

# CARTE OCTOBRE

## 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 Pomme-Raisin-Cannelle ou Poire Caramel ou Fruits Rouges ou Myrtille

### Classiques

---

*Opéra* - Biscuit viennois, ganache chocolat, crème au beurre café  
*Saint Honoré* - Pâte feuilletée, choux vanille caramélisés, crème chantilly  
*Paris Brest* - Pâte à choux, crème pâtissière et chantilly pralinées  
*Succès* - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée  
*Millefeuille* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum  
*Forêt Noire* - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena  
*Savarin* - Pâte à savarin, sirop rhum-vanille, crème chantilly  
*Tutti Frutti* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, fruits variés  
*Croustade aux pommes* - Pâte feuilletée, pommes de Montauban

### Du Moment

---

*Supr 'M Pavlova Fruits Rouges* - Meringue française, chantilly au mascarpone, fruits rouges et zeste de citron vert  
*Galette des Rois* - Pâte feuilletée, crème frangipane à l'amande  
*Coque des Rois* - Brioche délicatement parfumée à la Fleur d'Oranger  
*Coque des Rois à la Chantilly* - Sur commande  
*Coque des Rois aux Fruits Confits* - **Uniquement le Dimanche**

### 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, biscuit génoise  
*Pavé Noisette* - Biscuit coco-noisette, ganache Gianduja  
*Opéra* - Biscuit viennois, ganache chocolat, crème au beurre café  
*Savarin* - Pâte à savarin, sirop rhum-vanille, crème chantilly  
*Succès* - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée  
*Millefeuille* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, fondant  
*Eclair* - Pâte à choux, crème pâtissière chocolat ou café  
*Noix Japonaise* - Pâte à choux, crème au beurre chocolat ou praliné  
*Chou Vanille Caramélisé* - Pâte à choux, crème pâtissière vanille-rhum, caramel  
*Flan d'autrefois* - Pâte feuilletée, crème pralinée et chantilly pralinée  
*Part de Flan* - Pâte brisée, crème pâtissière à la vanille  
*Bartelette aux Fruits secs* - Sablé Breton, fruits secs et caramel  
*Bâton de Jacob* - Pâte à choux, crème chantilly, caramel **Samedi & Dimanche**  
*Paris Brest* - Pâte à choux, crème pâtissière pralinée et chantilly pralinée  
*Forêt Noire* - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena  
*Millefeuille Praliné* - Pâte feuilletée, crème pralinée, croustillant praliné  
*Millefeuille Diplomate* - Pâte feuilletée, pâtissière Grand Marnier, chantilly

**Uniquement  
le dimanche**

### Du Moment

---

*Bartelette Noisette Caramel* - Sablé Breton, croustillant noisette, mousse choco-caramel, noisettes  
*Supr 'M Pavlova Fruits Rouges* - Meringue française, chantilly au mascarpone, fruits rouges et zeste de citron vert

### 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*  
*Cookie Spéculos*  
*Cookie Cachaète caramel*

# 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**

*Céréales noires* - Farine de seigle, de blé et graines

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

*4 Saisons Curcuma, Cramberry, Noisette* \* **Samedi et Dimanche**

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

*Fougasse lardons* **7, 8**

*Fougasse Olives verte* **et 21, 22 janvier**

*Ficelle Apéro chèvre tomates confites*

*Ficelle Apéro chorizo poivron* **14, 15  
et 28, 29 janvier**

## Spécialités Boulangères

*Pain au Chocolat Blanc* **Samedi et Dimanche**

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