

CARTE OCTOBRE

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 Fruits Rouges ou Myrtilles ou Pomme-Raisin-Cannelle ou Poire Caramel

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 **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

Toffee - **LE RETOUR** Biscuit trocadéro amande noisette, croustillant riz soufflé, mousse chocolat au lait, crémeux et ganache montée caramel
Olympe - **LE RETOUR** - Biscuit amande, croustillant citron vert & coco, confit de fraise, framboises, mousse vanille-litchi et sa pointe de Soho (liqueur litchi)
Supr 'M Banoffee - Pâte sucrée caramélisée, caramel, bananes, crème chantilly
Tarte d'automne - **Uniquement Vendredi-Samedi-Dimanche**
Pâte feuilletée, flan, pommes, noix et raisins

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**
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

Toffee - **LE RETOUR** Biscuit trocadéro amande noisette, croustillant riz soufflé, mousse chocolat au lait, crémeux et ganache montée caramel
Olympe - **LE RETOUR** - Biscuit amande, croustillant citron vert & coco, confit de fraise, framboises, mousse vanille-litchi et sa pointe de Soho (liqueur litchi)
Bartelette Noisette Caramel - Sablé Breton, croustillant noisette, mousse choco-caramel, noisettes

Biscuits

Madeline 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, 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
Amarena - Farine de petit épeautre, levain de blé **Samedi et Dimanche**
et cerise amarena
4 Saisons Raisin, Noix, Noisette * **Tous les week-ends d'octobre**
Miche à la coupe * - Farine de meule, levain - **Dimanche**
Ficelle Apéro 3 fromages - **Samedi & Dimanche**
Ficelle Apéro Jambon de pays Emmental - **Samedi & Dimanche**

Spécialités Boulangères

- Brioche Boulangère* - Nature ou aux Pralines Roses - Samedi & Dimanche
Pain au Chocolat Blanc **Tous les week-ends d'octobre**

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