



LYDIA HAMİ
PÂTISSERIE

ÉVÉNEMENTS



A PROPOS DU CHEF

Passionnée par l'univers de la pâtisserie, Lydia Hami entreprend une reconversion professionnelle en 2018 afin de faire de sa passion son métier.

Son engagement et sa détermination la conduisent à travailler au sein de laboratoires de production, de restaurants, d'hôtels et de palaces renommés, où elle perfectionne son savoir-faire auprès de professionnels exigeants. Au fil des années, elle développe une pâtisserie à son image : généreuse, élégante et authentique.

Son approche est simple : proposer des créations artisanales réalisées avec des ingrédients de qualité, tout en mettant le goût et l'émotion au cœur de chaque dessert.



100 % PÂTISSERIE ARTISANALE

La pâtisserie de Lydia Hami met à l'honneur des ingrédients de qualité et des recettes réalisées dans le respect du savoir-faire artisanal.

Chaque création est élaborée sans colorants artificiels, avec une attention particulière portée à l'équilibre des saveurs et à la maîtrise du sucre.

À travers des desserts généreux et raffinés, la cheffe propose une pâtisserie authentique où le goût reste au cœur de chaque création





NOTRE HISTOIRE

En 2018, Lydia Hami entreprend une reconversion professionnelle avec une ambition claire : faire de la pâtisserie son métier.

Elle fait ses premiers pas dans l'univers de la pâtisserie au sein de laboratoires de production, d'hôtels, de restaurants et de palaces, où elle découvre l'exigence des grandes maisons et perfectionne son savoir-faire auprès de professionnels reconnus.

Au fil des années, elle développe une solide expérience et construit une identité pâtissière fondée sur la rigueur, la précision et le goût du travail bien fait.

C'est de ce parcours qu'est née La Maison Lydia Hami, une pâtisserie artisanale pensée pour proposer des créations élégantes, généreuses et authentiques, réalisées avec des ingrédients de qualité et une attention particulière portée au goût.

Aujourd'hui, chaque création reflète une même volonté : offrir une pâtisserie sincère, raffinée et accessible, où l'émotion et le plaisir restent au cœur de chaque dessert.

PIÈCES MONTÉES ENTREMETS

La pièce montée est la création centrale de vos événements. Élégante et généreuse, elle se distingue par sa hauteur, son équilibre des saveurs et son travail artisanal sur mesure, pour sublimer vos moments d'exception.

Délai : 2 semaines avant la date de l'événement.
Livraison : Île-de-France.

Pour toute information complémentaire, merci de contacter le service client : contact@lydiahami.com





PIÈCES MONTÉES SIGNATURE

Pièce montée vanille

Une création élégante autour d'une crème vanille onctueuse et parfumée, pensée pour allier douceur, finesse et gourmandise.

Nos créations peuvent évoluer selon les saisons et les demandes spécifiques

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

La pièce montée de choux est une création emblématique, alliant tradition pâtissière et plaisir gourmand. Élégante et généreuse, elle s'adapte parfaitement à tous vos événements.

Disponible en 2 tailles (L ou XL) et en plusieurs saveurs au choix.

SAVEURS :

- Vanille
- Caramel
- Chocolat
- Vanille, Caramel, Pécan
- Pistache
- Noisette

Délai : 2 semaines avant la date de l'événement.

Livraison : Île-de-France.

Pour toute information complémentaire, merci de contacter le service client à l'adresse : contact@lydiahami.com



PIÈCES COCKTAIL

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Une sélection de pièces cocktail sucrées, pensées pour accompagner vos réceptions avec élégance et gourmandise.

Minimum de commande : 100 pièces

Délai : 2 semaines avant la date de l'événement.

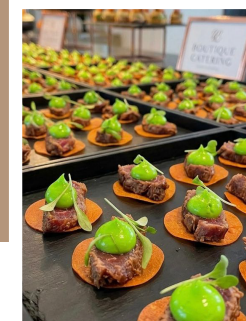
Livraison : Île-de-France.

Pour toute information complémentaire, merci de contacter le service client à l'adresse : contact@lydiahami.com

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Une collection de pièces cocktail salées, idéales pour vos buffets et apéritifs dînatoires.

Feuilletés croustillants, bouchées gourmandes et recettes de saison composent une offre simple, raffinée et généreuse, pensée pour sublimer vos événements.



ENTREMETS D'EXCEPTION

Sublimez vos événements avec cet entremets signature, une création élégante et gourmande pensée pour vos réceptions.

Taille : 20 cm – 15/16 personnes

Délai : 2 semaines avant la date de l'événement.

Livraison : Île-de-France.

Pour toute information complémentaire, merci de contacter le service client à l'adresse : contact@lydiahami.com

Les saveurs évoluent selon les saisons



NUMBER CAKE SUR-MESURE

Découvrez nos number cakes artisanaux, pensés pour célébrer vos événements avec élégance et gourmandise.

Format : entièrement personnalisable

Saveurs : vanille, chocolat, ou selon votre création

Taille : environ 35 x 29 cm

Délai : 2 semaines avant la date de l'événement.

Livraison : Île-de-France.

