

Nos offres professionnelles

GUIDÉ PAR LA PASSION

CALDERON

Chocolatier & Pâtissier



NOTRE HISTOIRE

Né dans les marmites du restaurant tropézien de ses parents, **Christophe CALDERON** a développé un amour pour la cuisine, et plus spécifiquement pour la pâtisserie, inspiré par les gestes précis de la brigade de cuisine. À 23 ans, il entame son apprentissage en pâtisserie à Saint-Raphaël, puis à l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)**, aujourd'hui **École Ducasse**, à Yssingaux. Là, il côtoie les Meilleurs Ouvriers de France, s'émerveille et apprend la pâtisserie avec un grand P. Christophe a continué à se perfectionner en travaillant dans des institutions renommées comme Lenôtre à Paris et le Four Seasons à Fayence. À 30 ans, il ouvre sa première boutique, et une deuxième boutique ouvre en 2012. Aujourd'hui, la maison CALDERON est fière de faire partie de l'association **Relais Desserts** et continue sa quête de l'excellence culinaire.

TARIF PRÉFÉRENTIELS PROFESSIONNELS

5% à partir de 500€
10% à partir de 1000€
15% à partir de 1500€

NOS VALEURS AUTHENTIQUES

ARTISANAT

Au cœur de la Maison CALDERON, l'artisanat est une véritable philosophie. Chaque pâtisserie, chaque chocolat est conçu avec une précision d'orfèvre, respectant les méthodes traditionnelles tout en intégrant des techniques modernes qui nous permettent d'innover. Cette approche garantit non seulement la qualité mais aussi l'unicité de chacune de nos créations. Nous avons à cœur de travailler chaque détail, pour que chaque produit devienne une œuvre d'art.

MAISON FAMILIALE

La Maison CALDERON est ancrée dans une riche histoire familiale. Fondée sur les souvenirs d'enfance de Christophe, chaque recette y est imprégnée de cette nostalgie. Cette ambiance familiale est essentielle à l'identité de notre Maison et se reflète dans l'accueil que nous vous réservons, et le soin apporté à chaque produit et l'investissement que nous mettons à satisfaire chacune de vos demandes.

VOLONTÉ D'EXCELLENCE

Cela commence par une sélection méticuleuse des matières premières, avec le choix de produits régionaux pour leur fraîcheur et leur qualité. Des amandes de Provence, du miel récolté par des apiculteurs locaux, des fruits choisis pour leur goût et leur maturité, au rythme des saisons... Notre volonté d'excellence se manifeste dans chaque étape de la fabrication des produits, pour nous assurer que chaque création respecte les standards que nous nous sommes fixés.

CRÉATION CHOCOLAT

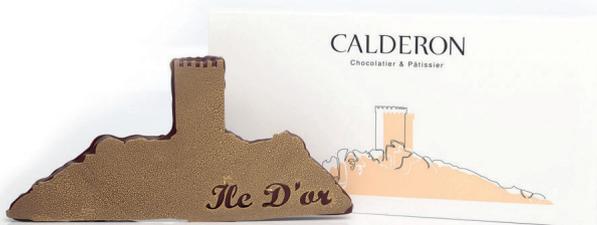
Craquez pour les délicieux chocolats Calderon.
Une sélection de grands crus faite avec soin autour du monde
— Brésil, Venezuela, Équateur, Ghana - pour vous faire vivre
une expérience gustative riche et intense.



Les ballotins (6 tailles) :
16,90€ | 23,90€ | 29,90€ | 37,90€ | 48,90€ | 59,90€



Les Sapins de Noël :
grand modèle 63€ | petit modèle 39€



Ile d'or : 19,90€



Tablettes de chocolat garnies et non garnies (nature, noisettes, amandes et mendiants. Autres modèles disponibles sur demande) : à partir de 6,90€



COUPELLES PERSONNALISÉES

Savorez des instants de bonheur avec **nos coupelles personnalisées**. Mélange de grands classiques de la pâtisserie et de revisites qui nous ont inspirés, découvrez des saveurs originales conçues pour captiver les plus curieux.

Coupelles | 3 modèles, possibilité de créer votre modèle sur-mesure

CONFISERIES ARTISANALES

Nos confiseries artisanales sont un hommage à la tradition et à l'enfance. Offrez-vous une pause avec **nos macarons** aux textures fondantes et **nos panettones aériens** aux agrumes confits pour un goûter exquis à l'italienne.

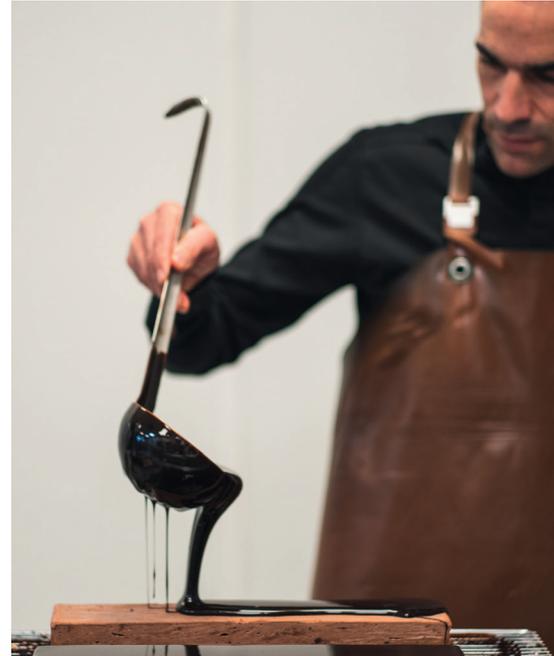


Macarons (3 tailles) :

12 macarons : 19,90€ | 18 macarons : 29,90€ | 24 macarons : 39,90€



Panettone 500gr | classique ou chocolat : 22,90€
Panettone 750gr | classique ou chocolat : 33,90€



CALDERON

Chocolatier & Pâtissier



SAINT-RAPHAËL

27, Boulevard Félix Martin
04 94 51 05 36

SAINT-RAPHAËL

89, Place de la Mairie
04 94 83 63 08

CANNES

8, rue Chabaud
09 86 75 67 27

contact@calderon-chocolatier.com

www.calderon-chocolatier.com