

Nos Pâtisseries à Partager

M

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** ou **Pomme-Raisin-Cannelle** ou **Rhubarbe-Framboise** ou **Fruits Rouges** ou **Ananas-Banane-Coco**



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 au citron, petites meringues à partager - délai 48h

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

Olympe

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

Croustade aux pommes - Pâte feuilletée, pommes de Montauban



Du Moment

Olympe **NOUVEAU** - Biscuit amande, croustillant citron vert & coco, confit de fraise, framboises, mousse vanille-litchi et sa pointe de Soho (liqueur litchi)

Charlotte aux Poires et son Coulis Framboise - Bavaroise poire fourrée de poires émincées accompagnée d'un coulis à la framboise

Supri' M Banoffee - Pâte sucrée caramélisée, caramel, bananes, crème chantilly

Tarte d'Automne - Pâte feuilletée, flan, pommes, noix et raisins **Vendredi, Samedi & Dimanche**

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

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 Vanille 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

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

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



Olympe **NOUVEAU** - Biscuit amande, croustillant citron vert & coco, confit de fraise, framboises, mousse vanille-litchi et sa pointe de Soho (liqueur litchi)

Charlotte aux Poires et son Coulis Framboise - Bavaroise poire fourrée de poires émincées accompagnée d'un coulis à la framboise

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



Bartelette Noisette 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

M

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

Petit Epeautre **NOUVEAU** - Farine de petit épeautre **BIO**, levain de blé

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 * - 01, 14/15 & 28/29 novembre

4 Saisons Abricot, Pruneau et Noisette * - 07/08 & 21/22 novembre

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

Ficelle Apéro Roquefort et Noix - **Samedi & Dimanche**

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



Spécialités Boulangères

Pain au petit épeautre

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

Petit Brasillé - Nature ou à la Framboise - 01, 14/15 & 28/29 novembre

Pain au Chocolat Blanc - 07/08 & 21/22 novembre

* Possibilité de commander une miche ou un 4 Saisons de 3kg en semaine - 48h à l'avance