

les pâtisseries

Christophe Felder & Camille Leseq

Carte des gâteaux 2022~2023

ENTREMETS (6,30 € la part)

GOURMAND VANILLE	4 / 6 / 8 / 12 p.
Dacquoise noisette, croustillant spéculoos, caramel beurre salé, biscuit caramel, crémeux vanille, bavaroise vanille	
CASSE NOISETTE	4 / 6 / 8 / 12 p.
Dacquoise noisette, crème praliné au chocolat, mousse au chocolat et concassé de noisettes caramélisées	
CHARLOTTE FRAMBOISE YUZU	4 / 6 / 8 p.
Vrai biscuit cuillère, palet de framboise, mousse vanille et mousse yuzu	
LA FONDANTE	5 / 7 p.
Biscuit trempé au Kirsch, mousseline légère au Kirsch et pâte d'amande	
CHARLOTTE CHOCOLAT*	4 / 6 p.
Vrai biscuit cuillère au cacao, mousse vanille et mousse chocolat noir	
MACARON	4 / 6 p.
Coques de macaron, fruits selon saison	
COCO EXOTIQUE	6 p.
Biscuit moelleux à la coco, cœur exotique et mousse légère à la noix de coco	
CHOCO-CAPPUCCINO	6 p.
Biscuit moelleux au cacao, crémeux au café, mousse chocolat noir Pâte à choux, mousseline praliné, caramel au beurre salé, Croustillant praliné	
FORÊT NOIRE	6 p.
Biscuit chocolat, crémeux chocolat Guanaja, crème légère au kirsch, griottes d'Alsace	
BROWNIES PISTACHE	6 p.
Biscuit brownies et crémeux à la pistache	
SAINT-HONORÉ*	6 p.
Choux caramélisés, crème diplomate à la vanille bourbon de Madagascar, fruits confits au Kirsch	
TORCHE AUX MARRONS (7,20 € la part)	6 p.
Fond de sablé, crème de marrons, coquille de meringue et chantilly	
TARTE AU CITRON	7 p.
Pâte sablée, crème de citron, meringue légère aux zestes de citron vert	
TARTE AUX FRUITS (6,50 € la part)	5 / 7 / 10 p.
Pâte sablée, crème frangipane et fruits de saison	

PARIS BREST (*uniquement samedi / dimanche*) 6 p.
Pâte à choux, mousseline praliné, caramel au beurre salé, Croustillant praliné

MILLE-FEUILLES* (*uniquement samedi / dimanche*) 4 / 6 / 8 p.
Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille

ENTREMETS GLACÉS (6,30 € la part)

L'ARLEQUIN 5 p.
Mille-feuille de sorbets sur un sablé à la vanille

CHOCO-NOISETTES 5 p.
Parfait noisette, glace chocolat, croustillant au praliné

TERRINE GLACÉE* 5 p.
Coque en chocolat, garni de glace vanille et de boules de sorbet

VACHERIN GLACÉ 4 / 6 / 8 / 10 / 12 p.
(6,70 € la part – A commander au plus tard 48 h à l'avance)
3 Parfums aux choix, chantilly et meringue

APÉRITIFS

AMUSES-BOUCHES (*Uniquement les samedis et dimanches - A commander au plus tard le jeudi soir*)
6 variétés – Plateaux de 15, 24 ou 35 pièces (1,80 € pièce)

ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS SALÉS (300g) 17,50 €

ASSORTIMENT DE 20 MINI-QUICHES 24 €

KOUGELHOPF AUX NOIX ET AU LARD 13,50 €

PAIN AUX NOIX 36 €

Saumon fumé, foie gras, jambon forêt noire, rosette, et fromage aux fines herbes (env. 32 tranches)



Et aussi... Nos coffrets MACARONS aux 8 parfums, Nos coffrets de MIGNARDISES SUCRÉES, nos BREDELE ...

(sur commande), & Nos BALLOTINS DE CHOCOLAT GRAND CRU !

N'hésitez pas à nous appeler pour vos commandes ou toute occasion spéciale !