

# CARTE SEPTEMBRE

## 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** Mûre- Mirabelle

### 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

---

*Olympe* - 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* - Pâte feuilletée, flan, pommes, noix et raisins

*Passion Cacao*-Streusel au cacao, fruit de la passion, biscuit et mousse au chocolat au lait

*Tarte aux Figues* - Pâte feuilletée, crème d'amande, figues fraîches

**NOUVEAU** *Damoiselle Poires* - Financier aux Poires

### 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

## INDIVIDUEL

### 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

*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

---

*Olympe* - 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

*Passion Cacao* - Streusel au cacao, fruit de la passion, biscuit et mousse au chocolat au lait

*Bartelette Mûre Framboise* - Sablé Breton, crème chantilly au mascarpone et à la framboise, mûres et framboises fraîches

### Glaces & Sorbets

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

*Cookie Spéculos*

**NOUVEAU** *Croquant Pistache*

*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'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**

**NOUVEAU** *Pain au Sarrasin*

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

**NOUVEAU** - *4 Saisons Curcuma Cranberry* **Samedi et Dimanche**

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

*Ficelle Apéro Tomate et Olive noire* **3 et 4**

*Ficelle Apéro Chèvre noir* **17 et 18**

*Fougasse lardons* **10 et 11**

*Fougasse Olives vertes* **24 et 25**

## 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