



DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Nos Créations

	Individuels	Entremets		
		4 à 6 parts	6 à 8 parts	8 à 10 parts
Le Grand Cru  Pour amateur de chocolat noir « grand cru »... Crémeux, ganache et mousse au chocolat noir pur Ghana (bio), crumble croquant et sauce de cacao.	4,60€	25,00€	32,00€	38,00€
Lingot Exotique*  Fraîcheur des fruits exotiques et de la noix de coco sur un biscuit meringué accompagné d'un congolais et d'une pipette de goyave.	4,20€	23,00€	29,00€	35,00€
Macarré Marron-Cassis  Mousse et crème de marrons avec une compotée de cassis entouré d'un biscuit macarré.	4,20€	14,00€ 4 PARTS	20,50€ 6 PARTS	27,50€ 8 PARTS
Paris-Toulouse®  Création exclusive Benjamin Authié : Le traditionnel Paris-Brest revisité avec une chantilly mascarpone à la violette.	4,20€	23,90€	30,50€	37,50€
Royal Chocolat*  Praliné amande-noisette, crousti-pétilant, chocolat intense 75% (pur origine) et crème brûlée vanille.	4,20€	22,00€	27,00€	33,00€
Tarte Chocolat Lait, Caramel et Cacahuètes  Tartelette chocolat lait de Madagascar 38%, cacahuètes grillées et caramel tendre.	4,20€	23,00€	29,00€	35,00€










* Dessert également disponible au-delà de 12 portions.¹

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !

¹ Retrouvez nos allergènes tout en bas.

Nos Classiques Revisités

	Individuels	Entremets		
		4 à 6 parts	6 à 8 parts	8 à 10 parts
Eclair Choco-Pétillant  Le « classique » au chocolat noir de Bolivie (grand cru sauvage).	3,80€	20,00€	26,00€	32,00€
		<i>Nous réalisons également des éclairs personnalisés ou en forme de chiffre pour des occasions particulières. Minimum 12 parts... 4,50€ la part</i>		
Baba Burger  Crème diplomate à la vanille de Madagascar , baba imbibé aux épices douces, ananas rôtis, fruits de la passion et pipette au rhum arrangé par nos soins .	4,20€	-	26,00€	31,00€
Banofee*  Crème légère au mascarpone, crumble de spéculoos « maison », banane fondante et confiture de lait avec rondelles de banane. (Individuel en verrine)	4,60€	-	-	-
Millefeuille*  Feuilletage au beurre AOP (Poitou Charente), crème patissière au lait fermier d'Ariège et vanille de Madagascar .	3,80€	20,50€	26,50€	31,50€
Forêt Noire  Fraîcheur des fruits exotiques et de la noix de coco sur un biscuit meringué accompagné d'un congolais et d'une pipette de goyave.	4,60€	24,00€	30,00€	36,00€
Saint-Honoré  Le « classique » revisité dans sa forme.	3,80€	20,50€	26,50€	31,50€
		<i>Nous pouvons le proposer en 3/4parts à 13,50€</i>		
Tarte Citron/Yuzu Meringuée  Tarte citron acidulée à la compotée de Yuzu et zeste de citron vert, meringue italienne.	4,20€	22,00€	27,00€	33,00€
Tarte Aux Fruits du Moment*  Tartelette crème d'amandes aux fruits du moment.	3,80€	14,00€ 4 PARTS	20,50€ 6 PARTS	26,50€ 8 PARTS
Pavlova  Fruits frais et crème légère à la vanille de Madagascar sur une meringue croquante.	3,80€	15,00€ 4 PARTS	21,50€ 6 PARTS	27,50€ 8 PARTS
Demi-Dessert Inspiration du moment.	2,30€	-	-	-

* Dessert également disponible au-delà de 12 portions. ²

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Les pièces cocktails sucrés

	La pièce	Plateau 15 pièces	Plateau 30 pièces	
Petits Fours Sucrés Tartelette chocolat lait avec caramel et cacahuètes. Cube Royal chocolat crème brûlée vanille. Cornet fraise avec sucre pétillant. Choux Paris-Toulouse®. Tartelette aux fruits frais. Tartelette citron-yuzu meringuée.	1,20€	17,90€	35,50€	
		Boîtes de présentation à offrir		
Assortiment de macarrés (sans gluten) Chocolat, Caramel beurre salé, Noisette, Framboise, Violette, Pistache, Banane, Passion, Café, Vanille...	La pièce	7 pièces	14 pièces	28 pièces
	1,00€	9,00€	15,00€	28,00€

