



Book de Commande

l'Atelier Gourmand

pâtisserie



Sommaire

	<i>Page(s)</i>
Les conditions de commande	3
Index : liste des allergènes	4
Nos pâtisseries traditionnelles	5 à 8
↳ Les formats et les tarifs	9
Notre déclinaison de gâteaux	10 à 26
↳ Les formats et les tarifs	27
Les pâtisseries en portion individuelle	28

Les conditions de commande

Pour être satisfaite, toute commande doit impérativement être passée au moins 72h à l'avance (jours ouvrables).

Si vous ne trouvez pas de réponse à toutes vos questions dans ce book, Laurène - notre chef pâtissière - ne manquera pas de vous renseigner.

Une envie particulière ? Laurène étudiera la possibilité de confectionner un gâteau non présent parmi nos suggestions.

Pensez-y : à l'occasion d'un événement particulier, nous pouvons personnaliser votre gâteau avec un décor message.

L'espace Pâtisserie de l'Atelier Gourmand est ouvert :



du mardi au dimanche,
de 8h30 à 15h30

**Commande au 05 53 64 27 64
ou sur place :**



30 boulevard Victor Hugo
N°4 Les Ateliers de la Source à Casteljaloux

Index



Liste des allergènes

Sur la fiche descriptive de chaque gâteau présenté dans ce book, vous retrouverez la liste des allergènes notifiés de la sorte :

Arachide : **A**

Gluten : **G**

Lait/crème : **L**

Œuf : **O**

Fruits à coque : **F**



Nos pâtisseries traditionnelles

1. La Tourtière landaise à la façon de Marie-Jo
2. Le Pastis landais
3. Le Gâteau Basque

1 - La Tourtière landaise à la façon de Marie-Jo

- ✓ Pâte étirée
- ✓ Pomme
ou
- ✓ Framboise / Myrtille
ou
- ✓ Pomme/Pruneau
- ✓ Armagnac



G | O

2 - Le Pastis landais

- ✓ Pâte levée
- ✓ Parfums : Rhum / Vanille



G | O

3 - Le Gâteau basque

Insert, au choix :

- ✓ à la cerise
ou
- ✓ à la crème pâtissière amandes
ou
- ✓ à la noisette du Lot-et-Garonne

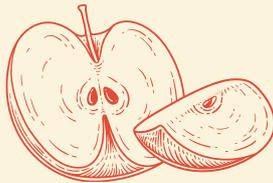


G | L | O | F

Les formats et les tarifs

Commande obligatoire pour les mentions suivies de *

La Tourtière landaise → pomme



en 3 formats :

2/3 parts	→	7€ *
5/6 parts	→	12€
6/8 parts	→	14€

pomme/pruneau
ou
framboise/myrtille

→	7.50€ *
→	12.50€ *

Le Pastis landais → 8€



Le Gâteau basque

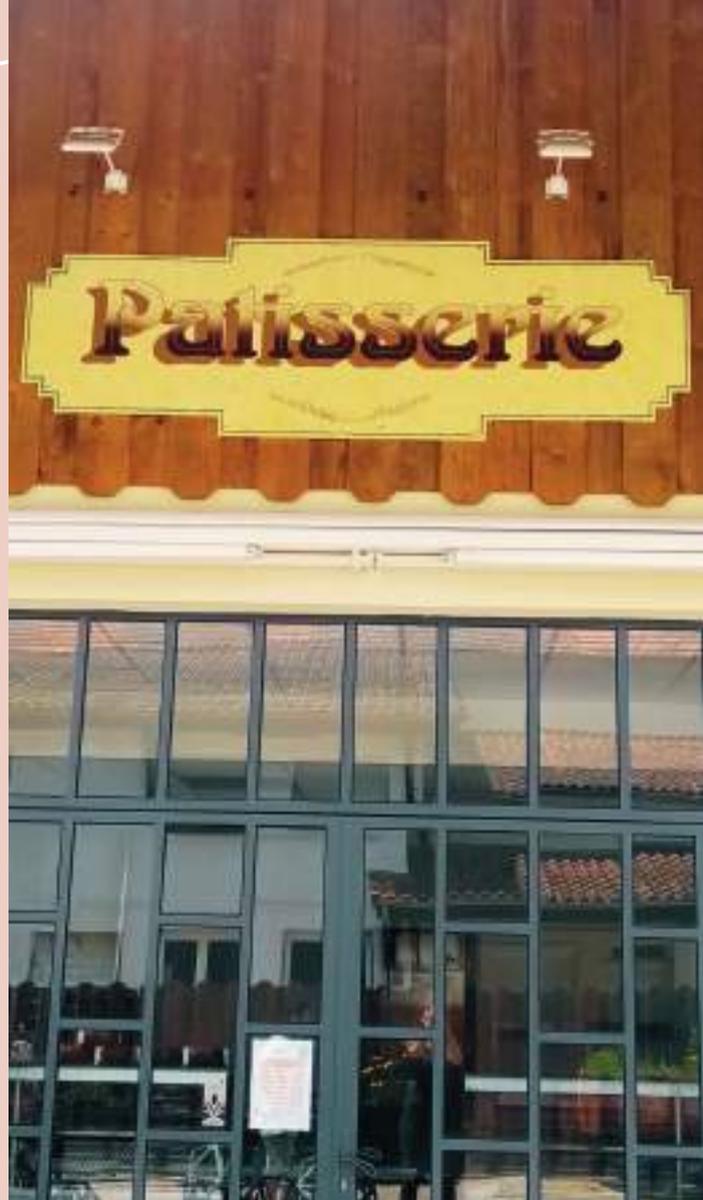
en 2 formats :

