



DORNER
FRÈRES

ÉVÈNEMENTIEL

Faites de vos évènements un moment inoubliable !

2024

LES FRÈRES DORNER

Issus d'une famille tournée autour de la cuisine et du « bien manger », les frères Dorner, ont uni leur savoir-faire, leurs points communs et leurs différences pour avancer et s'élever autour d'une idée : **l'authenticité**. Aujourd'hui, ils honorent cette tradition et vous proposent des pâtisseries hautes en couleurs.

En lançant leur propre marque en 2019, les Frères Dorner prônent **une pâtisserie raffinée et créative**.

Attachés aux valeurs familiales, les frères Dorner proposent des créations audacieuses en intégrant dans certaines, des produits de leur région : le vin jaune produit par leur oncle, les bourgeons de sapin ou encore la fleur de sureau fraîchement cueilli par Maxime et Gauthier.

MAXIME & GAUTHIER



NOS OFFRES

PROFESSIONNELS & PARTICULIERS

À l'écoute de vos envies, notre équipe vous accompagne tout au long de votre projet pour vous proposer **une offre sur mesure et unique** qui saura ravir vos besoins.

Traiteur

Animation de stand

Mignardises

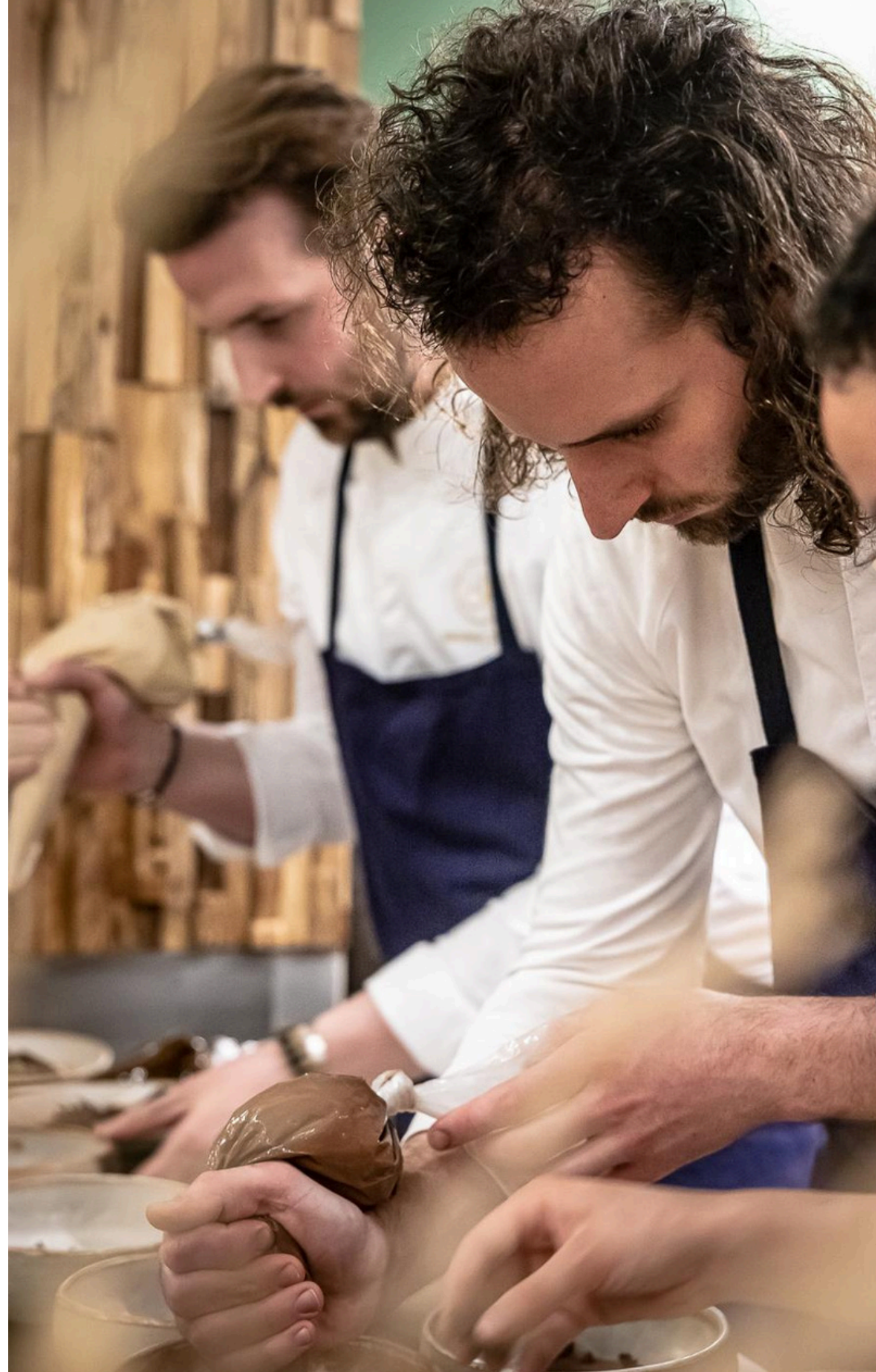
Pièces montées

Chocolats

Cadeaux d'affaires

Petits déjeuners

Les plus





TRAITEUR

NOS OFFRES

Confiez-nous la création de vos desserts pour vos évènements.