Les pièces cocktails salés

	La pièce	Plateau 15 pièces	Plateau 30 pièces
Petits Fours Salés Cake aux noix et mousse foie gras. Crème de saumon mariné à l'aneth sur pains d'épices. Chouquette soubressade. Boule de fromage frais aux fruits secs « mendiants ». Duo de madeleine carotte et petits poids.	1,20€	17,90€	35,50€
Pièces lunches Mini sandwich « jambon beurre » Pain bagnat au thon Faluche de légumes au curcuma	La pièce	Plateau 9 pièces	Plateau 12 pièces
	1,70€	16,00€	21,00€

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Pour le goûter et le Petit déjeuner

Madeleine pur beurre (direct producteur) trempée au chocolat au lait	0,90€
Cookie aux éclats d'amandes et pépites de chocolats	2,10€
Sablé Breton pur beurre (direct producteur)	0,80€
Croquant aux amandes	0,90€
Bonhomme pain d'épice	1,80€
Pain d'épices	9,50€
Cake aux agrumes	9,50€

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Les gourmandises

Box Pâte de fruits fraise, poire (9pièces)	7,50€
Tube de croquants aux amandes (100g)	4,50€
Tube de sablés bretons (100g)	4,90€
Tube de Fleurs de violette cristallisées	5,90€
Tube de meringuettes (framboise et vanille) (20pièces)	4,50€
Tube de meringuettes à la violette (20pièces)	5,50€
Guimauv'box framboise et passion (16pièces)	5,90€
Guimauv'box à la violette (16pièces)	6,90€
Grosse meringue à la vanille multicolore	1,50€
Grosse meringue à la violette	2,00€
Bande de guimauve à la Passion ou à la framboise	1,50€
Bande de guimauve à la violette	2,00€
Crousti-rochers chocolat noir ou lait (100g)	4,50€
Mendiants chocolat noir ou lait (12pièces)	8,50€
Cornet 4 chocolats (noir, lait, blond, blanc) (190g)	10,50€
Cornet citronnettes enrobées de chocolat noir pur Ghana (50g)	4,90€
Tranches d'oranges confites enrobées de chocolat noir pur Ghana (12pièces)	13,90€
Pot de pâte à tartiné noisette « maison » (210g)	6,50€
(350g)	10,50€
(800g)	26,00€
Sucette en chocolat lait ou noir	2,00€
Smartphone en chocolat	5,50€
Rouge à lèvres en chocolat	3,90€
Carte Bleue en chocolat	2,90€

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !

B. Authié
ARTISAN PÂTISSIER

L'été sera frais !

FABRICATION ARTISANALE DE GLACES & SORBETS

Les Glaces



- Vanille aux éclats de nougatine
- Chocolat noir et cookies
- Chocolat lait, caramel, cacahuètes et crumble

Les Sorbets



- Fraise et pain de Gênes basilic
- Abricot et brisure spéculoos « maison »
- Tarte citron meringuée

Les desserts à partager

- Notre « Profiteroles »
- Vacherin Framboise et Pistache

4/6 pers : 28€ • 6/8 pers : 36,50€ • 8/10 pers : 44€



DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Nos tablettes de chocolat Grands Crus Tarif 4.20€/pièce

Maracaïbo 88% "Venezuela"

Le cacao Maracaïbo 88% de haute teneur dégage une expérience gustative intense. Le puissant cacao se transforme en goût de café torréfié. Le profil se pare d'une touche de pruneaux secs. Son départ long et intensif en bouche est accompagné d'une note de thé noir.

Elvesia 74% "République Dominicaine" Bio

Ce cacao de grand style et vigoureux est entouré d'un halo de tons subtils de thé noir et amplifié par une légère note de tabac. La transformation traditionnelle, toute en douceur, confère au chocolat une longueur en bouche fruitée, annoncée par de rafraîchissants arômes d'orange, couronnées par un final de pamplemousse.

Colombie 72%

Ce cacao à belle personnalité complexe offre d'abord une aimable acidité aux goûts francs de cacao noble teintée de notes prunes et thé vert. Il finit en bouche avec une très longue note amertume évoquant des saveurs délicatement épicées.

Costa Rica 70%

La couverture révèle son profil gustatif initial avec un goût équilibré et doux. Elle est agrémentée d'une acidité fruitée grâce au procédé de transformation traditionnel : résultat, une résonance entre une mûre naturelle et une banane douce de couleur jaune/verte. Une forte note de noisette torréfiée assure la transition vers un départ long en bouche qui est arrondi par l'arôme épicé et boisé de café vert.

Bolivia 68% Grand cru sauvage

Cette couverture laisse encore apparaître l'origine sauvage avec l'agréable fraîcheur du citron et le fuité du pamplemousse. Le procédé de fabrication traditionnel met en valeur le bouquet de pruneaux sec et de vanille.

