

CARTE SEPTEMBRE

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 **Mûre-Mirabelle** ou Rhubarbe-Framboise ou Fruits Rouges ou Cerise-Pistache

Classiques

Succès - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée

Saint Honoré - Pâte feuilletée, choux vanille caramélisés, crème chantilly

Millefeuille - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum

Opéra - Biscuit viennois, ganache chocolat, crème au beurre café

Paris Brest - Pâte à choux, crème pâtissière et chantilly pralinées

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

Olympe - Biscuit amande, croustillant citron vert & coco, confit de fraise, framboises, mousse vanille-litchi et sa pointe de Soho (liqueur litchi)

Supr 'M Banoffee - Sablé breton, caramel, bananes, crème chantilly

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

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

Gâteaux de Voyage

Jacquou - Sablé moelleux aux noix et miel fourré de crème pâtissière, pruneaux et raisins

Mountalbane - Notre spécialité aux fruits confits, fleur d'oranger, vanille et rhum

Damoiselle Poire - Financier à la poire

Cake au citron - Aux zestes de citron

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

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

Part de Flan - Pâte feuilletée, crème pâtissière à la vanille

Tartelette au Citron - Pâte sucrée, crème au citron, petite meringue

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 **Dimanche**

Chou Vanille Caramélisé - Pâte à choux, crème pâtissière vanille-rhum, caramel

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 - Sablé breton, caramel, bananes, crème chantilly

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

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

Glaces et sorbets - Chocolat façon Royal - Fraise basilic - Citron menthe - vanille noix de cajou

Biscuits et Petits fours sucrés

Chouquette - Pâte à choux, sucre

Cookie Praliné Amande Noisette

Cookie Spéculos

Croquant Noisette

Croquant Pistache

Financier - Notre petite douceur moelleuse à l'amande

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

Madeleine Nature ou aux Pépites de Chocolat - La saveur de notre enfance...

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

Pain aux cranberries et graines de courge

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

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, Cranberry, Noisette * **Samedi et Dimanche**

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

Fougasse lardons **2, 3**

Fougasse Olives vertes **16, 17 et 30 septembre et 1er octobre**

Ficelle Apéro tomate confite, herbes de provence **9, 10**

Ficelle Apéro chèvre noir **et 23,24 septembre**

Spécialités Boulangères

Pain au Chocolat Blanc

Cramique au sucre

Cramique aux pépites de chocolat

Cramique aux pralines roses

Samedi et Dimanche

* Possibilité de commander une miche ou un 4 Saisons de 3kg en semaine