PÂTISSERIES

Pâtisseries individuelles ou à partager, en fonction de la carte de la boutique et donc, de la saison.

Les intemporels : la tropézienne, le prétentieux, le mille-feuille ou encore, le saint-honoré.

DESSERTS SUR MESURE

Création sur mesure de desserts en fonction de vos goûts et de la saison. Dressage minute confectionné par au moins 2 de nos chefs présents sur place.

50 personnes minimum

Délais minimum de commande : 1 semaine



NOS OFFRES

Des pâtisseries dressées minute sous vos yeux pour un effet garanti.

DESSERTS MINUTE

Pâtisseries imaginées en fonction de vos envies et des saisons.
Quelques-unes de nos créations :

- Glace minute à l'azote
- Flan vanille caramélisé
- Prétentieux dressé minute

50 personnes minimum

1 ou 2 desserts différents maximum

Délais minimum de commande : 2 semaines

Pour de grandes quantités contactez-nous au plus tôt.

ANIMATION DE STAND







MIGNARDISES

NOS OFFRES

Des petits plaisirs sucrés pour vos grands évènements.

MIGNARDISES

En fonction de la carte de la boutique et donc, de la saison.

Les intemporels : tarte chocolat & praliné noisette, tarte pistache orange, tarte aux fruits.

50 mignardises minimum

5 variétés maximum par commande

Délais minimum de commande : 1 semaine



NOS OFFRES

Mariages, anniversaires, rendez ces évènements d'autant plus mémorables.

PIÈCE MONTÉE - CHOUX

Sur la base de 3 choux par personne.

Saveurs classiques : chocolat, vanille. Possibilité d'adapter les saveurs à vos goûts en fonction des saisons.

80 choux minimum

2 saveurs de choux maximum

PIÈCE MONTÉE - ENTREMETS

Entremets superposés à la saveur de votre choix en fonction des saisons.

20 personnes minimum soit 3 étages.

Pour toute demande supérieure à 250 personnes, n'hésitez pas également à nous faire part de votre demande.

Toutes nos pièces montées sont décorées d'une composition florale et d'un socle de base.

Délais minimum de commande : 2 semaines

PIÈCES MONTÉES







CHOCOLATS

NOS OFFRES

N'attendez plus Pâques pour vous faire plaisir !

NOS CHOCOLATS

- Mini lion
- Lion à partager
- Tablettes sèches : café dulcey, lait sobacha, noir cazette
- Tablettes fourrées : lait praliné maïs, lait caramel noisette
- Chocolats et / ou packagings personnalisables

Délais minimum de commande : 2 semaines



NOS OFFRES

Pour faire plaisir, avec le sens du détail, lors de vos évènements professionnels.

COFFRETS SUR MESURE

Coffrets sur mesure en fonction de vos envies et besoins.
Produits au choix parmi notre épicerie fine et les pâtisseries de la boutique.
Possibilité de personnaliser certains produits et / ou packagings.

30 coffrets minimum

Délais minimum de commande : 1 mois

CADREUX D'AFFAIRES





PETITS DÉJEUNERS

NOS OFFRES

Pour commencer la journée en douceur.

PETITS DÉJEUNERS D'ENTREPRISE

Partagez un moment entre collaborateurs autour d'un petit déjeuner avec nos produits à partager :

- Cake marbré
- Brioche feuilletée nature ou praline
- La grande madeleine
- Le cookie à partager, chocolat au lait et noix de pécan :
 - Classique : 14cm de diamètre
 - Grand : 20cm de diamètre
 - XXL : 24cm de diamètre

Ou nos produits en individuels :

- Madeleine
- Cookie
- Financier noisette - citron (en fonction des saisons)
- Brownie chocolat

Délais minimum de commande : 4 jours



LES PLUS

LES PLUS

LIVRAISON

Possibilité de récupérer votre commande en boutique.
Pour de grandes quantités, la livraison est possible par nos soins.

PERSONNALISATION

Puisque chaque évènement est unique, nous mettons un point d'honneur à personnaliser au mieux nos pâtisseries et prestations pour répondre à vos demandes.

AU FIL DES SAISONS

Nos pâtisseries évoluent en fonction de la saisonnalité des fruits.

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
Citron Mandarine Poire Pomme	Citron Mandarine Poire Pomme	Pomme Orange Poire	Citron Poire Pomme	Fraise Rhubarbe	Abricot Cerise Fraise Framboise
JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
Abricot Cerise Fraise Framboise Pêche	Abricot Fraise Framboise Pêche	Figue Mirabelle Pêche	Figue Poire Pomme Noisette Citron	Citron Mandarine Poire Pomme Marron	Mandarine Poire Pomme Marron

Tableau non exhaustif, selon les arrivages.





DORNER
FRÈRES

Nous restons à votre disposition pour vous accompagner dans
vos projets et vos évènements de tous types.

C O N T A C T

91 boulevard des Belges, 69006 Lyon

contact@dornerfreres.com

04 72 83 96 28