

Catalogue gourmand

La Fée maison

propose des produits artisanaux :
Pâtisseries traditionnelles,
Viennoiseries, Biscuits et
Confiseries

Sur commande



06 10 02 57 15

72, rue de la République 95370 Montigny-Lès-Cormeilles

Email : lafeemaisonceline@hotmail.com

SIREN 977 604 271

Site : lafeemaison-celine.eatbu.com

Site



Instagram



@LA_FEE_MAISON_CELINE_ROCHE

Facebook



SOMMAIRE

Pages 3 et 4 : Charlottes

Pages 5 et 6 : Pâte à choux

Pages 7 à 10 : Entremets et Gâteaux

Pages 11 et 12 : Tartes

Page 13 : Number et letter cakes

Page 14 : Pâte feuilletée

Page 15 : Macarons

Pages 16 et 17 : Bûches

Page 18 : Brioches

Page 19 : Viennoiseries

Pages 20 à 22 : Cakes, Gâteaux de voyage et biscuits

Page 23 : Confiserie



Charlotte aux fraises (selon saison) : biscuit cuillère nature, crème bavaroise vanille ou pistache, fraises fraîches

6 perso : 27 € 8 perso : 35 € 10 perso : 44 €



Charlotte aux framboises (selon saison) : biscuit cuillère nature, crème bavaroise vanille ou pistache, framboises fraîches

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €

Charlotte aux poires : biscuit cuillère nature ou chocolat, crème bavaroise vanille ou chocolat, poires

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €





Charlotte au café : biscuit
cuillère nature, crème
bavaroise au café, grains de
café au chocolat

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €



Charlotte aux marrons :
biscuit cuillère nature,
mousse aux marrons
OU Charlotte au chocolat :
biscuit cuillère nature OU
chocolat, mousse au chocolat

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €



Charlotte ananas / coco :
biscuit cuillère nature, crème
bavaroise au lait de coco,
ananas en sirop

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €



Charlotte au praliné : biscuit
cuillère nature, croustillant
praliné feuilletine, crème
bavaroise praliné

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €



Paris-Brest : couronne de choux, crème mousseline légère au praliné, pralin

6 perso : 24 € 8 perso : 32 € 10 perso : 40 €



Paris-Ghana : couronne de choux, crème pâtissière au chocolat, cœur coulant praliné noisette/amande

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €



Paris-Téhéran : couronne de choux, crème pâtissière à la pistache, pistaches torréfiées et concassées

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €

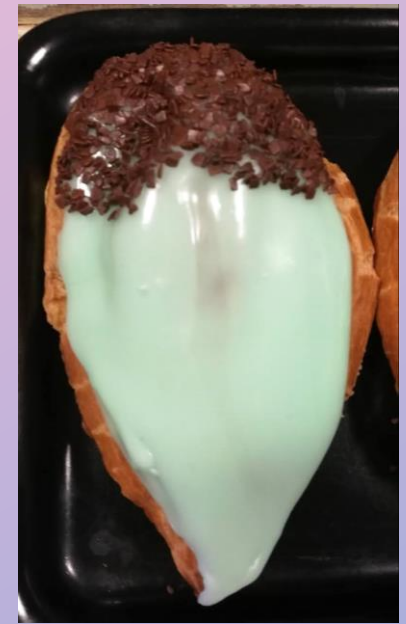


Chou furré : crème
pâtissière ou diplomate
vanille ou autre parfum,
chantilly...
3,50 € la pièce



Religieuse : crème
pâtissière chocolat ou café,
fondant, crème au beurre
3,50 € la pièce

Gland : crème pâtissière
vanille au kirsch, fondant,
vermicelles chocolat
3,50 € la pièce



Eclair : crème pâtissière arôme au choix,
fondant
3,50 € la pièce



Eclair au fruit : crème diplomate
vanille ou chantilly, fruits frais au
choix (selon saison)
4 € la pièce



Salambo : crème pâtissière vanille
au rhum, glaçage caramel
3,50 € la pièce

Chouquettes
6 € la douzaine





Entremets Trois chocolats :
biscuit au chocolat,
croustillant streusel, mousse
au chocolat blanc, mousse au
chocolat au lait et mousse au
chocolat noir, glaçage miroir
chocolat

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €



Entremets citron – fruits
rouges : biscuit madeleine,
mousse au citron, insert
compotée fruits rouges,
flocage velours

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €

Entremets noisette – praliné :
biscuit dacquois noisette,
croustillant praliné
feuilletine, mousse au
praliné, flocage velours

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €



Royal au chocolat ou
Trianon : biscuit dacquois
noisette, croustillant praliné
feuilletine, mousse au
chocolat, glaçage miroir
chocolat

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €





Entremets vanille – passion :
biscuit madeleine, crème bavaoise vanille, insert gelée fruit de la passion, glaçage miroir passion

