

# CARTE MARS

## À PARTAGER

### Incontournables

---

*Royal* - Mousse chocolat sur craquelin praliné  
*Aztec* - Ganache Gianduja, biscuit coco-noisette  
*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  
*Tarte au Citron* - Pâte sucrée, crème au citron, petites meringues  
*Tutti Frutti* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, fruits variés  
*Croustade aux pommes* - Pâte feuilletée, pommes  
*Tarte aux pommes* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, pommes

### Du Moment

---

*Noiselle* - Mousse au chocolat au lait, streusel noisette  
*Organza* - Moelleux aux amandes, mousse framboise, gelée framboise, crémeux kalamansi, mousse chocolat blanc  
*Supr' M Profiterole* - Sablé breton, choux garnis d'une crème onctueuse à la vanille, sauce chocolat ou caramel  
*Copacabana* - Biscuit macaron et crémeux aux fruits exotiques

### Gâteaux de Voyage

---

*Mountalbane* - Notre spécialité aux fruits confits, fleur d'oranger, vanille et rhum  
*Jaeguou* - Sablé moelleux aux noix et miel fourré de crème pâtissière, pruneaux et raisins

## INDIVIDUEL

### Classiques

---

*Royal* - Mousse au chocolat sur craquelin praliné  
*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  
*Tartelette au Citron* - Pâte sucrée, crème au citron, petites meringues  
*Tartelette aux Pommes* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, pommes  
*Tartelette 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  
dimanche

### Du Moment

---

*Quatuor de Chouquettes* - Pâte à choux, crème onctueuse à la vanille  
*Tartelette Vanille Cacahuète* - Sablé Breton, bavaroise vanille, croustillant praliné et cacahuètes grillées caramélisées  
*Organza* - Moelleux aux amandes, mousse framboise, gelée framboise, crémeux kalamansi, mousse chocolat blanc

### 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*  
*Croquant Pistache*  
*Croquant Noisette*  
*Plateau de 35 petits fours sucrés variés*

# 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'Autan* - 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

*Seigle* - Farine de seigle type 130 et farine de blé type 65 **Samedi et Dimanche**

*Figues* - Farine de tradition Française type 55, levain, figue **Samedi et Dimanche**

*Noix* - Farine type 65, matière grasse végétale, sucre, levure, noix **Samedi et Dimanche**

*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*

4, 5

*Fougasse Olives verte*

et 18, 19 mars

*Ficelle Apéro 3 fromages*

*Ficelle Apéro poivron et poulet au curry*

11, 12

et 25, 26 mars

## Spécialités Boulangères

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

*Cramique au sucre ou chocolat*

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