

Carte des douceurs

Framboisier

Génoise, crème diplomate, framboises.

Version Edelweiss : recouvert de copeaux de chocolat blanc.

Fraisier

Génoise, crème mousseline, fraises.

Recouvert de pâte d'amande.

Multifruits

Génoise, crème diplomate, cocktail de fruits.

Disponible en version poirier.

Charlotte *

Biscuit cuillère, bavaoise vanille, fruits rouges.

*12 personnes maximum.

Arlequin *

Macaron, crème mousseline arlequin, framboises.

*10 personnes maximum.

Caraïbe

Biscuit noix de coco, croustillant noix de coco, mousse de fruits exotiques.

Poire chocolat

Génoise, bavaoise chocolat, mousse poire, dés de poires.

Trois chocolats

Génoise, croustillant praliné, bavaoise aux trois chocolats, glaçage noir miroir.

Royal

Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse au chocolat.

Opéra

Biscuit amande, crème au beurre café, ganache chocolat.

Forêt noire

Génoise chocolat, ganache chocolat, cerises amarena, chantilly.

Disponible en version Forêt blanche



Célia Calvisio
78 rue L. Blanc Pinget
73250 Saint Pierre d'Albigny
☎ 04.79.28.52.84
alpain@free.fr





Feuille d'automne* Moka

Biscuit amande, meringue,
mousse au chocolat.
Recouvert de copeaux de
chocolat noir.
*12 personnes maximum.

Saint Honoré

Feuilletage inversé, choux
caramélisés, crème
pâtissière, chantilly.

Millefeuilles

Feuilletage inversé caramélisé,
crème mousseline, fondant
blanc.

Tarteries

Tarte au sucre, Ardennaise,
Brésilienne ou Tropicane.
Tarte fruits frais ou fruits
cuits de 4 à 24 personnes !
Tarte citron, citron meringué,
amandine, Bourdaloue,
chocolat.
Flan nature ou abricot.

Macarons

Macarons vanille, café,
chocolat, praliné, framboise,
pistache, citron : 0,90 €/p.

Génoise, crème au beurre
café.
Disponible en version
chocolat.

Saint Pierre

Biscuit noisette, crème
au beurre praliné.

Paris Brest

Pâte à choux, crème
mousseline praliné.

Merveilleux*

Meringue, crème au beurre
vanille, café, chocolat,
praliné ou spéculoos.
*10 personnes maximum.

Pièce montée

4 choux par personnes.
Classique en forme de cône.
Sans nougatine : 3,40 €
Avec nougatine : 4 €
Forme artistique* : 5 €
Pyramide choux/macarons : 5,80 €
*20 personnes minimum.



La fabrication artisanale
de qualité demande du
temps.

Nous vous remercions de bien
vouloir passer vos commandes
72 h à l'avance.

Apéritif et réductions

. Spécialités : Pâté Lorrain et tourte.
. Pain surprise : 10 à 15 pers.
- Garni : 38 €
- Non garni : 15 €
. Réductions salées/sucrées : 0,80€/p.
. Mini viennoiseries : 0,50 €/p.