Pour toute information complémentaire, merci de contacter le service client à l'adresse : contact@lydiahami.com



NOS ÉCRINS DE MACARONS

Présentés dans un écrin élégant, nos macarons sont proposés en assortiment de 8 pièces, pensés pour offrir un moment de dégustation raffiné et gourmand.

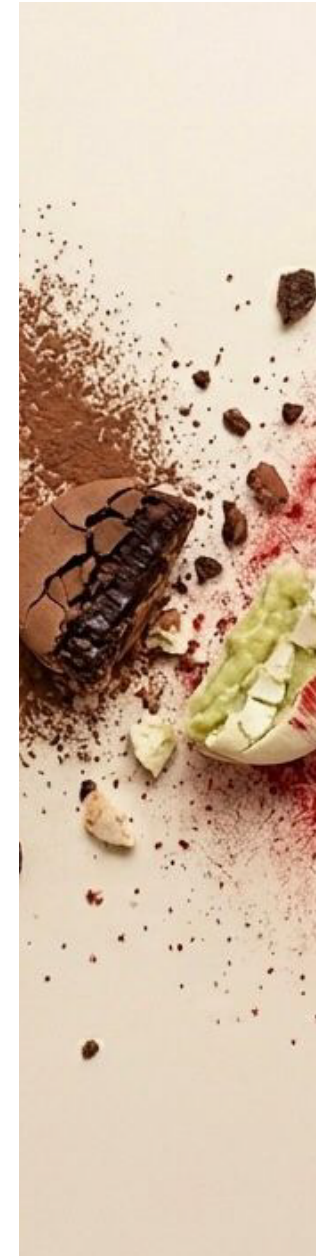
Chaque macaron est réalisé dans le respect du savoir-faire artisanal, avec des saveurs qui évoluent selon les saisons et les envies du client.

SAVEURS :

- Selon la sélection du moment et les disponibilités saisonnières

Livraison : Île-de-France.

Pour toute information complémentaire,
merci de contacter le service client à
l'adresse : contact@lydiahami.com



PETIT-DÉJEUNER DOUCEUR

- 7 Pains au chocolat
- 8 Croissants
- 5 Jus d'orange
- 5 Jus de pamplemousse
- 18 Chouquettes à la fleur d'oranger

**PETIT-DÉJEUNER GOURMAND**

- 5 Pains au chocolat
- 5 Croissants
- 3 Chaussons aux pommes
- 2 Kougloufs
- 1 Cake noisette
- 1 Cake citron jaune
- 18 Chouquettes à la fleur d'oranger
- 5 Jus d'orange
- 5 Jus de pamplemousse

**PETIT-DÉJEUNER SIGNATURE**

- 5 Pains au chocolat
- 5 Croissants
- 5 Brioches Bostock
- 5 Suisses coco
- 1 Cake Isatis
- 1 Cake chocolat tonka
- 5 Jus d'orange
- 5 Jus de pamplemousse



PETITS-DÉJEUNERS SUR-MESURE

Nous avons imaginé plusieurs formules de petits-déjeuners afin de répondre à toutes vos envies et tous vos événements.

Conçues pour 10 personnes, ces offres s'adaptent entre simplicité et gourmandise pour accompagner vos matinées avec élégance.

Choisissez votre formule, nous nous occupons du reste.

Livraison : Île-de-France.

Pour toute information complémentaire, merci de contacter le service client à l'adresse : contact@lydiahmi.com

Photos non contractuelles.

	ENTREMETS (PIÈCES MONTÉES)*	TARTES AU MÈTRE*	ENTREMETS D'EXCEPTION*
SAVEURS PERMANENTES	Aztec Pistache lover Merveille Isatis Citron/coco Saint Honoré	Citron/shiso Citron/coco Isatis Vanille	Aztec Pistache lover Merveille Isatis Citron/coco Saint Honoré
JANVIER	Marron Poire Mandarine	Marron Poire Mandarine	Marron Poire Mandarine
FÉVRIER	Poire Mandarine	Poire Mandarine	Poire Mandarine
MARS			
AVRIL	Poire Mandarine Rhubarbe	Poire Mandarine Rhubarbe	Poire Mandarine Rhubarbe
MAI	Rhubarbe Fraise Cerise	Rhubarbe Fraise Cerise	Rhubarbe Fraise Cerise
JUIN	Rhubarbe Fraise Cerise Framboise Abricot	Rhubarbe Fraise Cerise Framboise Abricot	Rhubarbe Fraise Cerise Framboise Abricot
JUILLET	Fraise Cerise Fruits rouges Framboise Abricot	Fraise Cerise Fruits rouges Framboise Abricot	Fraise Cerise Fruits rouges Framboise Abricot
AOUT	Cerise Fruits rouges Framboise Abricot Pêche Mirabelle	Cerise Fruits rouges Framboise Abricot	Cerise Fruits rouges Framboise Abricot
SEPTEMBRE	Figue Mirabelle Framboise	Figue Framboise	Figue Framboise
OCTOBRE	Marron Poire	Marron Poire	Marron Poire
NOVEMBRE	Marron Poire Mandarine	Marron Poire Mandarine	Marron Poire Mandarine
DÉCEMBRE			

SAISONNALITÉ