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €



Entremets poire chocolat :
biscuit cuillère nature, mousse à la poire, insert crémeux chocolat noir, glaçage miroir neutre
OU Entremets chocolat poire :
biscuit cuillère chocolat, mousse au chocolat, insert compotée de poires, glaçage miroir neutre

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €

Entremets façon tatin :
biscuit sablé breton, crème bavaoise vanille, insert pommes caramélisées, flocage velours

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €



Tiramisu : biscuit cuillère imbibé sirop de café, crème mascarpone, cacao en poudre

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €





Bavarois au fruit au choix : biscuit joconde amande, mousse au fruit choisi, glaçage miroir au fruit choisi
OU Bavarois au chocolat : biscuit joconde amande, mousse au chocolat, glaçage miroir partiel au chocolat

6 perso : 24 €
 8 perso : 32 €
 10 perso : 40 €



Bavarois framboise : biscuit joconde amande, mousse framboise

OU Bavarois coco : biscuit joconde amande, mousse au lait de coco, coco râpée

Individuel : 4,20 €
 6 perso : 24 €
 8 perso : 32 €
 10 perso : 40 €

Entremets façon poire Belle-Hélène : biscuit

joconde amande, crème bavaroise chocolat, insert poires chocolatées enrobé d'une coque en chocolat rocher, flocage velours

Individuel : 4,50 €
 6 perso : 27 €
 8 perso : 35 €
 10 perso : 44 €



Entremets façon tatin : biscuit sablé breton, crème bavaroise vanille, insert pommes caramélisées, flocage velours
 Individuel : 4,50 € ; 6 perso : 27 € ; 8 perso : 35 € ; 10 perso : 44 €



Entremets vanille

praliné : biscuit joconde amande, crème bavaroise vanille, insert crémeux praliné, flocage velours

Individuel : 4,50 €
 6 perso : 27 €
 8 perso : 35 €
 10 perso : 44 €



Succès : biscuit
dacquois noisette,
crème mousseline
praliné

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €



Fraisier ou Framboisier
(selon la saison) : génoise,
crème mousseline vanille,
fraises ou framboises
fraîches

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €



Flan parisien parfum au choix : pâte feuilletée ou brisée, crème à flan vanille ou
pistache ou praliné ou chocolat ou coco
6-8 perso : 26 €



Gâteau basque : pâte à basque (sablée), crème pâtissière
vanille rhum
6-8 perso : 26 €



Tarte aux poires amandine (Bourdaloüe) : pâte brisée, crème d'amande, poires

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €



Tarte aux pommes : pâte sucrée, compote de pommes, pommes

6 perso : 20 €
8 perso : 24 €
10 perso : 30 €

OU Tarte aux pommes amandine : pâte brisée, crème d'amande, pommes

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €



Tarte au citron ou fruits de la passion meringuée : pâte sucrée, crème au citron ou au fruit de la passion, meringue italienne

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €

OU Tarte au citron : pâte sucrée, crème au citron, citrons confits

6 perso : 20 €
8 perso : 24 €
10 perso : 30 €



Tarte fine aux pêches, citron vert et romarin : pâte feuilletée, pêches marinées dans jus de citron et romarin

6 perso : 20 €
8 perso : 24 €
10 perso : 30 €



Tarte aux fraises OU framboises (selon la saison) : sablé breton, crème diplomate vanille OU pistache, fraises OU framboises fraîches

6 perso : 26 €

8 perso : 35 €

10 perso : 43 €



Tarte aux fruits frais de saison : pâte sucrée, crème d'amande, crème mousseline vanille, fruits frais au choix (fraise et framboise supplément de 3€)

6 perso : 24 €

8 perso : 32 €

10 perso : 40 €



Tarte cagette trompe l'œil aux fruits rouges (selon la saison) : pâte sablé, crème d'amande, crème diplomate vanille, fruits rouges (fraises, framboises, mûres, myrtilles, groseilles)

6-8 perso : 45 €

NUMBER ou LETTER CAKES (2 étages)

1 chiffre ou 1 lettre en A4 : 6/8 parts = 40 €

1 chiffre ou 1 lettre en A3 : 10/12 parts = 60 €

2 chiffres ou 2 lettres en A4 : 12/15 parts = 75 €

2 chiffres ou 2 lettres en A3 : 20/25 parts = 120 €



Cross cake : pâte sablée,
crème diplomate vanille,
fruits rouges (fraises,
framboises, mûres,
myrtilles, groseilles)



Bunny cake : pâte sucrée,
crème diplomate vanille,
fraises



Number cake :

« 3 » : pâte sucrée, crème
diplomate vanille, fruits
rouges

« 0 » : biscuit joconde,
crème diplomate chocolat,
kinder



Gâteau licorne façon number
cake : biscuit joconde, pâte
sablée, crème diplomate
vanille, crème diplomate
chocolat



Galette des rois à la
frangipane : pâte feuilletée
inversée, crème frangipane
OU Galette des rois aux
pommes : pâte feuilletée
inversée, compote de pommes

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €



Millefeuille à la vanille OU au chocolat : pâte feuilletée inversée,
crème pâtissière à la vanille OU au chocolat

6 perso : 24 €
8 perso : 32 €
10 perso : 40 €



Millefeuille à la vanille et au
caramel : pâte feuilletée
inversée, crème pâtissière à
la vanille, trait de caramel
onctueux au beurre salé

6 perso : 27 €
8 perso : 35 €
10 perso : 44 €





Macaron géant vanille /
framboises: macaron,
crème diplomate vanille,
framboises fraîches

6 perso: 30 €

8 perso: 40 €

10 perso: 50 €



Macarons: praliné, caramel,
pistache, chocolat...

