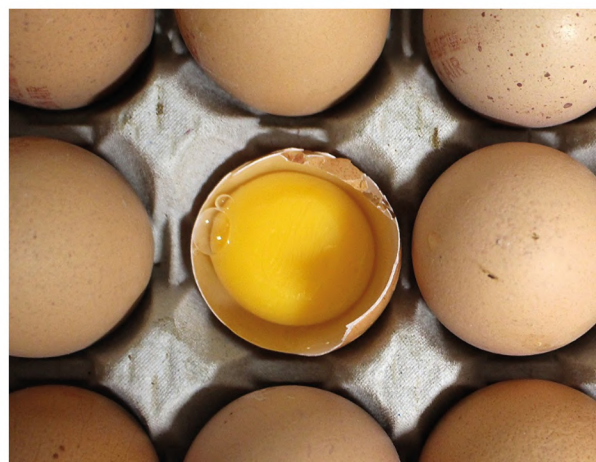


LA PÂTISSERIE

100% de nos matières premières sont issues du terroir français. A l'exception du chocolat noir extra-bitter .

Un sourcing simple mais noble : lait cru de notre fermier Thomas , Oeuf de poules exclusivement élevée en plein air , Beurre français et Crème en provenance de Normandie.

Nos réalisations sont sans additif ni conservateur .



NOS PÂTISSERIES



LE DOUCETTY

Ingredients : Lait cru ; Crème fraîche fluide de Normandie (33%) ; Sucre ; Oeufs (plein air) ; Épaississant ; Farine Label Rouge ; Beurre 100% français

Format bois : 110 gr - 660 gr - 900 gr
Format nordia : 135 gr - 700 gr - 1500 gr



FONDANT

Ingredients : Chocolat extra-bitter (64%) ; Beurre 100% français ; Sucre ; Oeufs (plein air) ; Farine Label Rouge

Format bois : 120 gr - 190 gr - 300 gr - 400 gr
Format nordia : 480 gr



PAIN D'ÉPICES

Ingredients : Miel de fleurs ; Farine Label Rouge ; Beurre 100% français ; Vergoise ; huile de pépin de raisin ; Jus & zeste d'orange ; Anis étoilé ; Cannelle ; Mélange secret d'épices

Format bois : 300gr



CAKE À LA BANANE

Ingredients : Bananes fraîches ; Farine Label Rouge ; Beurre 100% français ; Sucre ; Oeufs (plein air) ; Huile de pépin de raisin ; Rhum (sulfites)

Format bois : 105 gr - 190 gr - 300 gr - 400 gr
Format nordia : 620 gr



COOKIE CRU

Ingredients : Farine Label Rouge ; Beurre 100% français ; Sucre roux ; Oeufs (plein air)

Format : 80gr

Pépité chocolat noir
Chocolat blanc & noisette



LA BOULANGERIE

Des matières nobles composent nos pains, Farines anciennes label rouge, Levain naturel biologique, Sel de Guérande , Huile d'olive Extra Vierge ...

Le levain offre des bienfaits exceptionnels pour notre corps grâce à son faible index glycémique. Il se distingue par sa haute digestibilité, contrairement à la levure traditionnelle.

Le levain favorise une meilleure assimilation des nutriments essentiels et contribue à la santé intestinale. De plus, la fermentation naturelle du levain enrichit notre microbiote, renforçant ainsi notre système immunitaire.

NOS PAINS



LE PAIN DE CAMPAGNE

Ingredients : Farine bio T80 ; Farine bio de Seigle (20%)
Levain naturel bio ; Sel de Guérande

Trois formats : 200gr - 540gr - 900gr



LA TOURTE DE SEIGLE

Ingredients : Farine bio de Seigle
Levain naturel bio ; Sel de Guérande

Format : 640gr



LE PETIT EPEAUTRE

Ingredients : Farine bio de petit Epeautre
Levain naturel bio ; Sel de Guérande

Format : 580gr



LE PAIN NORDIQUE

Ingredients : Farine bio de Seigle (50%) ; Levain naturel bio Farine de blé T80 (25%) & T110 (25%) ;
Sel de Guérande ; Mélange de graines

Format : 540gr



LE PAIN DE MIE COMPLET

Ingredients : Farine bio non raffinée complète de blé ; Levure ; Levain naturel bio ; Beurre ;
Miel ; Sel de Guérande

Format : 420gr



LA FOCACCIA

Ingredients : Farine de blé ; Origan ; Huile d'olive extra vierge ; Levure ; Sel de Guérande

Deux formats : 170gr - 370gr

Doucettys

DÉPUIS ENVIRON 1399

Rapport RSE
Colisage
Prendre Rendez-vous
Fiche de décongelation

