

# Carte d'Avril

## Nos Pâtisseries à Partager

### Incontournables

*Aztec* - Ganache Gianduja, biscuit coco-noisette

*Royal* - Mousse chocolat sur craquelin praliné

*Perle & Rubis* - Mousse chocolat blanc, coulis fruits rouges, biscuit génoise

*Mauranaise* - Tarte caramélisée aux fruits

Poire banane chocolat ou Rhubarbe framboise ou Ananas banane coco ou Fruits rouges ou Myrtille

### 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* - Dacquoise amande, praliné onctueux amande noisette, crème au beurre praliné, noisettes torréfiées concassées

*Millefeuille* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum

*Forêt Noire* - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena

*Savarin* - Biscuit savarin, sirop au rhum ambré et à la vanille, chantilly au chocolat blanc et rhum ambré, crème pâtissière

*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

*Caracao* - Brownie chocolat noir, mousse lactée caramel et insert caracrakine

*Décor spécial pour le week-end de Pâques 16, 17 et 18 avril*

*Fraisier* - Génoise, mousse légère au mascarpone et à la vanille, fraises fraîches du Tarn-et-Garonne

*Supr'M Paulova Fraise & Basilic* - Meringue Française, chantilly au mascarpone et basilic, fraises fraîches du Tarn-et-Garonne

*Tarte aux Fraises* - Pâte sucrée, crème pâtissière, fraises fraîches du Tarn-et-Garonne

### 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 et génoise **Samedi & Dimanche**

*Pavé Noisette* - Biscuit coco-noisette, ganache Gianduja

*Opéra* - Biscuit viennois, ganache chocolat, crème au beurre café

*Savarin* - Biscuit savarin, sirop au rhum ambré et à la vanille, chantilly au chocolat blanc et rhum ambré, crème pâtissière

*Succès* - Dacquoise amande, praliné onctueux amande noisette, crème au beurre praliné, noisettes torréfiées concassées

*Millefeuille* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, fondant

*Eclair* - Pâte à choux, crème pâtissière chocolat ou café

*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 feuilletée, crème pâtissière à la vanille

*Paris Brest* - Pâte à choux, crème pâtissière pralinée et chantilly pralinée

*Millefeuille Praliné* - Pâte feuilletée, crème pralinée, croustillant praliné

*Millefeuille Diplomate* - Pâte feuilletée, pâtissière Grand Marnier, chantilly

**Uniquement  
le dimanche**

### Du Moment

*Caracao* - Brownie chocolat noir, mousse lactée caramel et insert caracrakine

*Fraisier* - Génoise, mousse légère au mascarpone et à la vanille, fraises fraîches du Tarn-et-Garonne

*Supr'M Paulova Fraise & Basilic* - Meringue Française, chantilly au mascarpone et basilic, fraises fraîches du Tarn-et-Garonne

*Tartelette aux Fraises* - Sablé breton, crème pâtissière, fraises fraîches du Tarn-et-Garonne

### 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

*Macarons* - Café, Chocolat, Praliné noisette, Pistache, Citron, Framboise, vanille

*Plateau de 35 petits fours sucrés variés* - Plateau de 35 petits fours sucrés pavés

