



PARFUMS SORBETS

- Mûre - Violette 45%
- Mangue - Passion 50%
- Ananas - Citron vert 47%
- Citron - Basilic 28%
- Ananas - Pomme - Roquette 63%
- Kiwi - Banane 55%
- Carotte - Pomme - Gingembre 45%
- Noix de coco - copeaux de chocolat noir (sans lactose)
- Mojito 45%
- Cassis 50%
- Framboise 55%

PARFUMS CRÈMES GLACÉES (au lait de vache)

- Vanille de Madagascar
- Chocolat noir 70%
- Chocolat au lait, morceaux de brownie
- Fève de Tonka, biscuit cacao
- Café «lapar rouge» - Brésil
- Caramel - noix de macadamia
- Cannelé
- Pistache de Sicile
- Yaourt citronné - framboise

GLACES	<ul style="list-style-type: none"> • 1 boule 2,5€ • 2 boules 4,5€ • 3 boules 5,5€ • 4 boules 6,5€ • 5 boules 7,5€ • 6 boules 8,5€ 		<ul style="list-style-type: none"> • Glace 470 ml 7,5€ • Glace 940 ml 13,5€
	ENTREMETTS GLACÉS		<ul style="list-style-type: none"> • Vacherin 4 / 6 / 10 personnes 19.5 € / 28.5 € / 46.5 € crème glacée vanille, sorbet mûre-violette, meringue, chantilly • Entremets chocolat-caramel 4 / 6 / 10 personnes 19.5 € / 28.5 € / 46.5 € dacquoise noisette, croustillant amande-chocolat, crème glacée chocolat noir 70%, éclats de fèves de cacao, coulis caramel, crème glacée caramel • Entremets exotique 4 / 6 / 10 personnes 19.5 € / 28.5 € / 46.5 € sorbet ananas-citron vert, sorbet mangue-passion, biscuit coco-citron-rhum • Omelette Norvégienne 4 / 6 / 10 personnes 19.5 € / 28.5 € / 46.5 € crème glacée vanille de Madagascar, baba imbibé au rhum, raisins au rhum, meringue italienne • Entremets pistache-framboise 4 / 6 / 8 personnes 19.5 € / 28.5 € / 37.5 € biscuit amande et miel, crème glacée pistache de Sicile, sorbet framboise, éclats de pistache et de dragées, framboises entières
BARRES GLACÉES	<ul style="list-style-type: none"> • Crème glacée vanille, caramel coulant, cacahuètes, chocolat au lait 4,5€ • Crème glacée fève de Tonka, biscuit brownie, chocolat noir et billes croustillantes 4,5€ • Sorbet framboise, sorbet citron basilic, biscuit coco, chocolat blanc 4,5€ 		
VERRINES GLACÉES	<ul style="list-style-type: none"> • Cannelé 4.80 € crème glacée cannelé, biscuits cannelé, coulis caramel, • Chocolat-caramel 4.80 € crème glacée chocolat noir 70%, crème glacée caramel, biscuit strezel, coulis caramel, éclats de fèves de cacao • Mojito-fraise 4.80 € sorbet mojito, sorbet fraise, biscuit joconde • Framboise-abricot-macaron 4.80 € sorbet framboise, sorbet abricot, macarons • «la Perlette» 4.80 € sorbet ananas-citron vert, sorbet mangue-passion, biscuit coco-citron-rhum 		
	BARRES CHOCOLATÉES	<ul style="list-style-type: none"> • Barre chocolatée ganache vanille, noix de pécan, chocolat noir 4,5€ • Barre chocolatée ganache café, granola, chocolat noir 4,5€ • Barre chocolatée guimauve vanille, praliné feuilletine, chocolat noir 4,5€ • Barre chocolatée caramel citronné, sablé aux graines de sésame, lin et tournesol, chocolat noir 4,5€ • Barre de guimauve vanille ou fraise enrobée de chocolat noir 2.9€ 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Coffret 4 barres chocolatées (env. 200 g) 20.5 € • Coffret 8 barres chocolatées (env. 400 g) 39,9€ 	





