

# Catalogue de nos créations





# NUMBER CAKE

*Numéro, lettre ou symbole*

## Version Saint-Honoré

Couronne de petits choux, à la crème pâtissière, chantilly.

Parfums :

Vanille, Exotique, Chocolat, Café,  
Pistache, ou Fruits rouges.

## Version Paris-Brest

Couronne de gros choux, garnis d'une crème pralinée.

**44,90 € pour la taille STANDARD**

*Environ 30cm de hauteur - pour 8 / 10 pers.*

**89,90 € pour la taille XXL**

*Environ 52 cm de hauteur - pour une vingtaine de pers.  
environ.*

*Le nombre de parts varie selon le numéro choisi.*





## LE ROYAL

Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse et glaçage au chocolat noir.

**4,90€ LA PART**

☐ 4 - 6 - 8 - 10

☐ 24 - 48



## LE COMPAGNON

Biscuit moelleux à base de noisettes torréfiées, bavaois chocolat, crémeux chocolat au lait.

**4,90€ LA PART**

☐ 4 - 6 - 8 - 12 - 16 - 24 - 36 - 48





## LE CARIBÉEN

Mousse coco, compotée de fruits exotiques, biscuit cuillère, croustillant de chocolat blanc.

**4,90€ LA PART**



4 - 6 - 8 - 12 - 16 - 24 - 36 - 48



## GRAND ÉCLAIR

*Parfum : chocolat ou café*

**19,40€ - 6 personnes**





## TARTE FRAMBOISES NOISETTES

Biscuit sucré, appareil à la noisette, crème  
mouseline, framboises..

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



## CHEESECAKE

Biscuit spéculoos, mousse cheesecake.

*Parfum : fruits rouges*

**4,90€ LA PART**

☐ 4 - 6 - 8





# LE FLAN'BOISIER

*L'association créative et gourmande du flan et du framboisier.*

Un fond streusel, un appareil à flan garni de framboises, de la chantilly à la vanille de Madagascar et des framboises fraîches !

**34,40 € pour 6/8 pers.**

**24,60 € pour le 4/6 pers.**





## TARTE STREUSEL AUX FRUITS DE SAISON

*Fruits selon saison : fruits rouges,  
fraises, figues, exotiques*

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



## TARTE AU CITRON

Biscuit streusel, crème citron.  
Décor : meringue italienne.

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





## PISTACHE-FRAMBOISE

Biscuit pistache, coulis de framboise, ganache légère pistache et chocolat blanc

**4,90€ LA PART**



4 - 6 - 8 - 12 - 16 - 24 - 36 - 48



## FRAMBOISIER

Génoise, crème mousseline (mélange de crème pâtissière, beurre et crème au beurre), brisures de framboises, chantilly, framboises.

**4,90€ LA PART**



4 - 6 - 8 - 10



16 - 18 - 24 - 30 - 36 - 48





## VANILLA POWER

Biscuit sucré, appareil noisettes & pécan, croustillant au chocolat blanc, praliné, chantilly vanille.

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



## MILLEFEUILLE

Feuilletage, crème pâtissière

Décor au choix : glaçage sucré ou poudré

*Autre parfum : Praliné, chocolat ou fraises (d'avril à octobre)*

**4,60€ LA PART**



4 - 6 - 8 - 12 - 16 - 18 - 24 - 30 - 36 - 48





## SAINT-HONORÉ

Couronne de pâte à choux, choux à la crème  
pâtissière, crème pâtissière, chantilly.

**4,60€ LA PART**



4 - 6 - 8 - 10



16 - 18 - 24 - 30 - 36 - 48



## RUSTIQUE

Biscuit dacquois aux amandes,  
crème pâtissière, fruits frais.

*Parfum : exotique ou fruits rouges (d'avril à octobre)*

**4,90€ LA PART**



4 - 6 - 8





*Disponible d'avril à octobre*

## FRAISIER

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

**4,90€ LA PART**

☐ 4 - 6 - 8 - 10

☐ 16 - 18 - 24 - 30 - 36 - 48



## PARIS-BREST

Pâte à choux traditionnelle, crème légère au praliné.

**4,60€ LA PART**

☐ 4 - 6 - 8 - 10 - 12 - 16 - 18 - 24 - 36





## TROPEZIENNE

Brioche, crème mousseline,  
fleur d'oranger

**3,10 € LA PART**

○ 4 - 6 - 8



## PAVLOVA

Meringue, chantilly et fruits frais.

*Parfum : exotique ou fruits rouges*

**29,40 € - 6 personnes**



# Pour vos évènements...

Les canapés salés  
1,40 € / pc



Minimum 80 pcs  
Sauf le dimanche.

Les focaccias  
(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.

BEAUMONT-SUR-OISE

01 34 70 02 90

L'ISLE-ADAM

01 34 08 03 64

EZANVILLE

01 86 90 09 26

