

CARTE AVRIL

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 **Ananas-Banane-Coco** ou **Rhubarbe Framboise** 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

Tarte aux pommes - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, pommes

Tartelette au Citron - Pâte sucrée, crème au citron, petites meringues

Du Moment

Fraisier - Génoise, mousse légère au mascarpone et à la vanille, fraises fraîches de la ferme de Gardezis (Reynies)

Supr M Pavlova Fraise basilic - Meringue Française, chantilly au mascarpone et basilic, fraises fraîches de la ferme de Gardezis (Reynies)

Tarte aux Fraises - Sablé breton, crème pâtissière, fraises fraîches de la ferme de Gardezis (Reynies)

Wonka - Brownie noisettes et noix de pécan, ganache chocolat noir et fèves de tonka, mousse chocolat

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

Cake Pistache Framboise

Cake 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

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

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

Bartellette aux Fruits secs - Sablé Breton, fruits secs et caramel

Tartelette au Citron - Pâte sucrée, crème au citron, petites meringues

Tartelette aux Pommes - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille-rhum, pommes

Bâton de Jacob - Pâte à choux, crème chantilly, caramel **Samedi & Dimanche**

Paris Brest - Pâte à choux, crème pâtissière pralinée et chantilly pralinée **Samedi & Dimanche**

Forêt Noire - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena **Samedi & Dimanche**

Du Moment

Fraisier - Génoise, mousse légère au mascarpone et à la vanille, fraises fraîches de la ferme de Gardezis (Reynies)

Pavlova Fraise basilic - Meringue Française, chantilly au mascarpone et basilic, fraises fraîches de la ferme de Gardezis (Reynies)

Tartelette aux Fraises - Sablé breton, crème pâtissière, fraises fraîches de la ferme de Gardezis (Reynies)

Wonka - Brownie noisettes et noix de pécan, ganache chocolat noir et fèves de tonka, mousse chocolat

Biscuits et Petits fours sucrés

Chouquette - Pâte à choux, sucre

Cookie 3 chocolats

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

Plateau de 35 mignardises variées

Destination Montauban - Sablé Breton au praliné amande noisette, enrobé de chocolat au lait au 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

Tourte au maïs - Farine de maïs bio, farine tradition, levure

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 bio, 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 13, 14

Fougasse Olives vertes 16, 17 et 27, 28 avril

Ficelle Apéro jambon de pays emmental 6, 7

Ficelle Apéro chèvre tomate confite 20, 21 avril

Dinette - Petit pain garni

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

Spécialités Boulangères

Coque à la fleur d'oranger

Pain au Chocolat Blanc **Samedi et Dimanche**

Cramique au sucre **Samedi et Dimanche**

Cramique aux pépites de chocolat **Samedi et Dimanche**

Cramique aux pralines roses **Samedi et Dimanche**