



## PARFUMS SORBETS

- Mûre - Violette 45 %
- Poire - Vanille 60 %
- Mangue - Passion 50 %
- Ananas - Citron vert 47 %
- Cacao - Baileys
- Cassis 50 %

## 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
- Marron + brisures
- Mont Blanc (crème glacée marron, sorbet cassis, meringue et crème de marron)

GLACES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 boule</li> <li>• 2 boules</li> <li>• 3 boules</li> <li>• 4 boules</li> <li>• 5 boules</li> <li>• 6 boules</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>2,5 €</li> <li>4,5 €</li> <li>5,5 €</li> <li>6,5 €</li> <li>7,5 €</li> <li>8,5 €</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glace 470 ml</li> <li>• Glace 940 ml</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>7,5 €</li> <li>13,5 €</li> </ul>
ENTREMETS GLACÉS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vacherin</b> 4 / 6 / 10 personnes crème glacée vanille, sorbet mûre-violette, meringue, chantilly</li> </ul>		19.5 € / 28.5 € / 46.5 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Entremets poire chocolat</b> 4 / 6 / 10 personnes crème glacée chocolat noir, sorbet vanille, meringue, biscuit lorrain cacao</li> </ul>		19.5 € / 28.5 € / 46.5 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Entremets exotique</b> 4 / 6 / 10 personnes sorbet ananas-citron vert, sorbet mangue-passion, biscuit coco-citron-rhum</li> </ul>		19.5 € / 28.5 € / 46.5 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Omelette Norvégienne</b> 4 / 6 / 10 personnes crème glacée vanille de Madagascar, baba imbibé au rhum, raisins au rhum, meringue italienne</li> </ul>		19.5 € / 28.5 € / 46.5 €
BARRES GLACÉES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Crème glacée vanille</b>, caramel coulant, cacahuètes, chocolat au lait</li> </ul>		4,5 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Crème glacée fève de Tonka</b>, biscuit brownie, chocolat noir et billes croustillantes</li> </ul>		4,5 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sorbet cassis</b>, crème glacée marron, biscuit amandes, chocolat blanc, vermicelles de marron, éclats de meringues, cassis, éclats de marrons glacés</li> </ul>		4,5 €
BARRES CHOCOLATÉES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Barre chocolatée</b> ganache vanille, noix de pécan, chocolat noir</li> </ul>		4,5 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Barre chocolatée</b> ganache café, granola, chocolat noir</li> </ul>		4,5 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Barre chocolatée</b> guimauve vanille, praliné feuilletine, chocolat noir</li> </ul>		4,5 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Barre chocolatée</b> caramel citronné, sablé aux graines de sésame, lin et tournesol, chocolat noir</li> </ul>		4,5 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Barre de guimauve</b> vanille ou fraise enrobée de chocolat noir</li> </ul>		2,9 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Coffret 4 barres chocolatées (env. 200 g)</b></li> <li>• <b>Coffret 8 barres chocolatées (env. 400 g)</b></li> </ul>		20,5 € 39,9 €
BONBONS DE CHOCOLAT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bonbon</b> ganache vanille, noix de pécan, chocolat noir</li> <li>• <b>Bonbon</b> ganache café, granola, chocolat noir</li> <li>• <b>Bonbon</b> guimauve vanille, praliné feuilletine, chocolat noir ou au lait</li> <li>• <b>Bonbon</b> caramel citronné, sablé aux graines de sésame, lin et tournesol, chocolat noir</li> <li>• <b>Bonbon</b> praliné feuilletine, chocolat noir</li> <li>• <b>Bonbon</b> guimauve vanille, chocolat noir ou au lait</li> <li>• <b>Bonbon</b> ganache lactée fève de Tonka, chocolat au lait</li> <li>• <b>Bonbon</b> ganache lactée thé canneberge et fleurs, chocolat au lait</li> </ul>		8.5 € / 100g
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Etui 4 bonbons de chocolat</b></li> </ul>		4,3 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Coffret 16 bonbons de chocolat (env. 185 g)</b></li> </ul>		19,5 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Coffret 32 bonbons de chocolat (env. 370 g)</b></li> </ul>		37,0 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ballotin de 250 g de bonbons de chocolat (env. 21 bonbons)</b></li> </ul>		23,0 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ballotin de 375 g de bonbons de chocolat (env. 32 bonbons)</b></li> </ul>		34,5 €





