



PÂTISSERIES

TRAITEUR ALGÉRIEN

Catalogue



SOMMAIRE

PÂTISSERIES ■

Naissance d'un savoir-faire	p.4
Nos pâtisseries	p.6
Nos boîtes à composer	p.19

BOULANGERIE ■

Une carte salée à toute heure	p.21
Nos pains et sandwichs	p.22

RESTAURATION ■

Notre restaurant	p.29
Notre carte	p.30

PRIVATISATION ■

Une touche orientale à vos événements	p.31
Nos adresses	p.32
Nos suggestions cocktail	p.33

NAISSANCE D'UN SAVOIR-FAIRE

UNE TRADITION REVISITÉE

Laouz offre une vision contemporaine de la pâtisserie algérienne. Les recettes traditionnelles à base d'amande, de miel et de fleur d'oranger explorent de nouveaux horizons. Les notes de verveine, de yuzu ou de chocolat revisitent la pâtisserie orientale de manière inattendue.

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Fidèle au savoir-faire ancestral, la production est réalisée chaque jour de manière artisanale à partir d'arômes naturels et biologiques. Toutes les créations sont élaborées à base de margarine, certaines ne contiennent pas d'oeufs, ni de gluten. Toutes nos pâtisseries sont également allégées de 45% en sucre et de 50% en matières grasses.

Nouveauté : Grâce à notre laboratoire 175, avenue Henri Ravera à Bagneux, nous fabriquons nos produits dans un seul et même endroit et garantissons une qualité parfaite.

UN MOMENT D'ÉVASION

Souvenir d'enfance ou de vacances, chaque bouchée est un moment d'évasion. Séduite par l'originalité et la qualité des créations, la clientèle de Laouz est composée à 80% de Français et d'étrangers (US, Asie..) et 20% de Moyen-Orientaux. Une touche orientale au moment du dessert ou pour un événement ?

« J'ai créé Laouz pour sublimer les classiques de la pâtisseries algérienne, en y ajoutant une touche contemporaine. Cette volonté d'apporter une note méditerranéenne donne à nos produits un aspect élégant, précieux, à la manière d'un bijou.

Yuzu, gingembre, chocolat, vanille, les recettes classiques se déclinent dans une palette de saveurs originales aux mille et une couleurs, afin de mêler finesse et tradition.

Aujourd'hui, notre maison rayonne chaque jour grâce à ses 3 métiers : pâtisserie, boulangerie et traiteur. Notre laboratoire nous permet d'avoir une forte capacité de production et témoigne de produits fait maison et de qualité. Vous pourrez ainsi vous concentrer sur votre activité et le développement de votre commerce. »

Rachid SELLALI, fondateur et directeur



SAVEURS D'HIER & D'AUJOURD'HUI



LES SAVEURS TRADITIONNELLES

Amande - Miel artisanal - Cannelle - Fleur d'oranger.



LES CRÉATIONS SIGNÉES LAOUZ

*Noix - Pistache - Thé matcha - Coquelicot - Verveine
Rose - Café - Jasmin.*



LES SAVEURS GOURMANDES

Guimauve - Praliné - Chocolat - Caramel.



LES SAVEURS FRUITÉES

*Fraise - Figue - Mandarine - Mangue - Pamplemousse
Framboise - Pruneau.*



LES SAVEURS ÉPICÉES

Anis - Réglisse - Gingembre - Piment d'Espelette - Yuzu.

*Les créations annotées d'une * ne contiennent pas d'œuf.*

*Les créations annotées de deux ** ne contiennent pas de gluten.*



AUMÔNIÈRES



AUMÔNIÈRE MANGUE

Pâte finement laquée au sirop de miel artisanal, saveur de mangue.



AUMÔNIÈRE FRAISE RHUBARBE

Pâte finement laquée au sirop de miel artisanal, saveurs de fraise et de rhubarbe.



