

# CARTE DÉCEMBRE

## Du 1er au 8 décembre

### 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-Cannelle 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

*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)

**NOUVEAU** *Cake d'hiver* - orange confite, noisette, amande, raisin, rhum et quatre-épices, glaçage chocolat noir

# 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

*Noix 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

*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, Pistache, Yuzu, Cassis, Griotte, Vanille, Pécan

*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

**NOUVEAU** *Pain de mie tigré*

*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 Épeautre, Cranberries et Fruits secs* \* **Samedi et Dimanche**

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

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

*Fougasse lardons* **9 et 10 décembre**

*Fougasse Olives vertes* **2,3**

*Ficelle Apéro tomate confite, herbes de provence* **16, 17**

*Ficelle Apéro chèvre noir* **23, 24, 25**

*Dinette* - Petit pain garni **et 30, 31 décembre**

## Spécialités Boulangères

*Pain au Chocolat Blanc*

*Cramique au sucre*

*Cramique aux pépites de chocolat*

*Cramique aux pralines roses*

**Samedi et Dimanche**