

# Nos Pâtisseries à Partager



M

## Nos Pâtisseries Incontournables

*Royal* - Mousse chocolat sur craquelin praliné

*Perle & Rubis* - Mousse chocolat blanc, coulis fruits rouges, biscuit génoise

*Aztec* - Ganache Gianduja, biscuit coco-noisette

*Mauranaise* - Tarte caramélisée aux fruits: Pomme-Raisin-Cannelle/ Poire-Banane-Chocolat/  
Ananas-Banane-Coco/ Rhubarbe-Framboise/ Fruits Rouges

## Nos Grands Classiques

*Opéra* - Biscuit viennois, ganache chocolat, crème au beurre café

*Saint Honoré* - Pâte feuilletée, choux vanille, crème chantilly

*Paris Brest* - Pâte à choux, crème pâtissière et chantilly pralinées

*Succès* - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée

*Millefeuille* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum

*Forêt Noire* - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena

*Savarin* - Pâte à savarin, sirop rhum-vanille, crème chantilly

*Tarte au Citron* - Pâte sucrée, crème citron, meringue Italienne - décali 48h

*Tarte aux pommes* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, pommes

*Tutti Frutti* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, fruits variés

*Croustade aux pommes* - Pâte feuilletée, pommes de Montauban

*Plateau de 35 petits fours sucrés* - Nos pâtisseries en version mini

## Nos Pâtisseries du Moment

*Noiselle* - Mousse au chocolat au lait, streusel noisette

*Copacabana* - Biscuit macaron et crémeux aux fruits exotiques

*Supri' M Citron Vert* - Sablé Breton, Crème au chocolat blanc et citron vert,  
Croustillant coco-citron vert

## Nos Biscuits et Gâteaux de Voyage

*Madeline Nature ou aux Pépites de Chocolat* - La saveur de notre enfance...

*Financier* - Notre petite douceur moelleuse à l'amande

*Mountalbane* - Notre spécialité aux fruits confits, fleur d'oranger, vanille et rhum

*Jacquou* - Sablé moelleux aux noix et miel fourré de crème pâtissière, pruneaux et raisins

## Nos Pâtisseries Individuelles



*M*

### Nos Individuels Classiques

*Royal* - Mousse au chocolat sur craquelin praliné

*Perle & Rubis* - Mousse au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

*Pavé Noisette* - Biscuit coco-noisette, ganache Gianduja

*Opéra* - Biscuit viennois, ganache chocolat, crème au beurre café

*Savarin* - Pâte à savarin, sirop rhum-vanille, crème chantilly

*Succès* - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée

*Millefeuille* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, fondant

*Eclair* - Pâte à choux, crème pâtissière chocolat ou café

*Bâton de Jacob* - Pâte à choux, crème chantilly, caramel

*Noix Japonaise* - Pâte à choux, crème au beurre chocolat ou praliné

*Chou Caramélisé* - Pâte à choux, crème pâtissière vanille-rhum, caramel

*Tartelette au Citron* - Pâte sucrée, crème au citron, bâtonnets de meringue

*Tartelette aux Pommes* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, pommes

*Part de Flan* - Pâte brisée, crème pâtissière à la vanille

**Macarons** - Café, Chocolat, Praliné, Pistache, Citron, Fraise, Framboise, Yuzu, Ananas-Coco

## Nos Individuels du Moment

**Crêpe** - Aromatisée au rhum, zeste d'orange et zeste de citron

**Eclair trop chou Chocolat Gianduja** - Pâte à choux, mousseline

chocolat Gianduja, brisures de noix de cajou

**Eclair trop chou Vanille & Caramel** - Pâte à choux, crème diplomate à la vanille, crèmeux au caramel à la fleur de sel

**Bartelette aux Fruits secs** - Sablé Breton, fruits secs et caramel



## Uniquement le Dimanche...

**Paris Brest** - Pâte à choux, crème pâtissière pralinée et chantilly pralinée

**Forêt Noire** - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena

**Millefeuille Praliné** - Pâte feuilletée, crème pralinée, croustillant praliné

**Millefeuille Diplomate** - Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière au Grand Marnier, crème chantilly

# Nos Pains et Spécialités Boulangères



## Nos Pains à la farine de tradition Française type 55

*Tradition* - Baguette à la farine de tradition française type 55 et au levain

*Tradigraine* - Tradition aux graines de lin jaune, millet, sésame et pavot bleu

*Boule* - Boule à la farine de tradition française et au levain

*Manée* - Pain à la farine de tradition française et au levain, en forme de main

*Rustique* - Pavé à la farine de tradition française et au levain

## Nos Pains à la farine blanche type 65

*Baguette* - Pain à la farine blanche type 65

*Flûte* - Pain à la farine blanche type 65

*Ficelle* - Pain à la farine blanche type 65

## Nos Pains Spéciaux

*Bûcheron* - Farine de blé, farine de seigle, graines tournesol, lin, soja, sésame

*Pavé d'Antan* - Farine de meule, levain

*Complet* - Farine de blé complet type 150 et farine de blé type 65

*Céréales* - Farine tradition et meule, lin, millet, sésame et pavot

*Noix* - Farine type 65, matière grasse végétale, sucre, levure, noix

## Uniquement le week-end...

*Seigle* - Farine de seigle type 130 et farine de blé type 65 - Vendredi & Samedi

*Figues* - Farine de tradition Française type 55, levain, figues - Vendredi & Samedi

*4 Saisons Raisin, Noix et Noisette* \* - 8/9 et 22/23 février

*4 Saisons Abricot, Pruneau et Noisette* \* - 1/2, 15/16 et 29 février

*Miche à la coupe* \* - Farine de meule, levain - Dimanche

*Ficelle Apéro Roquefort-Noix* - Samedi & Dimanche

*Ficelle Apéro Jambon de Pays-Emmental* - Samedi & Dimanche

*Brioche Boulangère Nature ou aux Pralines Roses* - Samedi & Dimanche - A partir du 22 février

*Petit Brasillé Nature ou Framboise* - 22/23 février

*Pain au Chocolat Blanc* - 15/16 et 29 février

\* Possibilité de commander une miche entière de 3kg en semaine - 48h à l'avance