AUMÔNIÈRE ORANGE MUSCADE

Pâte finement laquée au sirop de miel artisanal, saveurs d'orange et de muscade.



CORNETS



CORNET AMANDE

Cornet orné d'amandes, farci aux amandes parfumées à la fleur d'oranger.



CORNET PISTACHE

Cornet orné de pistaches, farci aux amandes et à la pistache.



CORNET GUIMAUVE

Cornet orné de billes sucrées, farci aux amandes parfumées à la guimauve.



CORNET THÉ MATCHA

Cornet orné de sésame noir, farci aux amandes parfumées au thé matcha.



BAKLAWAS & FLEURS



BAKLAWA AMANDE

Cœur d'amandes finement concassées, enrobé d'une pâte feuilletée au miel artisanal.



BAKLAWA NOIX

Cœur d'amandes et de noix finement concassées, enrobé d'une pâte feuilletée au miel artisanal.



BAKLAWA PISTACHE

Cœur d'amandes et de pistaches finement concassées, enrobé d'une pâte feuilletée au miel artisanal.



FLEUR MENTHE CHOCOLAT

Pâte sablée au chocolat, abritant un cœur d'amandes parfumées à la menthe et aux pépites de chocolat.



FLEUR DE VERVEINE

Pâte sablée abritant un cœur d'amandes parfumées à la verveine.



FLEUR FRAMBOISE LITCHI

Pâte sablée abritant un cœur d'amandes parfumées au litchi et à la framboise.



DZIRIETTES



DZIRIETTE VANILLE

Pâte plissée à la main, farcie d'une poudre d'amande parfumée à la vanille de Madagascar.



DZIRIETTE PISTACHE

Pâte plissée à la main, farcie d'une poudre d'amande et de pistache.



DZIRIETTE PRALINÉ

Pâte plissée à la main, farcie d'une poudre d'amande et de praliné.



DZIRIETTE PAMPLEMOUSSE

Pâte plissée à la main, farcie d'une poudre d'amande parfumée au pamplemousse.



DZIRIETTE COQUELICOT

Pâte plissée à la main, farcie d'une poudre d'amande parfumée au coquelicot.



GHRIBIAS & KNIDELETTES



GHRIBIA AMANDE

Sablé rond au cœur fondant, saupoudré de cannelle.*



GHRIBIA ANIS

Sablé rond au cœur fondant, parfumé à l'anis.*



GHRIBIA RÉGLISSE

Sablé rond au cœur fondant parfumé au réglisse.*



KAABS



KAAB AMANDE

Pâte très fine fourrée d'amandes fondantes, saveurs de cannelle et fleur d'oranger.*



KAAB CHOCOLAT

Pâte très fine fourrée d'amandes fondantes, saveur de chocolat noir.*



KAAB

CITRON GINGEMBRE

Pâte très fine fourrée d'amandes fondantes, saveurs de gingembre et zestes de citron.*



**KNIDELETTE
AMANDE**

Pâte plissée à la main parsemée de billes sucrées, abritant des amandes concassées, saveur citron.



**KNIDELETTE
CARAMEL**

Pâte plissée à la main parsemée d'éclats de caramel, abritant des amandes concassées.



**KNIDELETTE
FRAMBOISE CHOCOLAT**

Pâte plissée à la main parsemée de pépites au chocolat, abritant des amandes concassées, saveur framboise.



**KAAB
ORANGE CANNELLE**

Pâte très fine fourrée d'amandes fondantes, saveurs de cannelle et de zestes d'orange.*



KAAB ROSE

Pâte très fine fourrée d'amandes fondantes, saveur de rose.*



KAAB

PIMENT D'ESPELETTE

Pâte très fine fourrée d'amandes fondantes, relevées au piment d'Espelette.*



MAKROUTS



MAKROUT AMANDE

Semoule sablée fourrée d'une poudre d'amande, saveurs de cannelle et de fleur d'oranger.



