



ENTREMETS

SUCCÈS

Biscuit « Dacquoise » aux amandes
Ganache chocolat noir
Prix à la part : 3.30 €

ROYAL FEUILLETÉ

Biscuit « Dacquoise » aux amandes
Croustillant praliné et crêpes dentelles
Ganache chantilly au chocolat noir 60%
Prix à la part : 4 €

EXTASE

Croustillant praliné noisette
Biscuit « Dacquoise » aux noisettes
Ganache chocolat au lait 40%
Chantilly chocolat au lait 40%
Prix à la part : 4 €

OPÉRA PASSION

Sablé au beurre
Crèmeux chocolat noir Rép. Dominicaine 64%
Biscuit « Joconde » aux amandes
Crèmeux aux fruits de la passion
Prix à la part : 4 €

ZÉNITUDE

Croustillant praliné pistache
Crèmeux pistache
Biscuit Dacquoise pistache
Crèmeux chocolat pur Equateur 66%
Prix à la part : 4 €

FESTIVAL

Tuile aux amandes
Compotée fraises et framboises
Biscuit génoise aux amandes
Bavaroise chantilly et mascarpone à la vanille
Prix à la part : 4 €

FRAMBOISIER

Biscuit Génoise- Crème pâtissière à
la vanille Bourbon- Framboises entières
Prix à la part : 3.40 €

TARTES

Tarte ALCAZAR

Pâte sablée aux amandes
Compote d'orange
Biscuit financier aux amandes
Prix à la part : 2.80 €

Tarte CITRON

Pâte sablée aux amandes
Crème aux citrons jaunes
Meringue craquante
Prix à la part : 2.80 €

Tarte VÉNUS

Pâte sablée aux amandes
Caramel au sel de Guérande semi-liquide
Ganache chocolat au lait 40%
Prix à la part : 3.30 €

Tarte D'À CÔTÉ

Pâte sablée aux amandes
Sabayon au marron
Poires caramélisées
Prix à la part : 3.30 €

Tarte D'ICI

Pâte sablée aux amandes
Crème aux amandes
Pommes cuites
Prix à la part : 2.80 €

**Afin de pouvoir répondre au mieux à vos attentes,
nous vous conseillons de passer commande au
minimum 48 heures à l'avance.**

Merci

*Tous nos tarifs vous sont indiqués à titre informatif et peuvent être
modifiés sans préavis.*

CAKES

Chocolat et praliné 12 €

Citron 9.50 €

Suivant la saison et notre créativité, d'autres parfums de cake peuvent apparaître.
N'Hésitez pas à vous renseigner.

GATEAUX INDIVIDUELS

ROGNON

Biscuit à la cuillère
Ganache chocolat noir
3 €

BARQUETTE aux MARRONS

Pâte sablée aux amandes
Frangipane
Appareil à la crème de marrons
3 €

LAMPION PISTACHE / CHOCOLAT

Pâte sablée - Frangipane
Crème d'amande à la pistache
ou Ganache chocolat noir
3 €

FINANCIER

Biscuit aux amandes et beurre noisette
2 €

SUCCÈS 3.30 €

Tartelette ALCAZAR 2.80 €

Tartelette CITRON 2.80 €

Tartelette VÉNUS 3.30 €

EXTASE 4 €

OPÉRA PASSION 4 €

ZÉNITUDE 4 €

FESTIVAL 4 €

CUBE 4 €

Pâte sablée aux amandes - Meringue
Caramel au sel de Guérande semi-liquide
Ganache chantilly au chocolat noir 60%

MACARONS et PETITS FOURS

5.80 € / 100GrS

Croustillant et moelleux à la fois, nos macarons sont uniquement garnis de ganaches chocolat ou de crème d'amandes.

Parfums : chocolat, vanille & pâte d'amandes, pistache & pâte d'amandes, café & chocolat lait, fraise & chocolat blanc, cassis & chocolat noir, passion & chocolat lait, caramel & chocolat lait, abricot & chocolat blanc, noisette & chocolat lait & myrtilles séchées, rose/fleur d'oranger & chocolat blanc & gingembre confit, griotte & chocolat noir, crémeux citron vert-citron jaune,)

Petit fours : financier, bâton maréchaux, Biarritz, cookie, bande orange et framboise linzer, soufflé praliné/coco, soufflé pistache/cerise amarena, pâte d'amandes pistache/orange/citron..., tuile aux amandes, langue de chat, meringue nature, meringue praliné....

GLACES et SORBETS

7.90€ le pot de 500ml

Crèmes Glacées : vanille Tahitensis, chocolat noir 62%pur Brésil, noisette du Piémont, caramel à la fleur de sel de Guérande, marron, Stracciatella, Pistache d'Italie San Biaggio.

Sorbet plein fruit : fraise, abricot, citron jaune & vanille Bourbon, cassis noir de Bourgogne, exotique vanille, poire Williams, Ispahan (framboise-litchi et rose), tohu-bohu (rhubarbe & crumble).

Tous nos sorbets et crèmes glacées sont réalisés artisanalement dans notre laboratoire à partir d'ingrédients de première qualité et de parfums uniquement naturels dans le respect des traditions familiales et de recettes artisanales rigoureuses.

Afin de pouvoir répondre au mieux à vos attentes, nous vous conseillons de passer commande au minimum 48 heures à l'avance.

Merci

Tous nos tarifs vous sont indiqués à titre informatif et peuvent être modifiés sans préavis.