



CHOCOLAT
Individuel, 4 parts, 6 parts
Plaque (20 ou 40 parts) sur commande



NOISETTES
Individuel, 4 parts, 6 parts
Plaque (20 ou 40 parts) sur commande



AGRUMES
(6 parts)

GÂTEAUX BASQUES

DEPUIS 1895

PARIÈS
GOURMANDISES BASQUES

CHOCOLATS
MOUCHOU®
KANOUGAS®
TOURONS
PÂTISSERIES ET GLACES

LE GATEAU BASQUE PARIÈS

Notre recette « maison », transmise de génération en génération, marie le croustillant de la pâte dorée à la délicatesse de la crème d'amande, à la finesse de la confiture de cerises noires, à la rondeur de son chocolat, à la douceur des noisettes, ou à la fraîcheur des agrumes.

Découvrez aussi nos kits « Faites-le vous-même »

Conservation conseillée à température ambiante :
A conserver 8 jours, dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec et **en dehors du réfrigérateur**.
Pour une conservation prolongée des gâteaux basques chocolat, noisettes et agrumes,
Vous pouvez aussi congeler tous nos gâteaux basques.
Les sortir au moins 6h à température ambiante (20°) pour les décongeler.



CRÈME D'AMANDE

Individuel, 4 parts, 6 parts
Plaque (20 ou 40 parts) sur commande



CONFITURE DE CERISES NOIRES

Individuel, 4 parts, 6 parts
Plaque (20 ou 40 parts) sur commande



SANS GLUTEN CRÈME (6 parts)

(sur commande)



SANS GLUTEN CONFITURE DE CERISES NOIRES (6 parts)

(sur commande)

Nos boutiques

St-Jean-de-Luz

9, rue Gambetta
Tel : +33(0) 559 26 01 46

Pariès Gourmand
19, rue Tourasse
Tel : +33(0) 559 54 10 40

Biarritz

1, place Bellevue
Tél : +33(0) 559 22 07 52

Bayonne

14, rue Port-Neuf
Tél : +33(0) 559 59 06 29

Socoa (Urrugne)

Zone de Putillenea
Tél. +33(0) 559 22 06 00
(+ visite des ateliers)

Paris (6^{ème})

9 bis rue Saint Placide
Tél. +33(0) 145 44 64 64

Vente en ligne sur **www.paries.fr**

(Paiements sécurisés) E-mail : contact@paries.fr