MAKROUT CHOCOLAT

Poudre d'amande aux pépites de chocolat, saupoudrée de cacao.**



MAKROUT DATTES

Semoule sablée, fourrée de deglet noir (pâte de dattes) parfumée à la cannelle, clous de girofle et néroli.



MAKROUT ELOUZ

Poudre d'amande et zestes de citron, saupoudrée de sucre glace. **



MAKROUT FIGUE

Semoule sablée fourrée d'une pâte de figes fraîches, saveurs de vanille et de graines caramélisées.



MAKROUT PRUNEAU

Semoule fourrée d'une crème artisanale aux pruneaux d'Agen cuits et crus.



MCHAWEKS & TSAREKS



MCHAWEK AMANDE

Biscuit fondant aux amandes surmontée d'une cerise Bigarreau.**



TCHAREK ARIANE

Corne à base de poudre d'amande et de fleur d'oranger, habillé d'amandes concassées.



MHKABEZ CHOCOLAT

Biscuit fondant aux amandes et aux éclats de chocolat noir, glaçage citronné et zestes de citron.**



MCHAWEK COCO

Biscuit fondant aux amandes et à la noix de coco, abritant une noisette entière. **



TCHAREK MSEKER

Corne à base de poudre d'amande parfumée à la fleur d'oranger et saupoudrée de sucre glace.



MCHAWEK HALVA

Biscuit fondant aux amandes et à l'halva, parsemée de graines de sésame dorées. **



PÂTES D'AMANDE



**PÂTE D'AMANDE
CITRON**

Fruit massepain traditionnel à base de pâte d'amande, saveur de citron. **



**PÂTE D'AMANDE
FIGUE**

Fruit massepain traditionnel à base de pâte d'amande, saveur de figue. **



**PÂTE D'AMANDE
FRAISE**

Fruit massepain traditionnel à base de pâte d'amande, saveur de fraise. **



**PÂTE D'AMANDE
MANDARINE**

Fruit massepain traditionnel saveur de mandarine. **



**PÂTE D'AMANDE
POIRE**

Fruit massepain traditionnel saveur de poire. **



TORSADES



TORSADE BANANE

Torsade aux amandes parfumée à la banane et laquée au sirop de miel artisanal.



TORSADE PISTACHE

Torsade aux amandes et à la pistache, laquée au sirop de miel artisanal.



TORSADE CAFÉ

Torsade aux amandes parfumée au café 100% arabica et laquée au miel artisanal.



TORSADE FRAMBOISE

Torsade aux amandes parfumée à la framboise et laquée au miel artisanal.



TRÈFLES



TRÈFLE ABRICOT

Fine pâte abritant une amande entière et des amandes fondantes parfumées à l'abricot.



TRÈFLE CHÂTAIGNE

Fine pâte abritant une amande entière et des amandes fondantes parfumées à la châtaigne.



TRÈFLE JASMIN

Fine pâte abritant une amande entière et des amandes fondantes parfumées au jasmin.



TRÈFLE

YUZU GINGEMBRE

Fine pâte abritant une amande entière et des amandes fondantes parfumées au yuzu et au gingembre.



LES INCONTOURNABLES



MHANCHA

Tourbillon de pâte feuilleté, enrobé de miel artisanal et farci aux amandes concassées. *



MINI LAOUZ

Mélange de poudre d'amande, de miel artisanal et de zeste de citron, surmonté d'une amande entière. **



CIGARE

Feuille de brick farcie de poudre d'amande, parfumée à la cannelle et à la fleur d'oranger. *



MKHABEZ AMANDE NOIX

Biscuit fondant aux amandes et aux noix, glaçage au citron.



MINI MAKROUT

Semoule sablée fourrée de Deglet noir, parfumée à la cannelle, aux clous de girofle et au néroli. **



KELB ELOUZ

Mélange de semoule, d'amandes, et de miel artisanal, parfumé à la fleur d'oranger. *

NOS BOÎTES À COMPOSER

Laouz propose des boîtes de pâtisseries à composer, ainsi que 3 boîtes cadeau réutilisables de 12 pâtisseries et une réglette de 5 pâtisseries.



