



L'ATELIER DU PATISSIER

ENTREMETS

4, 6, 8, 10, 20, 30, 45 ou 60 personnes

Royal

Dacquoise noisette, croustillant praliné 3.90€ / part
noisettes, mousse chocolat noir 64 %

Caramélia (sans fruits à coque)

Biscuit madeleine, croustillant spéculoos, 3.90€ / part
crémeux caramel, ganache montée vanille

Estival

Pâte sablée, biscuit cuillère romarin, insert 4.00€ / part
abricots, mousse amande

4 saisons

Biscuit moelleux, croustillant streusel chocolat 4.00€ / part
noir, crémeux framboise, mousse bavaroise
poivre de timut

Fraisier (sans fruits à coque)

Génoise, confit de fraises, crème légère à 4.10€ / part
la vanille, fraises fraîches

Pavlova exotique (sans gluten)

TAILLE UNIQUE 6/8 PARTS 28.00 €
Meringue craquante, chantilly vanille,
crémeux mangue / passion, fruits frais

TARTES

4, 6, 8 ou 10 personnes

Citron

Pâte sablée, crème d'amande, confit citron, 3.40€ / part
crème citron
Meringue sur demande (+ 0.10€ / part)

Framboises ou fraises

Pâte sablée, crème d'amande, confit de 3.60€ / part
framboises ou fraises, crème pâtissière
vanille, fruits frais (framboises ou fraises)

Choca'huètes

Pâte sablée, caramel onctueux, ganache 3.60€ / part
chocolat au lait, ganache montée cacahuètes

Pêches ou abricots (selon saison)

TAILLE UNIQUE 6/8 PARTS 12.00 €
Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille,
pêches ou abricots

Bressane

TAILLE 6 ou 10 PARTS 1.40€ / part
Brioche, crème bressane
Chocolat ou pralines roses (+ 0.10 € / part)

Pour toutes demandes particulières (number cake, cake design, wedding cake...), nous contacter directement.

Commande 48h à l'avance au minimum pour les produits de la carte et 7 jours pour les demandes particulières.

Règlement à réception par chèque, espèces ou CB.

