

# Nos Pâtisseries à Partager

## Nos Grands Classiques

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

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

*Le Succès* - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée

*Le Millefeuille* - Pâte feuilletée, crème vanille

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

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

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

## Nos Pâtisseries Incontournables

*Le Royal* - Mousse chocolat sur craquelin praliné

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

*L'Aztec* - Ganache Gianduja, biscuit coco-noisette

## Nos Pâtisseries du Moment

*La Capucine* - Mousse coco, crémeux cassis, biscuit coco, croustillant praliné

*Le Valencia* - Mousse chocolat fourrée d'une crème brûlée à l'orange, biscuit aux pépites de chocolat et écorces d'oranges confites

*La Supr M Banoffee* - Pâte sucrée caramélisée, caramel, bananes, crème chantilly

*La Tarte Chiboust* - Pâte sucrée, flan, crème chiboust (mélange de crème pâtissière et meringue) et pommes flambées au calvados

*La Tarte Bourdalou* - Pâte sucrée, crème d'amande et lamelles de poires

*La Tarte aux Pommes* - Pâte feuilletée, crème pâtissière à la vanille, pommes de Montauban des Vergers de St-Laurent

*La Tarte d'Automne* - Pâte feuilletée, flan, pommes, noix et raisins

## Nos Mauranaises - Tartes caramélisées aux fruits

*Pomme, Raisin, Cannelle*

*Framboise, Rhubarbe*

*Fruits Rouges*

*Poire, Banane, Chocolat*

*Ananas, Banane, Coco*

## Nos Macarons Café, Chocolat, Praliné, Pistache, Citron,

*Fraise, Framboise, Yuzu, Ananas-Coco*



# Nos Pâtisseries Individuelles



## Nos Individuels Classiques

*L'Éclair* - Pâte à choux, crème pâtissière chocolat ou café

*La Tartelette aux Pommes* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, pommes de Montauban des Vergers de St-Laurent

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

*Le Chou à la Crème* - Pâte à choux, crème pâtissière vanille

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

*Le Royal* - Mousse au chocolat sur craquelin praliné

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

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

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

*Le Succès* - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée

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

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

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

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

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

## Nos Individuels du Moment

*La Capucine* - Mousse coco, crèmeux cassis, biscuit coco, croustillant praliné

*Le Valencia* - Mousse chocolat fourrée d'une crème brûlée à l'orange, biscuit aux pépites de chocolat et écorces d'oranges confites

*La Tarte Chiboust* - Pâte sucrée, flan, crème chiboust (mélange de crème pâtissière et meringue) et pommes flambées au calvados

*La Bartelette Noisette Caramel* - Sablé Breton, croustillant noisette, mousse choco-caramel, noisettes

## Uniquement le Dimanche...

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

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

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

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

*La Religieuse* - Pâte à choux, crème pâtissière chocolat ou café, crème chantilly

# Nos Pains et Spécialités Boulangères



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

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

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

*La Tradiberrie* - Tradition aux cranberries et graines de tournesol

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

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

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

## Nos Pains à la farine blanche type 65

*La Baguette* - Pain à la farine blanche type 65

*La Flûte* - Pain à la farine blanche type 65

## Nos Pains Spéciaux

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

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

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

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

*Le Pain au Maïs* - Farine de maïs type 65, farine de blé type 65, graines de chia

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

## Uniquement le week-end...

*Le Pain au Seigle* - Farine de seigle type 130 et farine de blé type 65 - [Vendredi/Samedi](#)

*Le Pain aux Figues* - Farine de tradition Française type 55, levain, figues - [Vendredi/Samedi](#)

*La Miche du Dimanche* - Farine de meule, levain (possible en semaine sur commande - 48h)

*Les Ficelles Apéro du Dimanche* - Chèvre-tomate, jambon de pays-emmental, poivron-chorizo, roquefort-noix

*Le Pain 4 Saisons Chorizo, Fromage de Brebis et Oignon* - [5/6 et 19/20 octobre](#)

*Le Pain 4 Saisons Raisin, Noix et Noisette* - [5/6 et 19/20 octobre](#)

*Le Pain 4 Saisons Tome du Ramier et Noix* **Nouveau** - [12/13 et 26/27 octobre](#)

*Le Pain 4 Saisons Abricot, Pruneau et Noisette* - [12/13 et 26/27 octobre](#)

*La Brioche Boulangère Nature ou aux Pralines Roses* - [Samedi /Dimanche](#)

*Le Petit Brasillé Nature ou Framboise* - [5/6 et 19/20 octobre](#)

*Le Pain au Chocolat Blanc* - [12/13 et 26/27 octobre](#)