

CARTE FÉVRIER

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 ou Pomme-Raisin-Cannelle ou Rhubarbe-Framboise ou Fruits Rouges ou **Myrtille** (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 au citron, petites meringues à partager **déjà 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

Noiselle - Mousse au chocolat ai lait et steusel noisette

Copacabana - Biscuit macaron et crémeux aux fruits exotiques

Supr M Citron Vert - Sablé breton, crème au chocolat blanc et citron vert, croustillant coco-citron-vert

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 chocolat blanc, coulis fruits rouges, biscuit génoise

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**

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, pâtissière Grand Marnier, chantilly

Du Moment

Crêpe - Aromatisée au rhum, zeste d'orange et zeste de citron

Chou Chocolat Gianduja - Pâte à choux, mousseline chocolat Gianduja, brisures de noix de cajou

Chou Vanille & Caramel - Pâte à choux, crème diplomate à la vanille, crémeux au caramel à la fleur de sel

Bartelette Vanille Cacahuète - **NOUVEAU** Sablé Breton, bavaroise vanille, croustillant praliné et cacahuètes grillées

Biscuits et Petits fours sucrés

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

Financier - Notre petite douceur moelleuse à l'amande

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

Petit Épeautre **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, figue - **Vendredi & Samedi**

4 Saisons Raisin, Noir, Noisette *6 et 7/02 & 20 et 24 /02

4 Saisons Abricot, Pruneau, Noisette *13 et 14/02 & 27 et 28 /02

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

Ficelle Apéro 3 Fromages - **Samedi & Dimanche NOUVEAU**

Ficelle Apéro Poivron & Poulet au curry - **Samedi & Dimanche NOUVEAU**

Spécialités Boulangères

Nos spécialités boulangères reviendront en Mars....

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