



Réalisez vous-même le gâteau basque à la crème
avec notre kit 2 gâteaux basques !

(existe aussi en version sans gluten)



CHOCOLAT
Individuel, 4 parts, 6 parts



NOISETTES
Individuel, 4 parts, 6 parts



AGRUMES
Individuel, 4 parts, 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 :

8 jours dans son emballage d'origine pour les gâteaux crème et cerises,

3 jours dans son emballage d'origine pour les gâteaux chocolat, noisettes et agrumes.

Pour une conservation prolongée des gâteaux basques chocolat, noisettes et agrumes, vous pouvez les mettre au réfrigérateur.

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

Bayonne

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

Biarritz

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

Socoa (Urrugne)

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

Bordeaux

101 rue Porte-Dijeaux
Tél : +33(0)5 56 16 01 55

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