6 parts	→	8.50€
8/10 parts	→	15€ *



Notre déclinaison de gâteaux

1. Le Framboisier
2. La Tarte au Citron Meringuée
3. L'Entremets Citron-Crumble
4. Le Duo Choco
5. La Mousse Framboise
6. La Tarte Fruits rouges-Crumble
7. Le Succès
8. Le Délice Mangue-Framboise
9. Le Flocon
10. Le Flan grillé
11. Le Pistache-Framboise
12. La Tarte Poire Amandine
13. Le Tiramisu
14. L'Entremets Poire-Chocolat
15. La Tropézienne
16. Number Cake



La disponibilité de nos propositions varie
logiquement en fonction des saisons

1 - Le Framboisier

- ✓ Framboises
- ✓ Crème diplomate
- ✓ Chocolat blanc
- ✓ Génoise



G | L | O | A

TARIFS 1



2 - La Tarte au Citron Meringuée

- ✓ Pâte sablée
- ✓ Crème citron
- ✓ Meringue



G | O | F

TARIFS 4

3 - L'Entremets Citron-Crumble

- ✓ Crème citron
- ✓ Ganache montée vanille-citron
- ✓ Biscuit joconde
- ✓ Crumble



G | L | O | F

TARIFS 2



4 - Le Duo Choco

- ✓ Mousse Jivara (chocolat au lait Valrhona®)
- ✓ Crèmeux Caraïbes (chocolat noir Valrhona®)
- ✓ Croustillant praliné
- ✓ Biscuit chocolat



G | L | O | F

TARIFS 2



5 - La Mousse Framboise

- ✓ Mousse framboise
- ✓ Crèmeux vanille
- ✓ Confit de framboise
- ✓ Biscuit joconde



G | L | O | F

TARIFS 1



6 - La Tarte Fruits rouges-Crumble

- ✓ Pâte sablée
- ✓ Crème d'amande
- ✓ Crumble
- ✓ Fruits rouges



G | L | O | F

TARIFS 4



7 - Le Succès

- ✓ Dacquoise amandes-noisettes
- ✓ Crème au beurre praliné amandes-noisettes



G | L | O | F

TARIFS 2



8 - Le Délice Mangue-Framboise

- ✓ Mousse mangue
- ✓ Crémeux framboise
- ✓ Pain de Gênes



G | L | O | F

TARIFS 1

9 - Le Flocon

- ✓ Mousse mascarpone
- ✓ Confit de fruits rouges
- ✓ Biscuit joconde
- ✓ Chocolat blanc



G | L | O | F

TARIFS 1



10 - Le Flan grillé

- ✓ Crème pâtissière
- ✓ Meringue
- ✓ Génoise
- ✓ Rhum



G | L | O

TARIFS 1



11 - Le Pistache Framboise

- ✓ Pain de Gênes
- ✓ Bavaoise pistache
- ✓ Confit framboise
- ✓ Glaçage pistache



G | L | O | F

TARIFS 1

12 - La Tarte Poire Amandine

- ✓ Pâte sablée
- ✓ Crème d'amande
- ✓ Amandes effilées



G | O | F

TARIFS 4

13- Le Tiramisu

- ✓ Biscuit cuillère
- ✓ Café
- ✓ Mousse mascarpone
- ✓ Cacao



G | O

TARIFS 1

14 - L'Entremets Poire-Chocolat

- ✓ Biscuit cuillère
- ✓ Mousse chocolat noir
Valrhona®
- ✓ Confit de poire et ses morceaux
- ✓ Glaçage chocolat noir



