

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, bavares 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





NOUVEAU : LE MACARON VANILLE & FRAMBOISE

Coque de macaron, ganache à la vanille de Madagascar, framboises fraîches et confiture de framboises !

31,80 € pour 6 pers.





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

