

CARTE NOVEMBRE

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 Myrtille ou Pomme-Raisin-Canelle ou Fruits Rouges ou Poire Caramel

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

Organza - Moelleux aux amandes, mousse framboise, gelée framboise, crémeux kalamansi, mousse chocolat blanc

NOUVEAU *Supr'M Tatin* - Sablé breton, pommes caramélisées au Calvados, ganache montée vanille

Prali Poire - Streusel amande, praliné, compotée de poire et chantilly pralinée

Tarte d'Automne - Pâte feuilletée, flan, pommes, noix et raisins

Uniquement le Vendredi, samedi et dimanche

Gâteaux de Voyage

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

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

Moelleux aux Noisettes - ganache chocolat au lait

Cake Passion - Cake amande passion imbibé d'un sirop passion (sans alcool)

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

Noir Japonaise - Pâte à choux, crème au beurre chocolat ou praliné

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

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 **Dimanche**

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

Du Moment

Organza - Moelleux aux amandes, mousse framboise, gelée framboise, crémeux kalamansi, mousse chocolat blanc

NOUVEAU *Bartelette Tatin* - Sablé breton, pommes caramélisées au Calvados, ganache montée vanille

Prali Poire - Streusel amande, praliné, compotée de poire et chantilly pralinée

Bartelette Noisette Caramel - Sablé Breton, croustillant noisette, mousse choco caramel

Biscuits et Petits fours sucrés

Chouquette - Pâte à choux, sucre

Cookie Praliné Amande Noisette

Cookie Spéculos

Tigré - financier aux pépites de chocolat et ganache chocolat noir

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'Autan - 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 **11, 12**

Fougasse Olives vertes **25, 26 novembre**

Ficelle Apéro tomate confite, herbes de provence **4, 5 et 18, 19 novembre**

Ficelle Apéro chèvre noir

NOUVEAU *Dinette* - Petit pain aux lardons ou olives vertes ou fromage

Spécialités Boulangères

Pain au Chocolat Blanc

Samedi et Dimanche

Cramique au sucre

Cramique aux pépites de chocolat

Cramique aux pralines roses