Mariage, anniversaire, moment de partage entre amis ou simple gourmandise ? Nos boîtes sur-mesure Laouz vous accompagnent pour tous vos évènements



UNE CARTE SALÉE À TOUTE HEURE

À toute heure de la journée, Laouz propose des sandwiches à la carte ou en formule, sur place ou à emporter. Parcourez les différentes histoires de chaque spécialité, pour faire votre choix une fois en boutique !

Formules comprenant un sandwich, une boisson et une pâtisserie.

Tous nos sandwiches sont également disponibles en version mini. Au gré de vos envies, recettes marocaines, tunisiennes et bien sûr algériennes, Laouz adapte sa carte pour satisfaire vos attentes.



LA BOULANGERIE



La Kesra

Galette à base de semoule, cuite sur un tagine à feu vif



Le Matloo

Pain de table au levain, à base de semoule pétrie et cuite sur un tajine



Le Khoubz dar

Apprécié pour le goûter ou pour accompagner différents plats



Le Msemen

Crêpe légèrement feuilletée à base de semoule et d'œuf



La Mhadjeb

Crêpe légèrement feuilletée à base de semoule, farcie de diverses garnitures



Le Baghrir

Préparé à base de semoule, de farine, de levure et de sel



Le Bradj

Semoule de blé cuite sur un tajine traditionnel et fourrée d'une pâte de dattes Deglet Nour



Le Rfiss

Gâteau sans cuisson à base de semoule grillée, d'amandes, de noix, pâte de dattes Deglet Nour parfumé à la fleur d'orange.





FEUILLETÉ D'ALGER

Feuilleté légumes

Pâte feuilletée farcie à la chekchouka*

Feuilleté fromage

Pâte feuilletée farcie à la crème de fromage

Feuilleté saumon

Pâte feuilletée farcie au saumon et aux épinards

Feuilleté boeuf

Pâte feuilletée farcie au boeuf hâché et aux oignons

Feuilleté poulet

Pâte feuilletée farcie au poulet safran et aux oignons

* préparation à base de tomates, poivrons et oignons



MHADJEB

Mhadjeb légumes

Fine crêpe de semoule cuite sur un tajine traditionnel, farci à la chekchouka

Mhadjeb fromage

Fine crêpe de semoule cuite sur un tajine traditionnel, farci à la crème de fromage

Mhadjeb boeuf

Fine crêpe de semoule cuite sur un tajine traditionnel, farci à la viande hâchée et à la chekchouka

Mhadjeb poulet

Fine crêpe de semoule cuite sur un tajine traditionnel, farci au poulet et à la chekchouka

Mhadjeb chèvre épinard

Fine crêpe de semoule cuite sur un tajine traditionnel, farci au fromage de chèvre et aux épinards



MATLOO

Matloo saumon

Pain au levain, garni de fromage frais, saumon fumé, salade et concombre

Matloo légumes du soleil

Pain au levain, garni d'aubergines, poivrons, tomates séchées et salade

Matloo thon

Pain au levain, garni de thon à la mayonnaise, tomate, concombre, oeuf et salade

Matloo poulet

Pain au levain, garni de poulet au citron confit, tomate, olives et salade

Matloo chèvre noix

Pain au levain, garni de chèvre, salade, tomates séchées et noix

Matloo olive mozzarella

Pain au levain, garni de tomates, mozzarella, pesto et olives noires



KESRA BERBÈRE

Kesra légumes

Pain traditionnel farci à la chekchouka, aux olives et au fromage rapé

Kesra poulet fromage

Pâte feuilletée farcie au poulet et au fromage

AUTRES

Pizza algéroise fromage

Pizza garnie de sauce tomate, olives et crème de fromage

Pizza algéroise légumes

Pizza garnie de sauce tomate, olives et crème de fromage et légumes

Kesra boeuf fromage

Pain traditionnel farci au boeuf hâché, à la chekchouka, aux olives et au fromage

