

EMBARQUEZ  
POUR DES  
SAVEURS  
EXQUISES...



## CONTACT

Cyril LAURENT  
204 rue du Rodouer  
56250 TRÉDION  
optitpierre@gmail.com  
Tel : 06 38 76 24 10



Toutes les informations sur le site :  
<https://o-ptit-pierre-patisserie.eatbu.com>



Création graphique : Celly'Com 07 81 81 50 51 - www.cellycom.bzh

- ◆ Fabrication de pâtisseries fraîches
- ◆ Ateliers Pâtisserie
- ◆ Événementiels :
  - Anniversaire
  - Naissance & Baby shower
  - Baptême
  - Mariage
  - Séminaire d'entreprise

# ÉVÉNEMENTIELS

Nous sommes votre partenaire privilégié pour vos anniversaires, les naissances et baby showers, les baptêmes, mariages et vos séminaires d'entreprises.

Dans le souci de vous apporter le meilleur service possible et une qualité optimale de nos produits, veillez à passer commande suffisamment tôt (min. J-7). Merci pour votre compréhension.

Nos gâteaux sont essentiellement **issus de produits de saisons**. Et tous sont **transformés au sein de notre laboratoire**.

Une description précise de chaque gâteau est présentée sur nos pages et comptes Facebook et Instagram !

**Nous sommes à votre écoute pour répondre à vos envies !**

## Mode de livraison :

Vous pouvez retirer tous nos produits directement à notre point de production ou bien les faire livrer à domicile.

# LISTE DES GÂTEAUX

La liste des gâteaux présentée ci-dessous n'est pas exhaustive. N'hésitez pas à nous solliciter concernant vos demandes et nous nous efforcerons d'y répondre au mieux.



## LES TARTES \*

- Tarte orientale (pâte sucrée, tajine de fruits aux épices)
- Tarte à la rhubarbe (pâte sucrée, crème d'amande, pâte de rhubarbe et lamelles de rhubarbe caramélisées)
- Tarte au citron nature et/ou meringuée (pâte sablée, confit de citron, biscuit au goût noisette et crème de citron)

## LES ENTREMETS \*

- Confit des îles (dacquoise noisette, inserts crémeux noisette et fruits des îles, bavaroise chocolat lait)
- Trois Chocolats (mousses aux chocolats noir, lait et blanc, façon Sabayon)
- L'Opéra (biscuit joconde, crème beurre au café et ganache au chocolat)



## LES BASES FEUILLETÉES

- Millefeuille framboises (feuilletage inversé, pépin framboise, génoise, crème mousseline)
- Tarte tatin (feuilletage classique, sirop tatin, pommes Golden)

## LES BASES PÂTE À CHOUX

- Paris Brest (pâte à choux, pâte à crumble, crème pâtissière praliné, pralin)
- Saint-Honoré (feuilletage inversé, crème pâtissière à la vanille, crème légère, pâte à choux)



## LES MACARONS

Confit citron estragon, caramel beurre salé, framboises et tant d'autres parfums...



## LES GÂTEAUX DE VOYAGE

Tuiles citron, financiers, cookies, cakes fruits confits, citron pavot.

## LE GÂTEAU DU MOIS

À découvrir sur nos pages et comptes Facebook et Instagram !



# ATELIERS PÂTISSERIE

Nous vous proposons d'assister à nos ateliers pâtisserie, sur place à Trédion (56) afin de découvrir des nouvelles techniques et délicieuses recettes !

## Modalités :

Nombre de participants : 4 maxi.

Tarif : 25 € / enfant (- de 12 ans)  
45 € / adulte

(Tarif pour une session de 2 heures, chaque participant repart avec sa création)

Planning des Ateliers mis à jour et présenté sur les réseaux sociaux (Facebook et Instagram)



Pour vos commandes et inscriptions aux Ateliers :

**Tel : 06 38 76 24 10**

<https://o-ptit-pierre-patisserie.eatbu.com>

\* Les bases de nos tartes et entremets sont modifiables à la demande.