TARIFS au 30-05-2024

ENTREMETS	6 perso	8 perso	10 perso
Paris-Brest : couronne de choux, crème mousseline légère au	,	,	-
praliné, pralin	24 €	32 €	40 €
Paris-Ghana : couronne de choux, crème pâtissière au chocolat,	27.6	25.6	44.6
coeur coulant praliné noisette/amande	27 €	35 €	44 €
Paris-Téhéran : couronne de choux, crème pâtissière à la	2	22.0	40.0
pistache, pistaches torréfiées et concassées	24 €	32 €	40 €
Millefeuille à la vanille : pâte feuilletée inversée, crème	24.6	22.6	40.6
pâtissière à la vanille	24 €	32 €	40 €
Millefeuille au chocolat : pâte feuilletée inversée, crème	24.6	22.6	40.6
pâtissière au chocolat	24 €	32 €	40 €
Millefeuille à la vanille - caramel : pâte feuilletée inversée,			
crème pâtissière à la vanille, trait de caramel onctueux au	27 €	35 €	44 €
beurre salé			
Royal au chocolat ou Trianon : biscuit dacquois noisette,			
croustillant praliné feuilletine, mousse au chocolat, glaçage	24 €	32 €	40 €
miroir chocolat			
Entremets Trois chocolats: biscuit au chocolat, croustillant			
streusel, mousse au chocolat blanc, mousse au chocolat au lait	24 €	32 €	40 €
et mousse au chocolat noir, glaçage miroir chocolat			
Entremets vanille – passion : biscuit madeleine, crème bavaroise			
vanille, insert gelée fruit de la passion, glaçage miroir passion	27 €	35 €	44 €
varinie, insert gelee frait de la passion, glaçage fini on passion			
 Entremets citron – fruits rouges : biscuit madeleine, mousse au			
citron, insert compotée fruits rouges, flocage velours	27 €	35 €	44 €
cition, insert compotee muits rouges, nocage velours			
Entremets noisette – praliné : biscuit dacquois noisette,			
croustillant praliné feuilletine, mousse au praliné, flocage	27 €	35 €	44 €
velours			
Entremets façon poire Belle-Hélène : biscuit joconde amande,			
crème bavaroise chocolat, insert poires chocolatées enrobé	27 €	35 €	44 €
d'une coque en chocolat rocher, flocage velours (individuel 4,50	2/ t	33 €	44 t
€)			
Entremets façon tatin : biscuit sablé breton, crème bavaroise			
vanille, insert pommes caramélisées, flocage velours (individuel	27 €	35 €	44 €
4,50 €)			
Entremets poire chocolat : biscuit cuillère nature, mousse à la			
1	27 €	35 €	44 €
poire, insert crémeux choclat noir, glaçage miroir neutre			
Entremets chocolat poire : biscuit cuillère chocolat, mousse au			
chocolat, insert compotée de poires, glaçage miroir neutre	27 €	35 €	44 €
chocolat, insert compotee de polles, glaçage milon heutre			

27 €	35 €	44 €
27 £	25 £	44 €
27 €	33 €	44 €
24 €	32 €	40 €
24 €	32 €	40 €
24 €	32 €	40 €
24 €	32 €	40 €
27 €	35 €	44 €
27 €	35 €	44 €
27 €	35 €	44 €
27 €	35€	44 €
24 €	32€	40 €
27 €	35 €	44 €
24 €	32€	40 €
27 €	35 €	44 €
24 €	32€	40 €
24 €	32€	40 €
30 €	40 €	50€
	27 € 24 € 24 € 24 € 27 € 27 € 27 € 27 € 24 € 24 € 24 € 24 €	

TARTES	6 perso	8 perso	10 perso
Tarte aux pommes : pâte sucrée, compote de pommes, pommes	20 €	24€	30€
Tarte au citron : pâte sucrée, crème au citron, citrons confits	20€	24 €	30 €
Tarte aux pommes amandine : pâte brisée, crème d'amande, pommes	24 €	32€	40 €
Tarte aux poires amandine (Bourdaloue) : pâte brisée, crème d'amande, poires	24 €	32€	40 €
Tarte au citron ou fruits de la passion meringuée : pâte sucrée, crème au citron ou au fruit de la passion, meringue italienne	24 €	32€	40 €

Tarte aux fraises (selon la saison) : sablé breton, crème diplomate vanille, fraises fraîches	26 €	35 €	43 €
Tarte aux autres fruits frais de saison : pâte sucrée, crème d'amande, crème mousseline vanille, fruits frais au choix (autre que fraise)	24€	32€	40 €
Tarte fine aux pêches, citron vert et romarin : pâte feuilletée, pêches marinées dans jus de citron et romarin	20 €	24€	30 €
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)	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€

