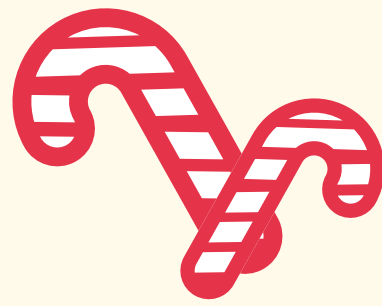


Carte

Du 10 au 31 décembre

Nos Pâtisseries à Partager



Incontournables

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

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

Du Moment

Bûche Impératrice - Mousse au chocolat, craquelin praliné et glaçage chocolat noir

Bûche Williamine - Bavaoise poires et poires émincées, biscuit cullère et coulis framboise, enrobée d'un glaçage chocolat
blanc amandes.

Bûche Précieuse - Dacquoise aux amandes, crème au beurre praliné et mélange de fruits secs

Bûche Mont Blanc - Mousse au marron, biscuit moelleux aux amandes, crème mascarpone vanille et pointe de rhum.
Enrobée d'un glaçage chocolat lait amandes.

Bûche Piste Blanche - Dacquoise coco, gelée mangue-passion, croustillan et mousse coco

Bûche Neige Enchantée - Meringue française, chantilly au mascarpone, fruits rouges et zeste de citron vert

Mon beau sapin - Sablé breton, croustillant noisette et mousse choco-caramel, touch de fruits exotiques

Galette des Rois - à partir du 26 décembre

Les Glacées

Bûche Manque Passion

Bûche Chocolat Framboise

Bûche Omelette Norvégienne

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

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

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

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

Flan - Pâte feuilletée, crème pâtissière à la vanille

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
le dimanche

Du Moment

Bûchette Impératrice - Mousse au chocolat, craquelin praliné et glaçage chocolat noir

Bûchette Williamine - Bavaoise poires et poires émincées, biscuit cullère et coulis
framboise, enrobée d'un glaçage chocolat blanc amandes.

Bûchette Précieuse - Dacquoise aux amandes, crème au beurre praliné et mélange de fruits secs

Bûchette Mont Blanc - Mousse au marron, biscuit moelleux aux amandes, crème mascar-
pomme vanille et pointe de rhum. Enrobée d'un glaçage chocolat lait amandes.

Bûchette Piste Blanche - Dacquoise coco, gelée mangue-passion, croustillan et mousse coco

Bûchette Neige Enchantée - Meringue française, chantilly au mascarpone, fruits rouges et
zeste de citron vert

Mon beau sapin - Sablé breton, croustillant noisette et mousse choco-caramel, touch de fruits exotiques

Biscuits et Petits fours sucrés

Madeleine Nature ou aux Pépites de Chocolat -Financier

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

Cookie Speculos et Cookie Cacahuète caramel

Croquant Pistache

Plateau de 35 petits fours sucrés variés



Les gâteaux en bleu seront disponibles en boutiques le 24 et 25 décembre.

Seuls les pâtisseries à partager pourront être pris en commande ces jours là

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**

Pain aux céréales noires - 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**

Fougasse lardons **17 et 18 décembre**

Fougasse Olives vertes

Ficelles Apéros Chèvre tomates confites **10 et 11**

Ficelles Apéros Chorizo Poivrons **24 et 25**

Ficelles Apéros Chorizo Poivrons **31 décembre**

Spécialités Boulangères

Pain au Chocolat Blanc **Samedi et Dimanche**

Cramique au sucre **10 et 11**

Cramique aux petites de chocolat **17 et 18 décembre**

Coque des Rois - à partir du 17 décembre

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



Les pains en bleu seront disponibles en boutiques le 24 et 25 décembre, en grande quantité.
Aucune commande de pain ne sera prise ces jours là.