

COMMANDE PÂTISSERIES





LE COMPAGNON



biscuit moelleux à base de noisettes torréfiées, bavarois chocolat, crèmeux chocolat au lait.

4,70€ LA PART
4 À 50 PERSONNES

LE ROYAL



génoise chocolat, croquant feuilleté praliné chocolat au lait, mousse au chocolat, glaçage chocolat.

4,20€ LA PART
RECTANGULAIRE : 4 À 40 PERSONNES



MOUSSE 3 CHOCOLATS



biscuit Joconde (à base de farine, sucre, beurre, blancs en neige et poudre d'amandes), fine couche de chocolat, mousse aux chocolats : noir, blanc et lait.

**4,20€ LA PART
DE 4 À 50 PERSONNES**

ÉCLAIR CHOCOLAT



**12,20€ LE PETIT
19,40€ LE GRAND**



LA TARTE AUX FRUITS ROUGES



pâte sucrée, crème mousseline
(mélange de crème pâtissière, beurre et
crème au beurre), fraises.

19,45€ LA PETITE
25,60€ LA GRANDE

LE FRAISIER



génoise, crème mousseline
(mélange de crème pâtissière, beurre
et crème au beurre), fraises.

4,70€ LA PART
ROND : 15 PERS. MAX
RECTANGULAIRE : 40 PERS. MAX



MACARON LITCHI FRAMBOISE



ganache aromatisée à la rose,
litchis, framboises

28,80 € LA PIÈCE
6 PERSONNES

LE FRAMBOISIER



génoise, crème mousseline
(mélange de crème pâtissière, beurre et crème
au beurre), brisures de framboises.
décor : framboises fraîches

4,70€ LA PART
ROND : 15 PERSONNES MAX
RECTANGULAIRE : 50 PERSONNES MAX



TARTE AU CITRON MERINGUÉE



pâte sucrée, crème citron.
décor : meringue italienne

13,40€ LA PETITE
19,80€ LA MOYENNE
26,40€ LA GRANDE

RUSTIQUE EXOTIQUE



biscuit dacquois aux amandes,
crème mousseline (*mélange de crème
pâtissière, beurre et crème au beurre*).
décor : fruits frais

4,70€ LA PART
ROND : 12 PERSONNES MAX



LE SAINT-HONORÉ



couronne de pâte à choux,
choux à la crème pâtissière, crème mousseline
(mélange de crème pâtissière, beurre et crème au
beurre), chantilly

4,20€ LA PART

ROND : 15 PERSONNES MAX
RECTANGULAIRE : 30 PERSONNES MAX

LE PARIS- BREST



pâte à choux traditionnelle,
crème légère au praliné.

4,20€ LA PART

ROND : 15 PERSONNES MAX
RECTANGULAIRE : 30 PERSONNES MAX



LA CAROLINE



pâte feuilletée, crème pâtissière,
minis éclairs vanille et glaçage chocolat.
décor : chantilly

4,20 € LA PART
ROND : 12 PERSONNES MAX
RECTANGULAIRE : 30 PERSONNES MAX

MILLEFEUILLE GLACÉ



feuilletage, crème pâtissière.
décor : glaçage

4,20€ LA PART
RECTANGULAIRE : 30 PERSONNES MAX



LE
COMPAGNON



LE
FRAISIER



TARTE AU CITRON
MERINGUÉE



RUSTIQUE
EXOTIQUE



LE
ROYAL



LE PARIS-
BREST



LE
SAINT-HONORÉ



MILLE-FEUILLE
GLACÉ



LA TARTE AUX
FRUITS ROUGES



MACARON
LITCHI FRAMBOISE



LA
CAROLINE



ÉCLAIR
CHOCOLAT



MOUSSE
3 CHOCOLATS



LE
FRAMBOISIER



BEAUMONT-SUR-OISE
01 34 70 02 90

L'ISLE-ADAM
01 34 08 03 64