



FABRICATION ARTISANALE

# Glaces & Sorbets

## Les Glaces

- Vanille aux éclats de nougatine
- Chocolat noir et cookies
- Chocolat lait, caramel, cacahuètes et crumble
- Violette et praliné croquant noisette

270 ml  
5€

470 ml  
8€

## Les Sorbets

- Fraise et pain de Gênes basilic
- Abricot et brisure spéculoos « maison »
- Citron meringué
- Framboise-passion et biscuit Madeleine

270 ml  
5€

470 ml  
8€







## Les desserts à partager

- Notre « Profiteroles »
- Vacherin Framboise et Pistache accompagné d'un pot de coulis

4/6 pers : 28€ • 6/8 pers : 38€ • 8/10 pers : 48€










## Nos Créations

	Individuels	Entremets		
		4 à 6 parts	6 à 8 parts	8 à 10 parts
<b>Paris-Toulouse®</b>  <b>Création exclusive Benjamin Authié</b> : Le traditionnel Paris-Brest revisité avec une chantilly mascarpone à la violette, éclats de noisettes torréfiées.	4,60€	26,00€	34,00€	41,00€
<b>Le Grand Cru au Safran bio du Lauragais (sans gluten)</b>  Pour amateur de chocolat noir « grand cru »... Crèmeux de <b>safran bio du Lauragais</b> et mousse au chocolat noir pur Ghana ( <b>bio</b> ), crumble croquant et sauce de cacao.	5,20€	26,00€	34,00€	41,00€
<b>Fraise Basilic (sans gluten)</b>  Pain de gène basilic, mousse de fraise, fromage blanc, compotée de fraise et fraises fraîches <b>direct producteur</b> .	4,90€	26,00€	34,00€	41,00€
<b>Royal Chocolat</b>  Praliné amande-noisette, crousti-pétilant, chocolat intense 75% ( <b>pur origine</b> ) et crème brûlée vanille.	4,60€	26,00€	34,00€	41,00€
<b>Barre « Snikers »</b>  Tartelette chocolat lait de Madagascar ( <b>direct producteur</b> ), cacahuètes grillées et caramel tendre.	4,60€	26,00€	34,00€	41,00€
<b>Verrine tiramisu aux fruits rouges</b>  Mariage surprenant de l'huile d'olive et des fruits rouges avec une crème légère au mascarpone.	5,20€	26,00€	-	-

**DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES**

*La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !*

## Nos Classiques Revisités

	Individuels	Entremets		
		4 à 6 parts	6 à 8 parts	8 à 10 parts
<b>Eclair Chocolat Croquant</b>  Le « classique » au chocolat noir de Bolivie ( <b>grand cru sauvage</b> ) et crumble cacao.	4,60€	24,00€	31,00€	38,00€
<b>Notre Fraisier</b>  Sur un biscuit amande, crémeux de fraises, crème diplomate à la <b>vanille de Madagascar</b> et fraises fraîches <b>direct producteur</b> .	4,90€	26,00€	34,00€	41,00€
<b>Millefeuille</b>  Feuilletage au <b>beurre AOP</b> (Poitou Charente), crème pâtissière au <b>lait fermier d'Ariège</b> et <b>vanille de Madagascar</b> .	4,20€	24,00€	31,00€	38,00€
<b>Saint-Honoré</b>  Le « classique » revisité dans sa forme.	4,20€	24,00€	31,00€	38,00€
<b>Tarte Citron/Yuzu Meringuée</b>  Tarte citron acidulée à la compotée de Yuzu et zeste de citron vert, meringue italienne.	4,60€	26,00€	34,00€	41,00€
<b>Tarte Aux Fruits du Moment</b>  Tartelette crème d'amandes aux fruits du moment.	4,20€	24,00€	31,00€	38,00€
<b>Pavlova (sans gluten)</b>  Fruits frais et crème légère à la <b>vanille de Madagascar</b> sur une meringue croquante.	4,20€	24,00€	31,00€	38,00€
<b>Demi-Dessert</b> Inspiration du moment.	2,50€	Plateau x12 demi-desserts 28,90€		

**DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES**

*La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !*

## Les pièces cocktails sucrés

### Petits Fours Sucrés

Cube Royal chocolat crème brûlée vanille.  
Choux Paris-Toulouse®.  
Tartelette aux fruits frais.  
Tartelette citron-yuzu meringuée.  
Assortiment de macarrés.

Plateau assortiment 15 pièces

18,50€

Assortiment au-delà  
de 15 pièces

1,20€ la pièce

### Assortiment de macarrés (sans gluten)

Chocolat, Caramel beurre salé, Fraise basilic,  
Framboise, Violette, Pistache, Citron yuzu, Passion,  
Café, Vanille, Banane...

Boîtes de présentation à offrir

La pièce

1,20€

6 pièces

9,90€

12 pièces

17,90€

24 pièces

32,90€

## Les pièces cocktails salés

### Petits Fours Salés

Roulé de foie gras mi-cuit (**Maison SAMARAN**) à la  
coppa (**Maison GARCIA**).  
Cake sésame avec sa crème à la ciboulette et saumon  
mariné « maison ».  
Macarré roquefort.  
Chouquette au houmous.  
Cake « pesto » avec parmesan.

Plateau assortiment 15 pièces

18,50€

Assortiment au-delà  
de 15 pièces

1,20€ la pièce

### Pièces lunches

Mini sandwich « jambon beurre ».  
Pain bagnat au thon.  
Club aux légumes.  
Cookie l'Osso Iraty, magret séché (**Maison PAPAIX**) et  
noix.

Plateau assortiment 15 pièces

20,90€

Assortiment au-delà  
de 15 pièces

1,70€ la pièce

**DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES**

*La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !*

## Pour le goûter et le Petit déjeuner

Madeleine pur beurre ( <b>direct producteur</b> ) trempée au chocolat au lait	1,00€
Cookie aux éclats d'amandes et pépites de chocolats	2,50€
Palet Breton pur beurre ( <b>direct producteur</b> )	1,00€

## Les gourmandises

Pâte de fruits « <b>Maison</b> » fraise, poire, cassis (10 pièces)	11,90€
Tube de croquants aux amandes (80g)	5,50€
Tube de sablés bretons (100g)	5,50€
Tube de Fleurs de violette cristallisées (60g)	7,50€
Tube de meringuettes framboise et vanille ou violette (20 pièces)	4,90€
Guimauve framboise et passion ou violette (90g)	5,00€
Grosse meringue à la vanille multicolore ou violette	2,00€
Bande de guimauve à la Passion ou à la framboise ou violette	1,50€
Crousti-rochers chocolat noir ou lait (100g)	6,50€
Mendiants chocolat noir ou lait (12 pièces)	11,90€
Cornet 4 chocolats (noir, lait, blond, blanc) (260g)	17,00€
(130g)	9,00€
Cornet citronnettes enrobées de chocolat noir pur Ghana (150g)	12,90€
Tranches d'oranges confites enrobées de chocolat noir pur Ghana (200g)	16,90€
Pot de pâte à tartiné noisette « maison » (210g)	8,50€
(350g)	13,50€
Sucette en chocolat lait ou noir ou fraise ou framboise	2,00€
Rouge à lèvres en chocolat framboise	2,90€
Caramel mou (10 pièces)	4,00€

**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

Coffret d'un assortiment de 6 macarés

8,00€

Coffret d'un assortiment de 12 macarés

15,50€

Coffret d'un assortiment de 24 macarés

29,50€

**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 !*