G | L | O | F

TARIFS 2



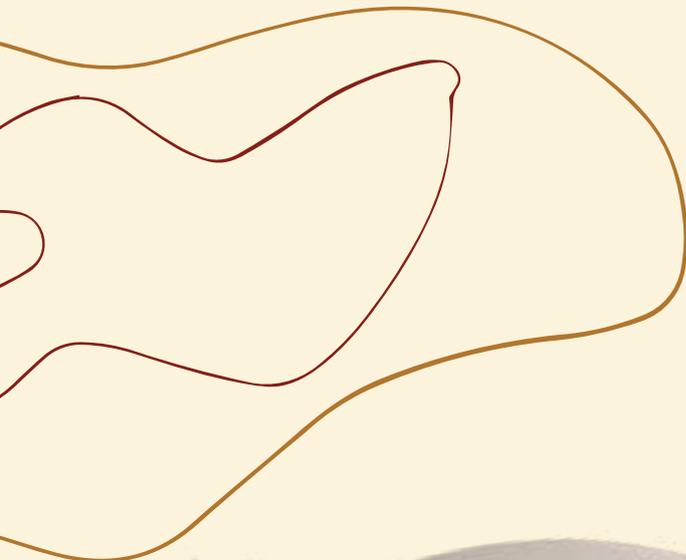
15 - La Tropézienne

- ✓ Brioche
- ✓ Crème diplomate



G | L | O | F

TARIFS 3



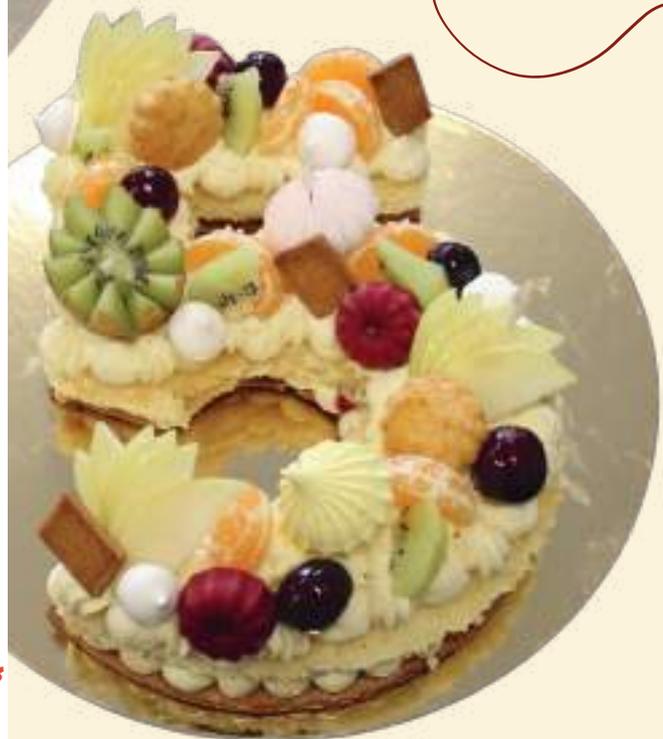
16 - Number Cake

- ✓ **Biscuit, au choix :**
Pâte sablée
ou Biscuit joconde

- ✓ **Garniture, au choix :**
Crème diplomate
ou Crème au beurre
ou Chantilly
ou Mousse au chocolat.



variable(s) suivant votre choix :
à affiner ensemble

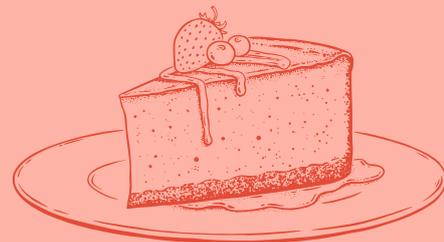


Les formats et les tarifs

Gâteaux ronds et Tartes

Nos **gâteaux** et **tartes** sont déclinables en 4 formats, dont 1 maxi :

	<u>TARIFS 1</u>	<u>TARIFS 2</u>	<u>TARIFS 3</u>	<u>TARIFS 4</u>
6 parts	→ 23.70€	→ 24.60€	→ 18.00€	→ 19.50€
8 parts	→ 31.20€	→ 32.40€	→ 24.00€	→ 25.20€
12 parts	→ 42.00€	→ 43.20€	→ 36.00€	
50 parts	→ 175.00€	→ 180.00€		
	(soit 3.50€ la part)	(soit 3.60€ la part)		



Gâteaux sur plaque

de 15 à 50 parts → 3.50€ ou 3.60€ la part

Tartes sur plaque

15 parts → 30€ (pommes) | 40€ (fraises)

30 parts → 60€ (pommes) | 80€ (fraises)



Number Cake

La part → 5.60€

Les pâtisseries en portion individuelle

Liste non exhaustive,
variable au gré des
saisons



4.40€

Tiramisu



4.40€

Dôme Pistache - Framboise



3.95€

Tartelette Poire Amandine



4.40€

Mousse Mangue - Framboise



4.20€

Flan grillé



4.50€

Nougatine



3.95€

Tartelette Fruits Rouges - Crumble



4.60€

Dôme Choco - Framboise



4.60€

Entremets Citron - Crumble



4.50€

Succès



3.95€

Tartelette au Citron Meringuée



4.60€

Poire-choco



**Notre Book de Commande est
téléchargeable depuis notre fiche
établissement Google**

