

# COMMANDE PÂTISSERIES





# LE COMPAGNON



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

**4,90€ LA PART**  
4 À 50 PERSONNES

# LE ROYAL



*généoise chocolat, croquant feuilleté  
praliné chocolat au lait,  
mousse au chocolat, glaçage chocolat.*

**4,40€ 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.*

**4,40€ LA PART**  
DE 4 À 50 PERSONNES

# ÉCLAIR CHOCOLAT



**12,20€ LE PETIT**  
**19,40€ LE GRAND**



# FRAMBOISE NOISETTES



*pâte sucrée, appareil à la noisette, crème  
mouseline (mélange de crème  
pâtissière, beurre et crème au beurre),  
framboises*

**18,40€ LA PETITE**  
**27,60€ LA MOYENNE**  
**36,80€ LA GRANDE**

# LE CHEESE CAKE



*biscuit speculos, mousse,  
coulis de fruits rouges.*

**4,90€ LA PART**  
**ROND : 15 PERS. MAX**  
**RECTANGULAIRE : 40 PERS. MAX**



# LA TARTE AUX FRUITS ROUGES



pâte à streusel, crème mousseline  
(mélange de crème pâtissière, beurre et  
crème au beurre), fruits rouges.

**18,40€ LA PETITE**  
**27,60€ LA MOYENNE**  
**36,80€ LA GRANDE**

# LE FRAISIER



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

**4,90€ LA PART**  
**ROND : 15 PERS. MAX**  
**RECTANGULAIRE : 40 PERS. MAX**



# MACARON LITCHI FRAMBOISE



ganache aromatisée à la rose,  
litchis, framboises.

**31,80 € LA PIÈCE**  
6 PERSONNES

# LE FRAMBOISIER



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

**4,90€ LA PART**  
ROND : 15 PERSONNES MAX  
RECTANGULAIRE : 50 PERSONNES MAX



# TARTE AU CITRON MERINGUÉE



*pâte à streusel, 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*

**4,90€ 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*

**4,40€ LA PART**

**ROND : 15 PERSONNES MAX  
RECTANGULAIRE : 30 PERSONNES MAX**

# LE PARIS- BREST



*pâte à choux traditionnelle,  
crème légère au praliné.*

**4,40€ LA PART**

**ROND : 15 PERSONNES MAX  
RECTANGULAIRE : 30 PERSONNES MAX**



# LA VANILLA POWER



biscuit sucré, appareil noisettes &  
pécan, croustillant au chocolat  
blanc, chantilly vanille et praliné

**19,60€ LA PETITE**  
**29,40€ LA MOYENNE**  
**39,20€ LA GRANDE**

# MILLE-FEUILLE GLACÉ



feuilletage, crème pâtissière.  
décor : glaçage sucré

**4,40€ LA PART**  
**RECTANGULAIRE : 30 PERSONNES MAX**



# LE NUMBER CAKE !

Le gâteau des  
anniversaires !

*Saveur au choix : vanille, chocolat,  
fruits rouges, café, exotique...*

**44,90 € PAR NUMÉRO**

**EXISTE ÉGALEMENT EN FORMAT  
PARIS-BREST**





# Pour vos évènements...

Les canapés salés  
*1,40 €/pc*



Minimum 80 pcs  
Sauf le dimanche.

Les foccacias  
(40 X 60)  
*49,90 €/cadre*



*2 recettes par cadre possible*

Les petits fours  
salés  
*1 €/pc*



Minimum 20 pcs.

Les petits fours  
sucrés  
*1,20 €/pc*



Minimum 20 pcs.



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



VANILLA  
POWER



CHEESE  
CAKE



ÉCLAIR  
CHOCOLAT



MOUSSE  
3 CHOCOLATS



LE  
FRAMBOISIER



FRAMBOISES  
NOISETTES





BEAUMONT-SUR-OISE  
01 34 70 02 90

L'ISLE-ADAM  
01 34 08 03 64