

Nos Pâtisseries à Partager

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: Poire-Banane-Chocolat/
Ananas-Banane-Coco/ Rhubarbe-Framboise/ Fruits Rouges/ Cerise



NOUVEAU !

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 - délai 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

Du Moment

Fraisier - Génoise, mousse légère au mascarpone et à la vanille, fraises fraîches

Cayo Coco - Dacquoise au citron vert, mousse chocolat au lait et citron vert, crémeux coco, croustillant citron vert

Copacabana - Biscuit macaron et crémeux aux fruits exotiques

Supri' M Paulova Fraise & Basilic - Meringue Française, chantilly au mascarpone et basilic, fraises fraîches

Tarte aux Fraises - Pâte sucrée, crème pâtissière, fraises fraîches

Gâteaux de Voyage



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

Le Week-End au Citron - Cake moelleux au citron

Nos Glaces & Sorbets

Glaces - Vanille & Noix de Cajou, Chocolat & Pépites

Sorbets - Fraise & Menthe, Pêche de Vigne, Framboise, Mojito

Nos Pâtisseries Individuelles

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

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

Bâton de Jacob - Pâte à choux, crème chantilly, caramel - [Samedi & Dimanche](#)

Paris Brest - Pâte à choux, crème pâtissière pralinée et chantilly pralinée - [Dimanche](#)

Forêt Noire - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena - [Dimanche](#)

Millefeuille Praliné - Pâte feuilletée, crème pralinée, croustillant praliné - [Dimanche](#)

Millefeuille Diplomate - Pâte feuilletée, pâtissière Grand Marnier, chantilly - [Dimanche](#)



Du Moment

Fraisier - Génoise, mousse légère au mascarpone et à la vanille, fraises fraîches

Cayo Coco - Dacquoise au citron vert, mousse chocolat au lait et citron vert, crémeux coco, croustillant citron vert

Supri' M Paulova Fraise & Basilic - Meringue Française, chantilly au mascarpone et basilic, fraises fraîches

Tartelette aux Fraises - Sablé Breton, crème pâtissière, fraises fraîches

Bartelette Multifruits - Sablé Breton, crème pâtissière, fruits variés

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

Biscuits et Petits fours sucrés

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

Financier - Notre petite douceur moelleuse à l'amande

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

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

Nos Pains et Spécialités Boulangères

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

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

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

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 * - 13/14 et 27/28 juin

4 Saisons Abricot, Pruneau et Noisette * - 6/7 et 20/21 juin

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

Ficelle Apéro Chèvre et Tomate Confite - Samedi & Dimanche

Ficelle Apéro Poivron et Chorizo - Samedi & Dimanche

Spécialités Boulangères

Brioche Boulangère - Nature ou aux Pralines Roses - Samedi & Dimanche

Petit Brasillé - Nature ou à la Framboise - 13/14 et 27/28 juin

Pain au Chocolat Blanc - 6/7 et 20/21 juin

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