TABLETTES (100g) DEMI-TABLETTES (45G)	• <b>Chocolat</b> au lait Caramelito <b>36%</b> , éclats de caramel	5,5€ / 2,9€
	• <b>Chocolat</b> au lait Grenada <b>38%</b> , pure origine île de Grenade, noisettes IGP du Piémont	5,5€ / 2,9€
	• <b>Chocolat</b> au lait Madalait <b>35%</b> , pure origine Madagascar, sésame torréfié	5,5€ / 2,9€
	• <b>Chocolat</b> noir Morogoro <b>68%</b> , pure origine Tanzanie	5,5€ / 2,9€
	• <b>Chocolat</b> noir Equador <b>76%</b> , pure origine Equateur	5,5€ / 2,9€
	• <b>Chocolat</b> noir Vidama <b>60%</b> , pure origine Côte d'Ivoire, éclats de fève de cacao	5,5€ / 2,9€
	• <b>Chocolat</b> blanc Biancolatte <b>35%</b> , fruits rouges	5,5€ / 2,9€
	• « <b>Chocolat</b> » blanc Vegan <b>38%</b> , noix de coco	5,9€ / 3,2€
	• « <b>Chocolat</b> » brun Vegan <b>44%</b>	5,9€ / 3,2€
	• <b>Chocolat</b> au lait Lacta <b>38 %</b> - Sans Lactose, sans sucre ajouté	5,9€ / 3,2€
	• <b>Chocolat</b> noir Bio Alto el sol Bio <b>65%</b> , pure origine Pérou	5,9€ / 3,2€
<b>ÉPICERIE</b>		
	• <b>Pâte à tartiner</b> praliné noisettes IGP du Piémont (220 g)	8,5€
	• <b>Pâte à tartiner</b> «grains de noisettes» (220 g)	7,0€
	• <b>Tube</b> de caramel à la vanille (150 g)	3,9€
	• <b>Tube</b> de caramel au chocolat (150 g)	3,9€
	• <b>Tube</b> de confiture de lait de la ferme Esculié à Villematier (150 g)	3,9€
	• <b>Tube</b> de crème de marrons Maison Corsiglia (50 g)	3,9€
	• <b>Granola</b> popcorn (350g)	8,5€
	• <b>Granola</b> riz soufflé chocolat noir (350g)	8,5€
	• <b>Barre de céréales</b> miel (40g)	1,9€
	• <b>Barre de céréales</b> riz soufflé chocolat noir (40g)	1,9€
	• <b>Sucre</b> vanillé (170g)	4,8€
	• <b>Sucre roux</b> à la fève de Tonka (150 g)	4,8€
	• <b>Sucre</b> pétillant, produit sélectionné (150 g)	10,9€
	• <b>Mendiants</b> au chocolat noir ou lait (120 g)	9,6€
	• <b>Meringues</b> enrobées de chocolat (75 g)	4,5€
	• <b>Sucette</b> de guimauve enrobée de chocolat lait ou noir (25 g)	1,1€
	• <b>Meringues</b> enrobées de chocolat (75 g)	4,5€
	• <b>Orangettes</b> au chocolat noir ou lait (130 g)	12,6€
	• <b>Préparation</b> pour chocolat chaud, maison Weiss (500 g)	11,5€
	• <b>Cacao</b> en poudre, maison Weiss (250 g)	7,5€
	• <b>Pépites</b> de chocolat noir 55%, maison Weiss (400g)	10,5€
	• <b>Confiture</b> de melon 220 g par Mademoiselle Confiture	5,5€
	• <b>Confiture</b> de abricot 220 g par Mademoiselle Confiture	5,5€
	• <b>Confiture</b> de kiwi 220 g par Mademoiselle Confiture	5,5€
	• <b>Confiture</b> de prune 220 g par Mademoiselle Confiture	5,5€
	• <b>Confiture</b> de figues 220 g par Mademoiselle Confiture	5,5€
	• <b>Confiture</b> de poire - vanille 220 g par Mademoiselle Confiture	5,5€
	• <b>Miel</b> d'acacia 250 g par Denis Roumat, le rucher de Croustal	5,5€
	• <b>Miel</b> de toutes fleurs 250 g par Denis Roumat, le rucher de Croustal	5,5€
	• <b>Miel</b> de chataigner 250 g par Denis Roumat, le rucher de Croustal	5,5€
	• <b>Thé</b> boîte métallique Comptoir Français du thé (13 sortes dont 3 thés de Noël)	9,9€
	• <b>Thé</b> boîte de 20 sachets, Comptoir Français du thé (11 sortes dont 1 thé de Noël)	9,5€

Les pâtisseries sur commandes sont présentées à la page suivante.





*\* 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
- **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 financier framboise
- **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