GALETTES DES ROIS	6 perso	8 perso	10 perso
Galette des rois à la frangipane : pâte feuilletée inversée, crème frangipane	24 €	32€	40 €
Galette des rois aux pommes : pâte feuilletée inversée, compote de pommes	24 €	32 €	40 €

GATEAUX INDIVIDUELS A BASE DE PATE A CHOUX	La pièce
Chou fourré : crème pâtissière ou diplomate vanille ou autre	3,50€
parfum, chantilly	3,30 €
Religieuse : crème pâtissière chocolat ou café, fondant, crème	3,50€
au beurre	3,30 €
Eclair : crème pâtissière arôme au choix, fondant	3,50 €
Eclair au fruit : crème diplomate vanille ou chantilly, fruits frais	4 €
au choix (selon saison)	4 t
Gland : crème pâtissière vanille au kirsh, fondant, vermicelles	3,50€
chocolat	3,30 €
	2.50.6
Salambo: crème pâtissière vanille au rhum, glaçage caramel	3,50 €
Chouquettes - la douzaine : 6 €	0,50€

CAKES, GATEAUX DE VOYAGES	6-8 perso
Flan parisien parfum au choix : pâte feuilletée ou brisée, crème à flan vanille ou pistache ou praliné ou chocolat ou coco	26€
Gâteau basque : pâte à basque (sablée), crème pâtissière vanille rhum	26€
Cake marbré (glaçage rocher : supplément de 8 €)	15 €
Cake au chocolat	15 €
Cake au citron	15 €
Cake aux fruits confits	18 €

Gâteau aux pommes	15 €
Brookie	20€

BISCUITS	La pièce
Cookies	1,70€
Muffins	3€
Cupcake	3,30€
Minis cakes au citron, brownies, financiers, madeleines	2€
Rochers coco	1,50€
Spritz ou sablé viennois	0,90€
Macarons	1,25 €
Beignets de carnaval natures	2,50€
Beignets de carnaval fourrés	2,90€
Beignets type bugnes (250g env 8 pièces) ou la pièce 1,75 €	14€
Sablés diamants	0,60 €
Sablés façon "petits princes"	0,90€
Assortiments de Bredeles (250g)	11 €

BRIOCHES ET VIENNOISERIES	La pièce
Brioche nature	12€
Brioche feuilletée aux pralines roses ou aux pépites de chocolat	20 €
Tropézienne : pâte à brioche, crème diplomate vanille, fleur d'oranger	25 €
Chinois : pâte à brioche, crème pâtissière vanille, pépites de chocolat	15 €
Babka : pâte à brioche, pâte à tartiner	20€
Croissants	2,50€
Pains au chocolat	2,70€
Pains aux raisins ou roulés aux pépites de chocolat	3€
Pattes d'ours : pâte à brioche feuilletée, crème pâtissière vanille, pépites de chocolat	3€
Chaussons aux pommes	3€
Chaussons napolitains : pâte feuilletée, pâte à choux, frangipane	3,50€

CONFISERIES	La pièce
Nougats	0,35€
Barre chocolatée façon « Bounty »	1,10€
Barre chocolatée façon « Lion »	1,50€
Shortbread millionnaire : barre chocolatée façon "Twix"	0,90€
Caramels mous	0,20€
Pâtes de fruits	0,50€
Guimauves	0,30€
Palets du mendiant	0,70€

BUCHES	8 perso	10 perso
Bûche vanille – framboise - pistache : biscuit dacquois pistache,		
croustillant praliné pistache, crème bavaroise vanille, insert	35 €	44 €
gelée framboise, glaçage miroir neutre		
Bûche coco – passion : biscuit dacquois coco, croustillant coco,	35 €	44 €
mousse coco, insert gelée passion, coco râpée		
Bûche vanille - caramel beurre salé – cacahuètes : ganache		
montée vanille, caramel au beurre salé, cacahuètes	38 €	48 €
caramélisées, flocage velours		
Bûche façon tatin : biscuit sablé breton, crème bavaroise vanille		
OU chantilly caramel, insert pommes caramélisées, flocage	35 €	44 €
velours		
Bûche tiramisu : biscuit cuillère, crème tiramisu, insert ganache	35 €	44 €
montée au café, flocage velours	35 €	44 €
Bûche chocolat caramel : biscuit cuillère, croustillant praliné		
dulce, crème bavaroise chocolat au lait, insert crémeux caramel,	35 €	44 €
flocage velours		
Bûche roulée Mont Blanc : socle en meringue, biscuit roulé	40 €	
japonais, crème au beurre à la crème de marrons		