

Les Pâtisseries d'Anais



Pâtisseries artisanales maison à emporter



Pour commander :

 06 47 64 13 83

 anais.arbogast@gmail.com

Pour retirer :

 30 rue des roses Marlenheim

 les-patisseries-danais.eatbu.com

Pour me suivre :

 LesPâtisseriesd'Anais

 [les_patisseriesd_anais](https://www.instagram.com/les_patisseriesd_anais)

Les Entremets :

Le Cocotier

Biscuit coco, croustillant coco, mousse passion/mangue, compotée de mangue

Le Brownie

Biscuit Brownie aux noix de pécan, compotée de bananes, ganache au chocolat blanc à la Vanille

Le Chocoloco

Biscuit Pain de Gène au cacao, Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, croustillant Pralin maison

Le Red Verveine (NOUVEAUTE)

Biscuit viennois roulé et garni d'une compotée de fruits rouges, recouvert d'une ganache chocolat blanc mascarpone à la verveine

4 Personnes 20€
6 Personnes 30€
8 Personnes 40€
10 Personnes 50€



Les Tartes :

La tarte au fromage blanc (Best seller!)

Pâte sucrée, appareil à fromage blanc, zests de citron

La tarte au citron

Pâte sucrée, crème d'amandes, crème citron, meringue italienne

La Chocolat Cacahuètes

Pâte sucrée, ganache chocolat noir, caramel fondant, éclats de cacahuètes, ganache à la cacahuète

8/10 personnes 30€

6 personnes 30€
8/10 personnes 40€

Les Classiques

L'éclair géant

Pâte à chou, crème diplomate
Parfum au choix : Vanille / Café / Chocloolat
Ou Vanille avec fruits assortis (+5€)
Possible en forme de chiffre

**A Partir de 4 personnes
3,5€ la part**



Le Paris-Brest

Pâte à chou, mousseline au Pralin maison,
croustillant Pralin maison

**4 Personnes 20€
6 Personnes 30€
8 Personnes 40€
10 Personnes 50€**

Le Saint honoré

Fond de pâte feuilletée, crème chiboust à la
Vanille, Choux caramélisés, crème chantilly

Le macaron géant

Coque de macaron, crème diplomate vanille
confit de fruits rouges



Les Layercakes

(Gâteau composé de plusieurs couches de biscuits et de crèmes)

3 parfums disponibles :

- **Vanille/ framboise** : ganache vanille chocolat blanc mascarpone, compotée de framboise, biscuit moelleux
- **Chocolat** : ganache chocolat, insert chocolat lait/praliné, biscuit moelleux cacao
- **Exotique** : ganache noix de coco mascarpone, compotée fruits exotiques, biscuit moelleux coco

A partir de 8 personnes

Tarif : 5€ la part + décors en supplément

Plusieurs étages possibles à partir de 30 personnes

Le gâteau est recouvert de crème au beurre et les décors sont en pâte à sucre



Number Cake :

3 parfums disponibles :

- **Vanille/ fruits rouges** : ganache vanille chocolat blanc mascarpone, compotée de fruits rouges, pâte sablée, fruits rouges
- **Chocolat** : ganache chocolat noir et chocolat lait, insert croustillant praliné, pâte sablée cacao
- **Exotique** : ganache noix de coco mascarpone, compotée fruits exotiques, pâte sablée, fruits exotiques

A partir de 6 personnes

Jusqu'à 25 personnes

Tarif : 5€ la part décors compris



Plateau de Mignardises

Le petit plateau de 20 pièces : *25€ le plateau*

5 Choux vanille/caramel

5 Brownies ou tartelettes chocolat/pralin,

5 Tartelettes au citron

5 Tartelettes fruits (framboises selon disponibilité)

Le grand plateau de 40 pièces : *45€ le plateau*

8 Choux vanille/caramel

8 Brownies ou tartelettes chocolat/pralin

8 Tartelettes citron

8 Tartelettes fruits (framboises selon disponibilité)

8 Tartelettes passion/coco

Possibilité de personnaliser vos plateaux contre supplément

