

Nos pâtisseries



Paris-Toulouse®



Création exclusive Benjamin Authié : Le traditionnel Paris-Brest revisité avec une chantilly mascarpone à la violette, éclats de noisettes torréfiées.

5,50€

T4 : 26€ T6 : 34€ T8 : 41€



Le Grand Cru (sans gluten)



Pour amateur de chocolat noir « grand cru »... Crémeux de safran bio du Lauragais et mousse au chocolat noir pur Ghana (bio), crumble croquant et sauce de cacao.

5,50€

T4 : 26€ T6 : 36€ T8 : 41€



Royal Chocolat



Praliné amande-noisette, crousti-pétillant, chocolat intense 75% (pur origine) et crème brûlée vanille.

5,50€

T4 : 26€ T6 : 34€ T8 : 41€



Barre « Snikers »



Tartelette chocolat lait Ghana 43%, vanille de Madagascar (direct producteur), cacahuètes grillées et caramel tendre.

5,50€

T4 : 26€ T6 : 34€ T8 : 41€



Fraisier



Biscuit joconde, crème diplomate vanille, crémeux fraise, compotée fraise et fraises fraîches.

5,50€

T4 : 26€ T6 : 34€ T8 : 41€



Flan pâtissier



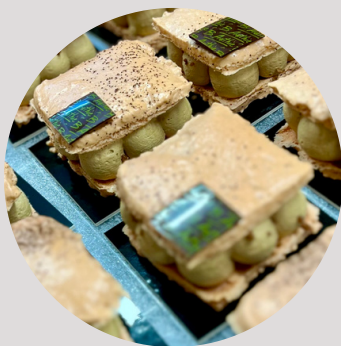
Crème pâtissière à la vanille de Madagascar (direct producteur), pâte sablée vanille.

4,00€

T4 : 26€

* Produit saisonnier

La gourmandise n'est plus un vilain défaut !



Macarré du moment



Ganache montée au café pur arabica et coeur expresso.

5,20€



Le dessert du moment

Inspiration du moment.



Tarte aux fruits du moment



Tartelette crème d'amandes aux fruits de saison.

5,20€

T4 : 24€ T6 : 31€ T8 : 38€



Tiramisu *



Crème mascarpone, biscuit cuillère fabriqué par nos soins, filet d'huile d'olive, coulis et fruits rouges frais.

5,50€

T4 : 26€



L'éclair bolivie



Pâte à choux chocolat, éclats de gruë de cacao. Crème pâtissière chocolat pur origine « Bolivie » issue d'une plantation sauvage.

4,60€

T4 : 18€ T6 : 27€ T8 : 38€



Le millefeuille



Feuilletage au beurre AOP (Poitou Charente), crème pâtissière au lait fermier d'Ariège et vanille de Madagascar.

4,60€

T4 : 24€ T6 : 31€ T8 : 38€

* Produit saisonnier

La gourmandise n'est plus un vilain défaut !



Le Saint-Honoré



Le « classique » revisité dans sa forme.

5,00€

T4 : 24€ T6 : 31€ T8 : 38€



Citron yuzu



Tarte citron acidulée à la compotée de Yuzu et zeste de citron vert, meringue italienne.

5,50€

T4 : 26€ T6 : 34€ T8 : 41€



Pavlova (sans gluten)



Fruits frais de saison et crème légère à la vanille de Madagascar sur une meringue croquante.

4,90€

T4 : 24€ T6 : 31€ T8 : 38€



Coupelle fraise



Brioche perdue, crème diplomate vanille, compotée de rhubarbe et coulis fraises.

5,50€

T4 : 26€ T6 : 34€ T8 : 41€

* Produit saisonnier

La gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Cocktails sucrés



Demi-dessert

Inspiration du moment.



Petits fours sucrés

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



Macarrés (sans gluten)

Chocolat, Caramel beurre salé, Framboise, Violette, Pistache, Vanille, Passion, Café, Vanille, Noisette



Moelleux

Financier aux noix
Brownie noisette et praliné
Clafoutis aux mirabelles
Cannelés
Congolais

30,00€ le plateau de 12 pièces
2,50€ l'unité

18,50€ le plateau de 15 pièces
1,20€ la pièce au-delà de 15 pièces

Coffret 9 macarrés 12,50€
Coffret 18 macarrés 24,50€
Coffret 27 macarrés 36,50€
1,20€ à l'unité

15,90€ le plateau de 15 pièces
1€ à l'unité

Cocktails salés



Petits fours salés

Mendiants de foie gras (sablé sésame noir, crème de foie gras et fruits secs). Chou crème aneth citronnée et saumon mariné « maison ». Macarré au roquefort. Chouquette jambon cuit et pana cota ail et fines herbes. Moelleux tomate, crème de champignon et olive noire. Cake « pesto » avec crème au parmesan.

18,50€ le plateau de 15 pièces
1,20€ la pièce au-delà de 15 pièces



Pièces lunches

Cookie aux noix (Lot) avec magret séché (Marché Victor-Hugo), crème de chèvre.
Navette « bagnat ».
Wrap poulet, avocat, piquillos.
Sandwich jambon emmental.

22,50€ le plateau de 12 pièces
2,00€ la pièce au-delà de 12 pièces

La gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Le Goûter



Madeleine chocolat
au lait

2€



Cookie chocolat
Cookie noisette caramel

2,50€



Sablé breton

1€



Financier aux noix

2,50€



Fondant au chocolat
cœur caramel

2,50€



Cannelé

2€

A partager



Cake agrumes

12€



Grand cookie

13,50€



Cake noisette

12€

La Gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Nos tablettes

- **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 fruité 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 65% "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.

- **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 massépain puis une délicate saveur épicée de vanille.

La gourmandise n'est plus un vilain défaut !

Nos références d'allergènes



Gluten



Oeufs



Soja



Lait

Fruits à coque



Arachides



Sésame



La gourmandise n'est plus un vilain défaut !