

# CARTE NOVEMBRE

## 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