

## Nos Pâtisseries du Moment

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

*La SuprM Paulova Prunes - Meringue Française, crème mascarpone aux épices, quetsches marinées dans un sirop aux épices, pignons de pin*

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

*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*

## Nos Mauranaises Tarte aux fruits caramélisée.

*Parfums au choix:*

*\* Pomme, Raisin, Cannelle*

*\* Framboise, Rhubarbe*

*\* Fruits rouges*

*\* Poire, Banane, Chocolat*

*\* Ananas, Banane, Coco*

## Nos Gâteaux de Voyage

*La Mountalbane - Notre douceur à mi-chemin entre le massepain et le quatre-quart, aux fruits confits, fleur d'oranger, vanille et rhum*

*Le Jacquou - Sablé moelleux noix et miel fourré aux pruneaux et aux raisins*

*Le Week-End - Délicieux cake au citron*



## Nos Glaces & Sorbets

Glaces : Vanille & Noix de Cajou, Chocolat & Pépites

Sorbets : Fraise & Menthe, Pêche Sanguine, Framboise, Mojito

## Nos Spécialités Boulangères du Moment

*Les Pains 4 Saisons du Samedi*

*Chorizo-Fromage de Brebis-Oignon et Raisin-Noix-Noisette*

*Les Pains 4 Saisons du Dimanche*

*Chorizo-Poivron-Piment et Abricot-Pruneau-Noisette*

*La Brioche Boulangère, Brioche aux Pralines roses, Canadienne*

*Samedi et Dimanche*

*Le Brasillé et Le Brasillé fourré Les 6/7 et 20/21 Octobre*

*Le Pain au Chocolat Blanc Les 13/14, et 27/28 Octobre*

## Nos Pâtisseries Incontournables

*Le Royal - Mousse chocolat sur craquelin praliné*

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

*Le Copacabana - Biscuit macaron et crémeux aux fruits exotiques*

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

## 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 -  
48h*

## *Nos Macarons*

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

