

Nos Pâtisseries à Partager

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

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 - 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

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

*Voir aussi notre
flyer spécial
fêtes de fin
d'année !*

Nos Pâtisseries du Moment

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

Twenty's - Bavaroise vanille, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat et croustillant praliné

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

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

Nos Gâteaux de Voyage

Montalbane - 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 Mauranaises - Tartes caramélisées aux fruits

Pomme - Raisin - Cannelle

Poire - Banane - Chocolat

Ananas - Banane - Coco

Rhubarbe - Framboise

Fruits Rouges

Nos Pâtisseries Individuelles



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

Chou à la Crème - Pâte à choux, crème pâtissière vanille-rhum

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

*Voir aussi notre
flyer spécial
fêtes de fin
d'année !*

Nos Individuels du Moment



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

Twenty's - Bavaroise vanille, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat et croustillant praliné

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

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

Tradiseigle - Tradition avec 50% de farine de seigle type 130

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

Maïs - Farine de maïs type 65, farine de blé type 65, graines de chia

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 ** - 1er, 14/15 & 28/29 décembre

*4 Saisons Abricot, Pruneau et Noisette ** - 7/8 & 21/22 décembre

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

Ficelle Apéro Chèvre et Tomate Confite Samedi & Dimanche

Ficelle Apéro Poivron et Chorizo Samedi & Dimanche

Brioche Boulangère Nature ou aux Pralines Roses - Samedi & Dimanche

Petit Brasillé Nature ou Framboise - 1er, 14/15 & 28/29 décembre

Pain au Chocolat Blanc - 7/8 & 21/22 décembre

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