1,25 € la pièce



Bûche vanille – framboise – pistache : biscuit dacquois pistache, croustillant praliné pistache, crème bavaroise vanille, insert gelée framboise, glaçage miroir neutre

8 perso : 35 €
10 perso : 44 €



Bûche coco – passion : biscuit dacquois coco, croustillant coco, mousse coco, insert gelée passion, coco râpée

8 perso : 35 €
10 perso : 44 €



Bûche vanille – caramel beurre salé – cacahuètes : ganache montée vanille, caramel au beurre salé, cacahuètes caramélisées, flocage velours

8 perso : 38 €
10 perso : 48 €



Bûche façon tatin : biscuit sablé breton, crème bavaroise vanille OU chantilly caramel, insert pommes caramélisées, flocage velours

8 perso : 35 €
10 perso : 44 €



Bûche tiramisu : biscuit cuillère, crème tiramisu, insert ganache montée au café, flocage velours

8 perso : 35 €

10 perso : 44 €



Bûche chocolat caramel : biscuit cuillère, croustillant praliné dulce, crème bavaroise chocolat au lait, insert crémeux caramel, flocage velours

8 perso : 35 €

10 perso : 44 €



Bûche roulée Mont Blanc : socle en meringue, biscuit roulé japonais, crème au beurre à la crème de marrons

8-10 perso : 40 €



Brioche feuilletée pralines roses
OU pépites de chocolat
 6-8 perso : 20 €



Babka à la
pâte à
tartiner
 6-8 perso :
 20 €



Tropezienne à la vanille OU au chocolat
OU à la pistache : brioche, crème
 diplomate à la vanille OU au chocolat
 OU à la pistache
 8 perso : 25 €



Brioche tangzhong
 6-8 perso : 12 €



Chinois : pâte à brioche, crème pâtissière
 vanille, pépites de chocolat
 8-10 perso : 15 €



Pain au chocolat : 2,70 € la pièce



Croissant : 2,50 € la pièce



Chausson Napolitain : pâte feuilletée,
pâte à choux, frangipane - 3,50 € la
pièce



Chausson aux pommes : 3 € la pièce



Pain aux raisins OU pépites de
chocolat : 3 € la pièce



Patte d'ours : pâte à brioche
feuilletée, crème pâtissière vanille,
pépites de chocolat 3 € la pièce



Cake marbré : 6-8 perso : 15 €

Cake marbré glaçage rocher : 6-8 perso : 18 €



Cake aux fruits confits :
6-8 perso : 18 €



Mini-cakes au citron :
2 € la pièce

OU cake format standard citron OU nature OU chocolat
6-8 perso : 15 €



Brookie :
8-10 perso : 20 €



Gâteau aux pommes OU aux poires :
6-8 perso : 15 €



Muffins pommes OU myrtilles :
3 € la pièce



Cupcake :
3,30 € la pièce



Beignets type bugnes (250g env
8 pièces) ou la pièce 1,75 €



Beignets de carnaval naturels :
2,50 € la pièce
Beignets de carnaval fourrés :
2,90 € la pièce



Financiers vanille OU
amande OU pistache :
2 € la pièce



Madeleines nature OU pistache OU
coque chocolat :
2 € la pièce



Cookies garniture au choix : pistoles de
chocolat au choix (noir, blanc ou lait) + fruits
secs au choix (noisettes, noix, noix de pécan,
amandes, cranberries, raisins..)
1,70 € la pièce



Sablés façon « Petits Princes » :
0,90 € la pièce



Sablés viennois ou Spritz :
0,90 € la pièce



Sablés diamants :
0,60 € la pièce



Rochers coco :
1,50 € la pièce



Assortiment de Bredeles au choix : mini spritz longs ou ronds, bredele cerises confites, gingerbread men, noisetins, vanille kipferl
11 € les 250g



Barre chocolatée façon
« Bounty » :
1,10 € la pièce



Barre chocolatée façon « Lions » :
1,50 € la pièce



Shortbread millionnaire
façon « Twix » :
0,90 € la pièce



Caramel mou :
0,20 € la pièce



Palets mendiants :
0,70 € la pièce



Nougats :
0,35 € la pièce



Guimauve arôme au choix :
0,30 € la pièce



Pâte de fruits au choix :
0,50 € la pièce