

CARTE JUILLET

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 Fruits rouges ou Cerise pistache ou **NOUVEAU** abricot groseille

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

Du Moment

Fraisier - Génoise, mousse légère au mascarpone et à la vanille, fraises fraîches

Cayo Coco - Dacquoise au citron vert, mousse chocolat au lait et citron vert, crémeux coco, croustillant citron vert

Supr M Pavlova Fruits rouges - Meringue Française, chantilly au mascarpone et fruits rouges

Tarte aux Fraises - Pâte sucrée, crème pâtissière, fraises fraîches

Tarte aux Framboises - Pâte sucrée, crème pâtissière, framboises fraîches

Tarte aux Pêches - Pâte feuilletée, crème d'amande, pêches caramélisées

NOUVEAU *Damoiselle Framboise* - Financier t à la framboise

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 et sa pointe de rhum

Nos Pâtisseries Individuelles

Classiques

Royal - Mousse au chocolat sur craquelin praliné

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

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

Bartelette aux Fruits secs - Sablé Breton, fruits secs et caramel

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

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

Cayo Coco - Dacquoise au citron vert, mousse chocolat au lait et citron vert, crémeux coco, croustillant citron vert

Supr M Pavlova Fruits rouges - Meringue Française, chantilly au mascarpone et fruits rouges

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

Bartelette Framboise Pistache - Sablé breton, crème pâtissière pistache et framboises fraîches

Glaces & Sorbets (à partir du 5 juillet)

Les parfums : Violette, chocolat, tarte au citron, spéculos, vanille à l'ancienne, ananas, pêche, citron vert et coco

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

NOUVEAU *Cookie Spéculos*

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

Tradiégraine - 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 **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 Tomate et Olive noire

Ficelle Apéro Poivron chorizo

Fougasse lardons

Fougasse Olives vertes

2 et 3

16 et 17

30 et 31

9 et 10

23 et 24

Spécialités Boulangères

Pain au Chocolat Blanc **Samedi et Dimanche**

Brioche boulangère nature ou aux pralines roses **Samedi et Dimanche**

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