# Barrelle

créations givrées & bonheur en barres
made in Toulouse

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 traditionnel** 4 / 6 / 8 personnes — 18 € / 27 € / 36€
  pâte sucrée, crème diplomate, petits choux crème vanille-finition caramel
- **Saint Honoré aux fruits de saison** 4 / 6 / 8 personnes — 18 € / 27 € / 36€
  pâte sucrée, crème diplomate, petits choux crème vanille-finition caramel, fruits de saison
- **Saint Honoré poire-chocolat** 4 / 6 / 8 personnes — 18 € / 27 € / 36€
  pâte sucrée, crème diplomate chocolat au lait, petits choux crème
  chocolat-finition caramel, poire
- **Tarte au chocolat** 8 personnes — 36€
  pâte sucrée amandes, biscuit cacao, crémeux caramel, crémeux chocolat, ganache chocolat
- **Tarte citron meringuée** 8 personnes — 36€
  pâte sucrée, crémeux citron, meringue italienne
- **Tarte Mont-Blanc** 8 personnes — 36€
  pâte sucrée, crémeux marron, confit cassis, meringue, vermicelles de crème de marron,
  éclats de marrons glacés, cassis
- **Entremets pina colada** 10 personnes — 42€
  biscuit coco imbibé au rhum, ananas rôti, mousse coco
- **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 chou à la crème (vanille, chocolat, praliné)
  mini financier framboise — 1€
  plateau de présentation avec environ 50-70 pièces — 5 €

- **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 princial*
- **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

# Nos desserts à partager

Conviviaux, les entremets à partager peuvent être présentés sur un support à plateaux multiples (entre 5 et 7 plateaux).
Support de présentation à plateaux multiples prêté et consigné (300 €)

Créations sucrées disponibles : reprendre liste dans carte en ligne avec les tailles correspondante à mettre sous chaque gâteau

Pavlova

Saint Honoré

Tarte au chocolat

Entremets piña colada

Paris-Brest

Entremets royal

Tarte citron meringuée

Barrelle

Commande spéciale personnalisée

Commande spéciale personnalisée

# Nos mignardises

Idéales pour les cocktails ou en complément d'un petit dessert, les mignardises sont des mini pièces sucrées originales et colorées.
Sur demande, nombre de pièces minimum: 20

Tartelette citron meringuée

Rocher tout chocolat

Mini entremets piña colada : biscuit coco, ananas rôti, mousse citron

Macaron (citron, vanille, framboise, chocolat, café ou coco)

Mini financier framboise

Mini choux à la crème (vanille, praliné, chocolat, fleur d'oranger)

Sucette de guimauve enrobée de chocolat

## Pièce montée macarons

Support de présentation en plastique à étages prêté et consigné (50 €).

Support décoré en glace royale pour sur-élever la pièce prêté et consigné (30 €)

Pour des macarons taille mignardise de 3 cm de diamètre, il faut compter au moins 300 macarons.

Pour des macarons taille «boutique» de 4.5 cm de diamètre, il faut compter au moins 150 macarons.

# Nos desserts individuels

Parfaits pour un dessert à l'assiette impeccable, les individuels jouent sur les textures et les saveurs. Ils existent en taille dessert ou «lunch», c'est à dire 2/3 de dessert qui peut être complété par des choux lors d'un mariage.

nombre de pièces minimum : 30

Créations sucrées existantes :
Entremets popcorn : dacquoise noisette, croustillant popcorn-chocolat au lait, mousse vanille
Entremets  royal : biscuit cacao, feuilletine, framboise pépin, mousse chocolat noir
Entremets piña colada
Pavlova : meringue, framboise, mousse légère au yaourt
Baba au rhum (uniquement taille dessert pas lunch) : baba imbibé dans un sirop au rhum, crème légère à la vanille
Possibilité de créations sur mesures comme la pavlova en forme de rose (cf page suivante).

Popcorn taille dessert

Piña colada taille dessert

# Nos pièces montées

La star des mariages c'est elle, centre de l'attention (avec vous bien sûr) de la fin du repas ! Illuminée de mille feux par les feux de bengale, elle sera photographiée sous toutes les coutures par vos convives.
Barrelle propose des pièces montée classiques ou en montage tambour, avec ou sans nougatine, selon vos goûts.

Minimum 70 choux.
Finition personnalisable
Choux craquelin finition caramel (possibilité de le colorer)
Nougatine classique aux amandes ou au sésame.
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

Barrelle

Baptême Jade
Barrelle

CHRISTELLE
GUILLAUME
Barrelle

Pour de plus amples d'informations,
n'hésitez pas à nous contacter :
contact@barrelle.fr
05 61 15 14 85