BONBONS DE CHOCOLAT	<ul style="list-style-type: none"> • Bonbon ganache vanille, noix de pécan, chocolat noir • Bonbon ganache café, granola, chocolat noir • Bonbon guimauve vanille, praliné feuilletine, chocolat noir • Bonbon caramel citronné, sablé aux graines de sésame, lin et tournesol, chocolat noir • Bonbon praliné feuilletine, chocolat noir • Bonbon ganache lactée fève de Tonka, chocolat au lait • Bonbon ganache lactée thé canneberge et fleurs, chocolat au lait 	8.5 € / 100g	
	<ul style="list-style-type: none"> • Bûchette chocolat noir Vidama 60% caramel coullant au beurre salé • Bûchette chocolat au lait praliné cacahuète 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Etui 4 bonbons de chocolat 	4,3€	
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffret 16 bonbons de chocolat (env. 185 g) 	19.5€	
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffret 32 bonbons de chocolat (env 370 g) 	37.0€	
	<ul style="list-style-type: none"> • Ballotin de 250 g de bonbons de chocolat (env. 21 bonbons) 	23.0€	
	<ul style="list-style-type: none"> • Ballotin de 375 g de bonbons de chocolat (env. 32 bonbons) 	34.5€	
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffret perroquet de 23 bonbons de chocolat 	21.5€	
	TABLETTES 80g) DEMI-TABLETTES (45G)	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat au lait Caramelito 36%, éclats de caramel 	5,5€ / 2,9 €
		<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat au lait Grenada 38%, pure origine île de Grenade, noisettes IGP du Piémont 	5,5€ / 2,9 €
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat au lait Madalait 35%, pure originié Madagascar, sésame torréfié 		5,5€ / 2,9 €	
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat noir Morogoro 68%, pure origine Tanzanie 		5,5€ / 2,9 €	
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat noir Equador 76%, pure origine Equateur 		5,5€ / 2,9 €	
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat noir Vidama 60%, pure origine Côte d'Ivoire, éclats de fève de cacao 		5,5€ / 2,9 €	
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat blanc Biancolatte 35%, fruits rouges 		5,5€ / 2,9 €	
<ul style="list-style-type: none"> • «Chocolat» blanc Vegan 38%, noix de coco 		5,9€ / 3,2 €	
<ul style="list-style-type: none"> • «Chocolat» brun Vegan 44% 		5,9€ / 3,2 €	
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat au lait Lacta 38 % - Sans Lactose, sans sucre ajouté 		5,9€ / 3,2 €	
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat noir Bio Alto el sol Bio 65%, pure origine Pérou 		5,9€ / 3,2 €	
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat noir Vidama 60%, pure origine Côte d'Ivoire fourré au caramel (80g) 	5,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat au lait Sao Palmé 36% fourré à la cacahuète (80g) 	5,5€		
ÉPICERIE			
<ul style="list-style-type: none"> • Pâte à tartiner praliné noisettes IGP du Piémont (220g) 	8.5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Pâte à tartiner «grains de noisettes» (220g) 	7.0€		
<ul style="list-style-type: none"> • Tube de caramel à la vanille (150g) 	3,9€		
<ul style="list-style-type: none"> • Tube de caramel au chocolat (150g) 	3,9€		
<ul style="list-style-type: none"> • Tube de confiture de lait de la ferme Esculié à Villematier (150g) 	3,9€		
<ul style="list-style-type: none"> • Tube de crème de marrons Maison Corsiglia (50g) 	3,9€		
<ul style="list-style-type: none"> • Granola popcorn (350g) 	8,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Granola riz soufflé chocolat noir (350g) 	8,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Barre de céréales miel (40g) 	1.9€		
<ul style="list-style-type: none"> • Barre de céréales riz soufflé chocolat noir (40g) 	1.9€		
<ul style="list-style-type: none"> • Sucre vanillé (170g) 	4.8€		
<ul style="list-style-type: none"> • Sucre roux à la fève de Tonka (150g) 	4.8€		
<ul style="list-style-type: none"> • Sucre pétillant, produit sélectionné (150g) 	10.9€		
<ul style="list-style-type: none"> • Mendiants au chocolat au lait (120g) 	9.6€		
<ul style="list-style-type: none"> • Meringues enrobées de chocolat (75g) 	4.5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Sucette de guimauve enrobée de chocolat lait ou noir (25g) 	1.1€		
<ul style="list-style-type: none"> • Préparation pour chocolat chaud, maison Weiss (500g) 	11,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Cacao en poudre, maison Weiss (250g) 	7,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Pépites de chocolat noir 55%, maison Weiss (400g) 	10,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Confiture de fraise 220g par Mademoiselle Confiture 	5,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Confiture de kiwi 220g par Mademoiselle Confiture 	5,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Confiture de figue 220g par Mademoiselle Confiture 	5,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Confiture de poire - vanille 220g par Mademoiselle Confiture 	5,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Miel de chataîgnier 250g par Denis Roumat, le rucher de Croustal 	5,5€		
<ul style="list-style-type: none"> • Miel tendre amer 250g par Denis Roumat, le rucher de Croustal 	5,5€		





- **Thé** boîte métallique Comptoir Français du thé (13 sortes dont 3 thés de Noël) 9,9€
- **Thé** boîte de 20 sachets, Comptoir Français du thé (11 sortes dont 1 thé de Noël) 9,5€

** Nous sommes sous-traitant en pâtisserie pour un traiteur bien que ça ne soit pas notre activité principale.
Ceci nous permet donc de proposer une gamme de pâtisseries à nos clients.
Elles sont en revanche disponibles UNIQUEMENT sur commande 48h à l'avance pour
les pâtisseries à la gamme et 10 jours à l'avance pour des commandes spéciales et les mignardises.
N'hésitez pas à nous appeler pour plus d'informations.*

PÂTISSERIE
SUR COMMANDE*

- **Paris-Brest** 4 / 6 / 8 personnes 18 € / 27 € / 36 €
pâte à choux, crème pralinée amandes-noisette, praliné pure
- **Pavlova** aux fruits de saison 8 personnes 32 €
meringue, crème allégée citron, chantilly, fruits de saison (possibilité de crème végétale)
- **Saint Honoré** 4 / 6 / 8 personnes 18 € / 27 € / 36 €
pâte sucrée, crème diplomate, petits choux crème vanille-finition caramel,
fruits de saison ou éclats de chocolat
- **Fraisier** 4 / 6 / 8 personnes 18 € / 27 € / 36 €
biscuit joconde, mousse vanille, fraises
- **Tarte au chocolat** 8 personnes 36 €
pâte sucrée amandes, biscuit cacao, crémeux caramel, crémeux chocolat, ganache chocolat
- **Entremets popcorn** 10 personnes 42 €
dacquoise noisette, croustillant popcorn-chocolat au lait, mousse vanille
- **Entremets pina colada** 10 personnes 42 €
biscuit coco imbibé au rhum, ananas rôti, mousse citron
- **Entremets royal** 10 personnes 42 €
biscuit cacao, feuilletine, framboise pépin, mousse chocolat noir
- **Mignardises** (sur demande, nombre de pièces minimum : 20) 1,1€
tartelette citron meringuée
rocher tout chocolat
mini entremets pina colada
macaron (citron, vanille, framboise, chocolat, café ou coco)
mini chou à la crème (vanille, chocolat, praliné)
mini financier framboise 1€
- **Pièces montées** en choux : montage classique ou en tambour, (sur demande)
finition personnalisable
choux craquelin finition caramel (possibilité de le colorer)
parfums au choix (vanille, chocolat, fleur d'oranger, praliné, rhum, vanille-framboise, vanille-ananas...)
il est conseillé de se limiter à 2 saveurs et de compter 3 choux par personne en dessert principal
- **Desserts individuels** (sur demande)
pour des événements type mariage ou anniversaire,
possibilité de décliner nos entremets et macarons en portion individuelle
nombre de pièces minimum : 30

