



Remarqués par Louis XIV en 1682, les Officiers de Bouche DALLOYAU vont émerveiller la Cour de Versailles jusqu'à la Révolution française. En 1802, Jean-Baptiste Dalloyau fonde la première Maison de Gastronomie au 101, rue du Faubourg Saint-Honoré, à Paris et développe le concept novateur de plats « prêts à emporter ». C'est à cette même adresse, devenue symbolique, qu'Achille Dalloyau va ouvrir en 1898 la première glacierie de Paris. En 1949, faute de successeurs, la Maison est reprise par Cyriaque Gavillon. Animé par la même passion et par le même esprit pionnier que ses prédécesseurs, il assure la renommée de la Maison, notamment en signant des créations qui vont au fil des années devenir des incontournables de la pâtisserie française, tel que l'Opéra en 1955.

Forte de ce savoir-faire historique et gastronomique transmis de générations en générations, la Maison DALLOYAU compte aujourd'hui 38 points de vente, dont 27 à l'étranger.

Depuis 2001, DALLOYAU est membre du Comité Colbert, regroupant les sociétés représentatives du luxe et de l'art de vivre français dans le monde et en 2007, DALLOYAU a obtenu le label « Entreprise du patrimoine vivant », distinction décernée aux entreprises détenant un savoir-faire rare, renommé ou ancestral.

Pâtissier, boulanger, traiteur, glacier... DALLOYAU maîtrise tous les métiers de bouche et met cette expertise au service des événements par le biais de son département Réception.

## *La Collection* DALLOYAU

---

### LE TRAITEUR

Tartes, poissons et viandes... DALLOYAU propose des recettes intemporelles sublimes par le savoir-faire de ses Chefs, et chaque saison révèle ses surprises avec des créations inédites, telles les religieuses salées.

### LES PÂTISSERIES

Opéra, Religieuse de Rêve, Sucettes Saint-Honoré : signatures de la Maison, ils constituent les produits Inimythables de DALLOYAU. A côté de ces grands classiques, les Chefs Pâtisseries imaginent au fil des saisons des créations originales. De quoi ravir tous les gourmands !

### LES CHOCOLATS ET MACARONS

Les macarons et chocolats DALLOYAU constituent également l'empreinte de la Maison. Pour les réaliser, les Chefs Pâtisseries et Chocolatiers utilisent des matières premières et des ingrédients d'exception.

Pour les petites et les grandes occasions, de jolis coffrets chics et contemporains ont été imaginés.

