

# CARTE MAI

## 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 Cerise pistache

### 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

### Du Moment

*Twenty's* - Bavaroise vanille, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat et croustillant praliné

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

*Supr'M Pavlova 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

*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 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

*Twenty's* - Bavaroise vanille, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat et croustillant praliné

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

*Supr'M Pavlova 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*



# 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'Autan* - 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 **Vendredi & Samedi**

*Amarena* - Farine de petit épeautre, levain de blé **Samedi et Dimanche**

et cerise amarena

*4 Saisons Raisin, Noix, Noisette* \* **Samedi et Dimanche**

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

*Ficelle Apéro 3 fromages*

**30 avril et 1er mai**

*Ficelle Apéro Jambon de pays, chèvre, miel*

**14 et 15**

**28 et 29**

*Fougasse lardons*

**7 et 8**

*Fougasse Olives vertes*

**21 et 22**

## Spécialités Boulangères

*Coques à la fleur d'oranger*