

# CARTE MAI

## 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 Cerise

### 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  
*Tutti Frutti* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, fruits variés  
*Croustade aux pommes* - Pâte feuilletée, pommes de Montauban

### Du Moment

---

*Fraisier* - Génoise, mousse légère au mascarpone et à la vanille, fraises fraîches  
*Twenty's* - Bavaroise vanille, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat et croustillant praliné  
*Supr M Paulova Fraise & Basilic* - Meringue Française, chantilly au mascarpone et basilic, fraises fraîches  
*Tarte aux Fraises* - Pâte sucrée, crème pâtissière, fraises fraîches

### 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  
*Le Week-End au Citron* - Cake moelleux au citron

## 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

---

*Fraisier* - Génoise, mousse légère au mascarpone et à la vanille, fraises fraîches  
*Twenty's* - Bavaroise vanille, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat et croustillant praliné  
*Supr M Paulova Fraise & Basilic* - Meringue Française, chantilly au mascarpone et basilic, fraises fraîches  
*Tartelette aux Fraises* - Sablé Breton, crème pâtissière, fraises fraîches

### 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





# 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* - 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  
*Figues* - Farine de tradition Française type 55, levain, figue  
*Amarena* - Farine de petit épeautre BIO, levain de blé  
et cerise amarena **NOUVEAU**

Uniquement  
le vendredi et samedi

- 4 Saisons Raisin, Noix, Noisette* \*1/2, 15/16, 29/30 mai  
*4 Saisons Abricot, Pruneau, Noisette* \*8/9 & 22/23 mai  
*Miche à la coupe* \* - Farine de meule, levain - **Dimanche**  
*Ficelle Apéro Tomate & Olive noire* - **Samedi & Dimanche**  
*Ficelle Apéro Poivron & Chorizo* - **Samedi & Dimanche**

## Spécialités Boulangères

- Brioche Boulangère* - Nature ou aux Pralines Roses - Samedi & Dimanche  
*Brasillé* - Nature - 1/2, 15/16, 29/30 mai  
*Pain au Chocolat Blanc* - 8/9 & 22/23 mai  
*Tresse Framboise* - tous les jours