Grenada 65% "Ile de Grenade"

L'attaque est marquée par un goût de cacao franc et puissant. Le procédé traditionnel de conchage effectué avec précaution révèle un bouquet fruité magnifique : la combinaison d'une note de baies des bois et la fraîcheur naturelle de l'orange. La longue descente est marquée par une saveur harmonieuse de poires séchées, arrondie d'un subtil soupçon de noix de muscade.

Suhum 60% "Ghana" Bio

La puissance du café alliée à un cacao équilibré initie l'expérience gustative de la couverture Suhum. La fabrication traditionnelle toute en douceur, met au jour l'ananas prononcé et doux. Son départ long dégage une trace de poire sèche et est accompagné d'un thé noir de longue durée.

Maracaïbo créole 49% "Venezuela"

Il enchante par son onctuosité doublée d'une délicate note de caramel à la crème. Le procédé de fabrication traditionnel tout en douceur met magnifiquement en valeur le léger arôme de vanille Bourbon, faisant deviner comme un soupçon de miel. Sa note fraîche et fruitée de framboise assure la transition vers un départ long en bouche

Accra 42% "Ghana"

Harmonie entre les saveurs crémeuses et lactées du chocolat au lait suisse et les saveurs cacao qui terminent en fin de bouche sur des notes de malt et de vanille sauvage.

Suhum 40% "Ghana" Bio

Un cacao équilibré passe dans un jeu d'arômes harmonieux de lait frais et une touche de caramel. Une note maltée introduit le départ qui est complétée par un massepain doux.

Grenada 38% "Ile de Grenade"

Chocolat au lait et à la crème. Très onctueux, il développe autour d'une saveur chocolatée longue en bouche, des notes florales acidulées évoluant vers une touche finale doucement typée caramel

Maracaïbo Criolait 38% "Vénézuéla"

Le goût délectable de lait et de crème est soutenu par une note subtile de miel et de caramel. Par une méthode de production traditionnelle délicate, le cacao pur et noble se distingue particulièrement, avant d'atteindre la perfection sur le palais avec un goût raffiné de torréfaction et de vanille.

Opus 38% "Madagascar" au lait de foin de la Biosphère UNESCO de l'Entelbuch (Suisse)

L'attaque du chocolat au lait de foin est fortement marquée par du lait frais. Fondant, le cacao harmonieux révèle son caractère crémeux et délicat et se pare des notes chaleureuses de miel de forêt. Son départ en bouche est annoncé par une note de poire mûre et douce, à peine perceptible, qui s'évanouisse patiemment, en un final caramel au crème.

Caramelito 36%

La fusion du chocolat au lait suisse le plus fin et de la pure saveur du cacao avec le goût intense et authentique du caramel. Le sucre caramélisé exprime remarquablement son arôme intense et agréable qui transmet la fine douceur veloutée de la couverture.

Bionda 36%

Equilibre élégant et peu sucré entre la douceur du chocolat blanc et la gourmandise enfantine du caramel.

Opus 35% au lait de foin de la Biosphère UNESCO de l'Entelbuch (Suisse)

Le lait frais et la meilleure des crèmes montrent dès le début la voie. Les arômes purs du lait sont accompagnés par le délicieux miel de nectar de la prairie durant la fonte crémeuse du chocolat blanc au lait de foin. En début de dégustation se dégage une douce note de massepain puis une délicate saveur épicée de vanille.

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Nos tablettes de chocolat fantaisie

Chocolat noir 75% pétillant "Ile de Sao Tome" et sucre pétillant

Chocolat noir 75% amandes "Ile de Sao Tome" et amandes d'Espagne

Chocolat noir 62% "Ghana" sans sucre (remplacé par du Maltitol)

Chocolat lait 36% "Ile de Sao Tome" et riz soufflé

Chocolat lait 36% "Ile de Sao Tome" et noisette d'Italie

Offre découverte : 4 tablettes achetées plus 1 offerte

Cadeaux Gourmand

Sac gourmand Petit	20,50€
Tube de meringuettes, crousti-rochers chocolat, guimauv' box, citronnettes, CB chocolat.	
Sac gourmand Moyen	36,50€
Tube de meringuettes, sachet de crousti-rochers chocolat, guimauv' box, citronnettes, CB chocolat, tube de croquants aux amandes, cornet 4 chocolats.	
Sac gourmand Grand	49,50€
Tube de meringuettes, sachet de crousti-rochers chocolat, guimauv' box, CB chocolat, sablés bretons, tube de croquants aux amandes, cornet 4 chocolats, citronnettes, coffret de 12 mendiants chocolat.	
Coffret d'un assortiment de 7 macarrés	9,00€
Coffret d'un assortiment de 14 macarrés	15,00€
Coffret d'un assortiment de 28 macarrés	28,00€



DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Nos références d'allergènes



Gluten



Œufs



Soja



Lait



Fruits à coque



Arachides



Sésame

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !