



Lune & Miel

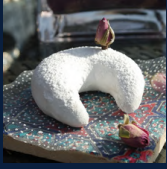
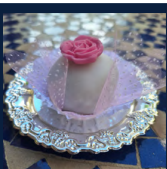
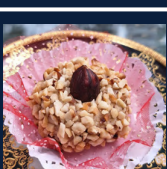
CATALOGUE PRODUIT

2026



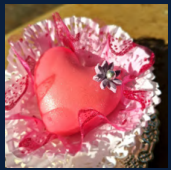
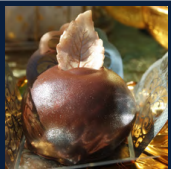
Pâtisseries

Variétés sans miel

	Variété	Description
	Corne de gazelle	Farce aux amandes, dans une fine couche de pâte couverte de fleur d'oranger et de sucre glace
	Croissant de lune	Farce aux amandes dans une fine couche de pâte couverte d'éclats d'amandes.
	Arayeche	Farce aux amandes, fine couche de pâte recouverte d'un glaçage au jus de citron
	Palais glacé citron	Farce aux amandes, à la fleur d'oranger et aux zestes de citron, recouverte d'un glaçage au jus de citron
	Palais glacé framboise	Farce aux amandes et à la purée de framboises, couverte d'un glaçage framboise
	Hérisson noisette	Un petit rocher aux noisettes et aux amandes avec une pointe de vanille Bourbon, roulé dans les éclats de noisettes grillées
	Ghriba	Un gâteau aux noix, aux amandes et parsemé de morceaux d'abricot avec une pointe de vanille Bourbon

Pâtisseries

Variétés sans miel (suite)

	Variété	Description
	Soleil coco	Un gâteau à la semoule fine, à la noix de coco rapée et aux zestes de citron avec une pointe de vanille Bourbon
	Makrout el louz	Des amandes broyées avec de la fleur d'oranger et des zestes de citron délicatement saupoudré de sucre glace
	Coeur d'amandes	Un irrésistible cœur fondant aux amandes recouvert d'un glaçage au jus de citron
	Ribiya (Montecao)	Un sablé à la cannelle à la texture unique à la fois friable et très fondante.
	Paradis secret	Un coeur de ganache au chocolat noir entouré de pâte d'amande et décoré d'un bouton de rose séché
	Fruit défendu	Une délicieuse pâte d'amande fourrée d'une ganache aux noix, glacée au chocolat noir
	Boule de neige	Noix de coco râpée et amandes broyées avec des zestes de yuzu et de citron recouvertes d'un glaçage au jus de citron

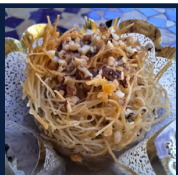
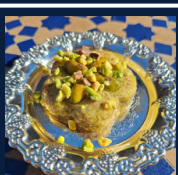
Pâtisseries

Variétés sans miel (suite)

	Variété	Description
	Kalb el louz	Une texture fondante à base de semoule et d'amandes arrosée d'un sirop à la fleur d'oranger
	Khobz el Bey	Un gateau algérien typique à base d'amande et de chapelure, délicatement arrosé d'un sirop à l'orange.
	Mozaik	Un délicieux carré aux noix et aux amandes, recouvert d'un glaçage au cacao et aux pointes de citron.

Pâtisseries

Variétés au miel (de notre apiculteur local à Mouriès)

	Variété	Description
	Baklava	La star de la pâtisserie orientale : amandes, noix et cannelle entourées de pâte feuilletée maison
	Baklava rolls	Une farce pistache & amandes dans un rouleau croustillant de pâte filo.
	Makrout datte	Pâte de dattes Medjool faite maison dans une semoule au beurre et cuisson au four pour une texture ultra fondante
	Makrout figue	Pâte de figues bio faite maison dans une semoule au beurre et cuisson au four pour une texture ultra fondante
	Ktayef amandes	Une farce amandes & cannelle dans un nid de cheveux d'ange fondant et croustillant à la fois
	Ktayef pistache	Une farce pistaches & amandes dans un nid de cheveux d'ange fondant et croustillant à la fois
	Rosace pistache	Pistaches et amandes broyées délicatement arrosées de miel

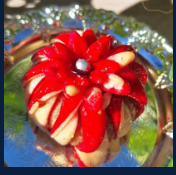
Pâtisseries

Variétés au miel (de notre apiculteur local à Mouriès)

	Variété	Description
	Phare d'Alexandrie	Une farce fondante aux noix et aux amandes, entourée de cerneaux de noix et surmontée d'une noisette craquante.
	M'chekla pistache	Une délicieuse pâte fine qui cache un cœur aux amandes et aux pistaches, délicatement arrosée de miel.
	M'chekla cajou	Amandes et noix de cajou torréfiées surmontées d'une pâte fine délicatement façonnée.
	Hérisson el Bey	Une première farce à la pistache, entourée d'une seconde farce amandes & zestes de citron, roulé dans les pistaches !
	Cornet noisette abricot	Une farce aux noisettes et à la purée d'abricot, dans une fine pâte repliée en cornet, et quelques éclats de caramel.
	Cigare aux amandes	Une pate filo croustillante qui renferme un coeur d'amandes torréfiées avec une pincée de cannelle
	Cigare aux pistaches	Une pate filo croustillante qui renferme un cœur aux pistaches