Pastilla poulet

Feuilleté au poulet, oeuf, oignons, coriandre, amandes, cannelle et fleur d'oranger

Brick au thon

Feuille de brick farcie au thon, pommes de terre et oeuf

NOTRE RESTAURANT

Chorba, Tajine à l'agneau et aux pruneaux, Couscous aux légumes... Savourez une cuisine traditionnelle et maison dans notre restaurant au 136 rue St Honoré, 75001.

Formule déjeuner comprenant entrée + plat ou plat + dessert au choix (en semaine). Pour vos événements, Laouz propose une offre traiteur sur mesure.

L'ensemble de nos viandes sont halal, aucune matière première d'origine porcine n'est utilisée, ni de produits à base d'alcool.



Entrées :

Chorba traditionnelle
Harira traditionnelle
Brick chèvre basilic
Salade Méchouia

Tajines maison :

Tajine d'agneau aux pruneaux
Tajine de poulet au citron confit
Tajine de kefta aux œufs
Tajine aux légumes

Couscous maison :

Couscous végétarien
Couscous merguez
Couscous poulet
Couscous agneau
Couscous royal

Boissons :

Thé à la menthe traditionnel
Cherbet (citronnade maison)
Cafés et Chocolats
Sodas
Jus de fruits BIO
Eaux



UNE TOUCHE ORIENTALE

À VOS ÉVÉNEMENTS

Donnez une touche orientale à vos événements d'entreprise ou privés : pot de départ, afterwork, mariage ... Voyagez directement de Paris à Alger.

Si Laouz revendique sa culture algérienne, nos cuisinières pourront également vous proposer des spécialités marocaines ou tunisiennes.

Votre événement peut aussi être organisé de A à Z par nos soins : buffet, musique, décor, mobilier....

Suivant le nombre de convives, privatisez l'un de nos salons de thé.

NOS ADRESSES



Laouz St Honoré, 136 rue St Honoré Paris 01

Salon réparti sur 2 étages pour une capacité d'accueil de 42 à 74 personnes

Laouz Mouffetard, 111 rue Mouffetard Paris 05

Salon d'une capacité d'accueil de 8 à 20 personnes

Laouz St Germain, 20 rue Dauphine Paris 06

Salon d'une capacité d'accueil de 10 à 15 personnes

Laouz Alésia, 61 av. du Général Leclerc Paris 14

Salon d'une capacité d'accueil de 12 à 25 places

Laouz Poncelet, 23 rue Poncelet Paris 17

Salon pour une restauration seulement à emporter



SUGGESTIONS

Cocktail :

3 mini salés et une cherbet,
Salade méchouia et brick thon
2 pâtisseries et un thé

Dîner traditionnel :

Chorba accompagnée de bourek,
Tajine poulet citron confit
ou couscous agneau,
2 pâtisseries et un thé



Mariage traditionnel :

Buffet assortiment mini salés,
Assortiment pâtisseries,
Thé

Pause déjeuner :

1 formule déjeuner au choix,
1 pâtisserie au choix,
1 citronnade maison

EN QUELQUES MOTS...

1

5 boutiques en Ile-de-France depuis 2016
1 laboratoire de production à Bagneux

2

4 offres : pâtisserie, boulangerie, restauration, événementiel
Fait maison chaque jours

3

Commande et livraison disponible en France et dans le monde
entier (hors USA) via notre e-boutique ou à contact@laouz.com



Informations :

Pour toute demande d'informations, n'hésitez pas
à contacter notre chargée de communication Mona
Georges :

mgeorges@laouz.com
+33 (1) 45 36 24 07

Site internet : **www.laouz.com**



Laouz



laouz-patisserie



Pâtisserie Laouz