

# Nos Pâtisseries à Partager

## Nos Grands Classiques

*Le Saint-Honoré* - Pâte feuilletée, choux vanille, crème chantilly

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

*Le Succès* - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée

*Le Millefeuille* - Pâte feuilletée, crème vanille

*La Forêt Noire* - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena

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

## Nos Pâtisseries Incontournables

*Le Royal* - Mousse chocolat sur craquelin praliné

*Le Perle & Rubis* - Mousse chocolat blanc sur coulis de fruits rouges

*L'Aztec* - Ganache Gianduja, biscuit coco-noisette

## Nos Pâtisseries du Moment

*L'Organza* **Nouveauté** - Moelleux aux amandes, mousse framboise, gelée framboise, crémeux kalamansi, mousse chocolat blanc

*Le 3 Valses* - Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc

*La Tarte Profiterole Vanille et Sauce Chocolat* - Pâte sucrée, choux à la crème pâtissière chocolat blanc et vanille, sauce chocolat

*La Tarte Profiterole Vanille et Sauce Caramel Beurre Salé* - Pâte sucrée, choux à la crème pâtissière chocolat blanc et vanille, caramel beurre salé

*Le Copacabana* - Biscuit macaron et crémeux aux fruits exotiques

## Nos Mauranaïses - Tartes caramélisées aux fruits

*Pomme, Raisin, Cannelle*

*Framboise, Rhubarbe*

*Fruits rouges*

*Poire, Banane, Chocolat*

*Ananas, Banane, Coco*

# Nos Pâtisseries Individuelles



## Nos Individuels Classiques

*L'Éclair Chocolat ou Café* - Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat ou au café

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

*Le Millefeuille* - Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, fondant

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

*La Tartelette au Citron* - Pâte sucrée, crème au citron, meringue Italienne

*Le Royal* - Mousse au chocolat sur craquelin praliné

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

*L'Opéra* - Biscuit viennois, ganache chocolat, crème au beurre café

*Le Pavé Noisette* - Biscuit coco-noisette, ganache Gianduja

*Le Succès* - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée

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

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

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

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

## Nos Individuels du Moment

*L'Organza **Nouveauté*** - Moelleux aux amandes, mousse framboise, gelée framboise, crémeux kalamansi, mousse chocolat blanc

*Le 3 Valses* - Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc

*Le Quatuor de Chouquettes* - Crème pâtissière au chocolat blanc et à la vanille

*Les Bugnes de Sapiac* - Beignets de mardi gras (uniquement le 5 mars)

## Uniquement le Dimanche...

*Le Paris Brest* - Pâte à choux, crème pâtissière pralinée et chantilly pralinée

*La Forêt Noire* - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena

*Le Millefeuille Praliné* - Pâte feuilletée, crème pralinée, croustillant praliné

*Le Millefeuille Diplomate* - Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière au Grand Marnier, crème chantilly

*La Religieuse Chocolat ou Café* - Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat ou au café, crème chantilly

# Nos Pains et Spécialités Boulangères



## Nos Pains à la farine de tradition Française type 55

- La Tradition* - Baguette à la farine de tradition française type 55 et au levain
- La Tradigraine* - Tradition aux graines de lin jaune, millet, sésame et pavot bleu
- La Tradiberrrie* - Tradition aux cranberries et graines de tournesol
- La Boule Tradition* - Boule à la farine de tradition française et au levain
- La Manée* - Pain à la farine de tradition française et au levain, en forme de main
- Le Rustique* - Pavé à la farine de tradition française et au levain

## Nos Pains à la farine blanche type 65

- La Baguette ou La Flûte* - Pain à la farine blanche type 65

## Nos Pains Spéciaux

- Le Bûcheron* - Farine de blé, farine de seigle, graines tournesol, lin, soja, sésame
- Le Pavé d'Antan* - Farine de meule, levain
- Le Pain Complet* - Farine de blé complet type 150 et farine de blé type 65
- Le Pain au Seigle* - Farine de seigle type 130 et farine de blé type 65
- Le Pain aux Céréales* - Farine tradition et meule, lin, millet, sésame et pavot
- Le Pain au Maïs* - Farine de maïs type 65, farine de blé type 65, graines de chia
- Le Pain aux Figs* - Farine de tradition Française type 55, levain, figues sèches
- Le Pain aux Noix* - Farine type 65, matière grasse végétale, sucre, levure, noix
- Les Pains 4 Saisons du Samedi* - Chorizo-fromage de brebis-oignon et raisin-noix-noisette
- Les Pains 4 Saisons du Dimanche* - Chorizo-poivron-piment et abricot-pruneau-noisette
- La Miche du Dimanche* - Farine de meule, levain

## Nos Spécialités Boulangères du Moment

- La Brioche Boulangère, Brioche aux Pralines roses, Canadienne* - Le week-end
- Le Brasillé et Le Brasillé fourré framboise* - Les 09/10 et 23/24 Mars
- Le Pain au Chocolat Blanc* - Les 2/3, 16/17 et 30/31 Mars