Pâtisseries

Variétés au miel (de notre apiculteur local à Mouriès)

	Variété	Description
	Dziriette citron	Une délicieuse pâtisserie algéroise aux amandes et aux zestes de citron dans une fine pâte maison pincée à la main.
	Doigt de fée orange	Une texture fondante à base d'amandes grillées et aux saveurs de cannelle et d'orange (jus, zestes et écorces séchées)
	Corolle fraise	Une délicieuse pâte fine qui renferme une farce aux amandes et à la purée de fraises, le tout arrosé de miel.
	Sesamia	Un gâteau au sésame et aux amandes grillés délicatement arrosé de miel
	Couronne du sultan	Amandes et noisettes fondantes couronnées d'un duo de pâtes faite maison!
	Yasmina	Un cœur amandes et praliné dans une jolie fleur en pâte maison !

Dattes fourées

De délicieuses dattes de la variété Medjool farcies de pâte d'amande avec les choix de garniture suivants :

- amandes entières ou effilées
- noix
- noisette entières ou en éclats
- noix de cajou
- pistaches entières ou en éclats
- écorces d'orange ou de citron
- abricot séché
- salade de fleurs
- pétales de rose



Chocolat Dubaï

Devenu en quelques années un incontournable des douceurs orientales depuis son apparition en 2022, nous vous proposons notre réalisation maison de ce chocolat fourré avec les 3 ingrédients clés suivants :

- une crème de pistache à 60% et à l'huile d'olive
- des cheveux d'ange grillés
- une pointe de tahini (pâte de sésame)

en 2 versions : chocolat ou lait ou chocolat noir 70%

et en 2 formats : palet 20g ou carré 50g



Loukoums

C'est en 1776 à Istanbul que le confiseur nommé Ali Muheddin Hacı Bekir a créé la forme actuelle du loukoum. Cette douceur composée d'amidon de maïs, de sucre et de fruits secs s'est rapidement répandue au XIXème siècle dans tout l'empire Ottoman et en Europe.

Nous vous proposons une dizaine de variétés différentes :

- eau de rose
- figue-noix
- noisette-noix de coco
- pistache-noix de coco
- pistache-grenade
- pistache-pétales de rose
- pistache-kadaeif
- pistache-berbérís
- roulé crème de noisette-pistache-coco
- roulé crème de noisette-amandes-cannelle



Halva

Originnaire de Perse, l'halva, dans sa version présente en Turquie et au Maghreb, est une confiserie à base de tahini (pâte de sésame).

Nous vous proposons 3 versions différentes à base de tahini à 60% de sésame :

- pistache
- noisette
- cacao



Produits à la datte

Nous vous proposons une gamme complète de produits **100% bio** à base de datte pour découvrir ce fruit aux nombreuses vertus sous toutes ses formes :

- coffret de 4 variétés de dattes
- 5 variétés de crèmes à tartiner à la datte
- dattes au chocolat noir
- sirop de datte
- vinaigre balsamique de datte
- sucre de datte



Eaux florales

Pour agrémenter vos pâtisseries ou plats maison, nous vous proposons 2 eaux florales naturelles préparées avec 1kg de fleurs par litre :



Baghrir

D'origine berbère, cette galette levée appelée aussi crêpe à mille trous, d'une texture très légère, est traditionnellement garnie d'une noisette de beurre et de miel.

Nous vous la proposons à emporter nature, ou à déguster sur place avec l'une des 5 garnitures suivantes :

- beurre-miel
- sirop de dattes bio et amandes effilées
- crème de pistache 60% et éclats de pistache
- crème de noisette et éclats de noisette
- confiture d'abricot



Amandes au chocolat

Nous vous proposons 3 variétés d'amandes grillées recouvertes d'une fine couche de chocolat :

- chocolat noir saupoudrées de cacao
- chocolat noir saupoudrées de poudre de framboise
- chocolat au lait saupoudrées de cannelle



Miels

Produits par notre apiculteur partenaire à Mouriès au coeur des Alpilles, nous vous proposons les variétés suivantes du plus doux au plus intense :

- Acacia
- Fleurs des Alpilles
- Fleurs de Camargue
- Lavande
- Romarin
- Tournesol
- Châtaignier

2 formats de pots disponibles : 250g ou 500g



Boissons

Pour accompagner nos douceurs, nous vous proposons les options de boissons suivantes :

- thé traditionnel à la menthe fraîche
- 6 variétés de thés verts bio
- 4 variétés de thés noirs bio
- thé blanc bio à la rose
- 5 variétés d'infusions bio
- café expresso bio
- 10 variétés de jus de fruits et nectars produits en Provence
- 3 variétés de boissons gazeuses produites en Provence (limonades, cola)



Contact

Pour un voyage gourmand, venez découvrir nos petites douceurs à emporter pour une dégustation chez vous, ou sur place en intérieur ou en terrasse dans notre boutique en plein centre historique de Salon de Provence.

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement, devis ou commande.



3, rue de l'horloge - 13300 Salon de Provence



Tel : 04 65 05 39 65

Email : lune.et.miel.salon@gmail.com

Website : <https://lune-et-miel.eatbu.com/>



: Lune & Miel



: lune_et_miel_salon