La Pétrie®

ARTISAN BOULANGER

ENTREMETS

NOS PROPOSITIONS

Carte
Automne - Hiver





LE ROYAL

Streuzel noisettes

Mousse au chocolat noir

Croustillant praliné

Ganache chocolat noir

Glaçage chocolat noir

(Le Royal est disponible en version chocolat au lait de 6 à 12 personnes)

INDIVIDUEL : 5€50

6 PERSONNES : 33€

8 PERSONNES : 44€

10 PERSONNES : 50€

12 PERSONNES : 60€

Allergènes :

Fruits à coques, Gluten, Lactose



LE FINGER

Biscuit streusel croustillant

Caramel onctueux

Crémeux chocolat

Ganache montée chocolat

Glaçage au chocolat rocher avec éclats d'amandes

INDIVIDUEL : 5€50

DISPONIBLE UNIQUEMENT

EN 6 PERSONNES: 33€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



L'INTENSÉMENT FRAMBOISE

Dacquoise amande

Mousse framboise

Glaçage rocher amande

Confit de framboise

INDIVIDUEL : 5€50

DISPONIBLE UNIQUEMENT

EN 6 PERSONNES: 33€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose, Soja



LE POIRE NOISETTE

Streuzel noisette

Mousse poire/vanille

Confit poire

Ganache vanille

INDIVIDUEL : 5€50

6 PERSONNES : 33€

8 PERSONNES : 44€

10 PERSONNES : 50€

12 PERSONNES : 60€

Allergènes :

Soja, Fruits à coques, Gluten, Lactose



L'EXOTIQUE

Dacquoise coco

Crémeux mangue

Insert confit mangue / passion

Mousse coco

Ganache montée coco

Glaçage passion

INDIVIDUEL : 5€50

6 PERSONNES : 33€

8 PERSONNES : 44€

10 PERSONNES : 50€

12 PERSONNES : 60€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Lactose



L'ACIDULÉE

(TARTE)

Pâte sablée amande

Croustillant praliné

Crémeux citron / citron vert

Meringue Italienne

INDIVIDUEL : 5€50

4 PERSONNES 16€

6 PERSONNES : 24€

8 PERSONNES : 32€

10 PERSONNES : 40€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



LE KÉNAVO

Pâte à choux

Diplomate pralinée

Insert praliné pur

Croustillant praliné

Noisettes concassées

INDIVIDUEL : 5€50

6 PERSONNES : 33€

8 PERSONNES : 44€

10 PERSONNES : 50€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



LA CAROLINE

Biscuit moelleux

Crème pâtissière vanille

Choux craquelin garnis au choix

(Choisir deux saveurs)

Saveurs disponibles:

chocolat / vanille / café / praliné / cacahuète

(personalisable)

6 PERSONNES : 33€

8 PERSONNES : 44€

10 PERSONNES : 50€

12 PERSONNES : 60€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



LE FRAMBOISIER

Biscuit moelleux amande

Crème diplomate vanille

Confit de framboises

Crème montée vanille

4 PERSONNES : 24€

6 PERSONNES : 36€

8 PERSONNES : 48€

10 PERSONNES : 55€

12 PERSONNES : 60€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



LE SAINT HONORÉ

Pâte sucrée

Ganache chocolat blanc (Pour le saint honoré aux fruits)

Ganache chocolat au lait (Pour le saint honoré au chocolat)

(Choisir une association de saveurs)

Saveurs et associations disponible :

framboise / vanille

fraise / vanille

vanille / passion

chocolat / praliné

DISPONIBLE UNIQUEMENT

EN 6 PERSONNES: 33€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



LE FLAN PARISIEN

Pâte sucrée

Crème vanille

DISPONIBLE UNIQUEMENT

EN 6 PERSONNES

FLAN PARISIEN : 24€

FLAN PARISIEN PRALINÉ : 28€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



LES TARTES

Tarte abricot pistache

Tarte poire Amandine

4 PERSONNES : 16€

6 PERSONNES : 24€

8 PERSONNES : 32€

10 PERSONNES : 40€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



LA TARTE AU CHOCOLAT

Chocolat noir

Chocolat au lait

Chocolat blanc

4 PERSONNES : 12€

6 PERSONNES : 18€

8 PERSONNES : 24€

10 PERSONNES : 30€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



LES TARTES AUX FRUITS ROUGES

Tarte Framboise

Tarte Fraise

Tarte Fruits Rouges

4 PERSONNES : 18€

6 PERSONNES : 27€

8 PERSONNES : 36€

10 PERSONNES : 45€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



LAYER CAKE

Biscuit moelleux “chiffon cake”

Saveurs possibles:

chocolat / croustillant praliné

framboises ou fraises (selon saison)

mangue / passion

ganache coco / framboise

ganache caramel beurre salé pécan



NUMBER CAKE

Pâte sucrée

Saveurs possibles :

Tout chocolat

Ganache chocolat praliné / choux

chocolat

Fruits / fruits frais

Ganache vanille

Framboises ou fraises (selon saison)

Mangue / passion

Coco / framboises

Caramel

Ganache caramel / pécan

LE CHIFFRE :

6 PERSONNES : 45€

10 PERSONNES : 75€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose



LES MIGNARDISES

Tout fruits

Tout chocolat

Mixte

Fruits rouges

LE PLATEAU DE 15 MIGNARDISES : 18€

LE PLATEAU DE 40 MIGNARDISES: 50€

Allergènes :

Œuf, Fruits à coques, Gluten, Lactose


Antonio
Barbara

Notre Pièce montée d’entremets

Grâce à un présentoir unique imaginé par le chef
Guillaume Mabilleau Meilleur Ouvrier de France pâtissier en 2011,
Nous vous proposons une cascade d'entremets raffinés, disposés en pièce montée.
Un concept innovant qui permet de sublimer vos événements tout en garantissant une qualité et une fraîcheur incomparables.
Une touche de modernité pour vos occasions.

Ce type de prestation est entièrement personnalisée et demande une organisation minutieuse !
Un rendez-vous est nécessaire pour définir vos envies, votre thème, vos goûts, ainsi que les éventuelles décorations florales ou personnalisées.

Le jour J, une livraison et un montage sur place sont prévus, Il faut également veillez à prévoir un espace réfrigéré adapté.

Laétitia, notre cheffe pâtissière, et son équipe s’investissent à 100 % dans votre projet pour vous accompagner avec passion lors de ces moments uniques et précieux.

Comme chaque réception est personnelle,
nous vous invitons à nous contacter par mail,
n’oubliez pas de nous communiquer la date de votre événement
et la boutique de votre choix.

Commande@labonnebaguette.fr