

CARTE NOVEMBRE

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 Fruits rouges ou Myrtille 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 - 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

Copacabana - **LE RETOUR** Biscuit macaron et crémeux aux fruits exotiques
Toffee - **LE RETOUR** Biscuit trocadéro amande noisette, croustillant riz soufflé, mousse chocolat au lait, crémeux et ganache montée caramel
Supr'M Citron Vert - Sablé breton, crème au chocolat blanc et citron vert, croustillant coco-citron-vert
Tarte d'Automne - Pâte feuilletée, flan, pommes, noix et raisins
Damoiselle Cerise griotte - **NOUVEAU** Financier aux cerises et à la griotte
Damoiselle Framboise - Financier aux framboises
Croustade aux pommes - Pâte feuilletée et pommes

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

INDIVIDUEL

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
Flan - Pâte feuilletée, crème pâtissière à la vanille
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
Bartelette aux Fruits secs - Sablé Breton, fruits secs et caramel
Flan d'autrefois - 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
Baton de Jacob - Pâte à choux, caramel et chantilly

Uniquement dimanche

Uniquement samedi et dimanche

Du Moment

Toffee - **LE RETOUR** Biscuit trocadéro amande noisette, croustillant riz soufflé, mousse chocolat au lait, crémeux et ganache montée caramel
Bartelette Citron Vert - **NOUVEAU** Sablé breton, crème au chocolat blanc et citron vert, croustillant coco-citron-vert
Bartelette Noisette Caramel - **LE RETOUR** Sablé Breton, croustillant noisette, mousse choco caramel

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
Cookie Cacahuète caramel **NOUVEAU**
Croquant Pistache
Plateau de 35 petits fours sucrés variés
Plateau de 35 petits pavés sucrés

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 Epeautre - 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**

Pain aux céréales noires **NOUVEAU** Farine de seigle, de blé et graines

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

4 Saisons Curcuma, Cranberry, Noisette **Samedi et Dimanche**

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

Ficelle Apéro 3 fromages

Ficelle Apéro Tomate lardons emmental

12 et 13

26 et 27 novembre

NOUVEAU

Fougasse lardons

5 et 6

Fougasse Olives vertes

19 et 20 novembre

Spécialités Boulangères

Pain au Chocolat Blanc **Samedi et Dimanche**

Cramique au sucre **Samedi et Dimanche** **NOUVEAU**

Cramique aux petites de chocolat **Samedi et Dimanche** **NOUVEAU**

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