

Nos Pâtisseries à Partager

Nos Pâtisseries Incontournables

Royal - Mousse chocolat sur craquelin praliné

Perle & Rubis - Mousse chocolat blanc, coulis fruits rouges, biscuit génoise

Aztec - Ganache Gianduja, biscuit coco-noisette

Nos Grands Classiques

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

Saint Honoré - Pâte feuilletée, choux vanille, crème chantilly

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

Succès - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée

Millefeuille - Pâte feuilletée, crème vanille

Forêt Noire - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena

Savarin - Pâte à savarin, sirop rhum-vanille, crème chantilly

Tarte au Citron - Pâte sucrée, crème citron, meringue Italienne - délai 48h

Plateau de 35 petits fours sucrés - Nos pâtisseries en version mini

Nos Pâtisseries du Moment

Charlotte aux Poires et son Coulis Framboise - Bavaroise poire fourrée de poires émincées accompagnée d'un coulis à la framboise

Twenty's - Bavaroise vanille, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat et croustillant praliné

Copacabana - Biscuit macaron et crémeux aux fruits exotiques

Supr M Chocolat - Pâte sucrée, crémeux chocolat et crème d'amande chocolat

Tarte Chiboust - Pâte sucrée, flan, crème chiboust (mélange de crème pâtissière et meringue) et pommes flambées au calvados

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

Tarte Tatin - Pâte feuilletée, pommes caramélisées

Nos Mauranaïses - Tartes caramélisées aux fruits

Pomme, Raisin, Cannelle

Poire, Banane, Chocolat

Ananas, Banane, Coco

Rhubarbe, Framboise

Fruits Rouges

Nos Pâtisseries Individuelles



Nos Individuels Classiques

Royal - Mousse au chocolat sur craquelin praliné

Perle & Rubis - Mousse au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

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, fondant

Eclair - Pâte à choux, crème pâtissière chocolat ou café

Bâton de Jacob - Pâte à choux, crème chantilly, caramel

Chou à la Crème - Pâte à choux, crème pâtissière vanille

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

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

Tartelette au Citron - Pâte sucrée, crème au citron, bâtonnets de meringue

Tartelette aux Pommes - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, pommes de Montauban des Vergers de St-Laurent

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

Macarons - Café, Chocolat, Praliné, Pistache, Citron, Fraise, Framboise, Yuzu, Ananas-Coco



Nos Individuels du Moment

Charlotte aux Poires et son Coulis Framboise - Bavaroise poire fourrée de poires émincées accompagnée d'un coulis à la framboise

Twenty's - Bavaroise vanille, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat et croustillant praliné

Tarte Chiboust - Pâte sucrée, flan, crème chiboust (mélange de crème pâtissière et meringue) et pommes flambées au calvados

Bartelette aux Myrtilles - Sablé Breton, crème pâtissière vanille-rhum et myrtilles fraîches

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

Uniquement le 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 caramélisée, crème pâtissière au Grand Marnier, crème chantilly

Nos Pains et Spécialités Boulangères



Nos 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

Nos Pains à la farine blanche type 65

Baguette - Pain à la farine blanche type 65

Flûte - Pain à la farine blanche type 65

Nos Pains Spéciaux

Bûcheron - Farine de blé, farine de seigle, graines tournesol, lin, soja, sésame

Pavé d'Antan - Farine de meule, levain

Complet - Farine de blé complet type 150 et farine de blé type 65

Céréales - Farine tradition et meule, lin, millet, sésame et pavot

Maïs - Farine de maïs type 65, farine de blé type 65, graines de chia

Noix - Farine type 65, matière grasse végétale, sucre, levure, noix

Uniquement le week-end...

Seigle - Farine de seigle type 130 et farine de blé type 65 - [Vendredi & Samedi](#)

Figues - Farine de tradition Française type 55, levain, figues - [Vendredi & Samedi](#)

*4 Saisons Chorizo, Fromage de Brebis et Oignon ** - [2/3, 16/17 & 30 novembre](#)

*4 Saisons Raisin, Noix et Noisette ** - [2/3, 16/17 & 30 novembre](#)

*4 Saisons Tome du Ramier et Noix ** - [9/10 & 23/24 novembre](#)

*4 Saisons Abricot, Pruneau et Noisette ** - [9/10 & 23/24 novembre](#)

*Miche à la coupe ** - Farine de meule, levain - [Dimanche](#)

Ficelles Apéro - Chèvre & tomate, Jambon de pays & Emmental, Poivron & Chorizo, Roquefort & Noix - [Dimanche](#)

Brioche Boulangère Nature ou aux Pralines Roses - [Samedi & Dimanche](#)

Petit Brasillé Nature ou Framboise - [2/3, 16/17 & 30 novembre](#)

Pain au Chocolat Blanc - [9/10 & 23/24 novembre](#)

* Possibilité de commander une miche entière de 3kg en semaine - 48h à l'avance