



Tarifs pâtisserie

LES CAKES

Marbré : 5,90€ la pièce

Cake Chocolat, vanille, siroté vanille, noisettes, noix, enrobage chocolat lait.

Citron : 5,90€ la pièce

Cake Citron, siroté jus de citron, citrons confits, enrobage chocolat blanc.

Framboise : 5,90€ la pièce

Cake nature, Framboises fraîches, siroté framboise, enrobage chocolat blanc.

Fruits confits : 5,90€ la pièce

Cake nature, Fruits confits, sirop rhum, enrobage chocolat noir.

Orange : 5,90€ la pièce

Cake orange, oranges confites, siroté jus d'orange, enrobage chocolat blanc.

Coco : 5,90€ la pièce

Cake coco, noix de coco en poudre, siroté lait de coco, enrobage chocolat au lait.

Butternut : 5,90€ la pièce

Cake butternut, pépites de chocolat, noix de pecan, siroté 4 épices, enrobage chocolat noir.

Pain d'épices : 5,90€ la pièce



Tarifs pâtisserie

LES « BOUCHEES »

Marbré : 2,20€ la pièce

Cake Chocolat, vanille, coulis pâte à tartiner maison, siroté vanille, enrobage chocolat lait, noisettes.

Citron : 2,20€ la pièce

Cake Citron, citrons confits, coulis crémeux citron, siroté jus de citron, enrobage chocolat blanc.

Framboise : 2,20€ la pièce

Cake nature, Framboises fraîches, coulis framboise, siroté framboise, enrobage chocolat blanc.

Brownie : 2,20€ la pièce

Brownie, coulis caramel beurre salé, enrobage chocolat lait, noix de pecan.

« Bounty » : 2,20€ la pièce

Noix de coco façon Bounty, enrobage chocolat lait.

Praliné : 2,20€ la pièce

Cake végétalien vanille rhum, siroté vanille, praliné maison, enrobage chocolat noir, amandes effilées.

Pain d'épices : 2,20€ la pièce

Pain d'épices siroté miel, enrobage chocolat noir.

Fruits confits : 2,20€ la pièce

Cake fruits confits siroté rhum, fruits confits, enrobage chocolat noir.

Orange : 2,20€ la pièce

Cake orange, oranges confites, crémeux orange, siroté jus d'orange, enrobage chocolat noir.

Butternut : 2,20€ la pièce

Cake butternut, pépites de chocolat, miel, noix de pecan, siroté 4 épices, enrobage chocolat noir.



Tarifs pâtisserie

TARTELETTES

Toutes les tartelettes sont réalisées avec une pâte sucrée faite maison.

Chocolat : **3,80€ la pièce**

Pâte à tartiner maison, Ganache chocolat, ganache montée chocolat, noisettes.

Spéculos : **3,80€ la pièce**

Eclats de spéculos, crème pâtissière speculos, ganache montée spéculos.

Citron meringuée : **3,80€ la pièce**

Crème citron, meringue italienne.

Fruits de saison : **3,80€ la pièce**

Crème d'amande et ses fruits frais, ganache , chantilly, fruits.

Cookie : **3,80€ la pièce**

Pâte à tartiner maison, pâte à cookie chocolat noisettes.

Noix de coco : **3,80€ la pièce**

Noix de coco façon Bounty, crème montée coco, éclats de chocolat noir.

Pommes : **3,80€ la pièce**

Compote de pommes maison, pommes



Tarifs pâtisserie

TARTELETTES

Toutes les tartelettes sont réalisées avec une pâte sucrée faite maison.

Vanille pecan **3,80€ la pièce**

Crème pâtissière praliné pecan, ganache montée vanille, noix de pecan

Caramel cacahuète **3,80€ la pièce**

Caramel beurre salé, ganache montée cacahuète, cacahuète.

Pistache **3,80€ la pièce**

Crème pâtissière pistache, ganache montée pistache, Eclats de pistaches

Café praliné **3,80€ la pièce**

Crème pâtissière café, ganache montée pralinée.

Forêt noire **3,80€ la pièce**

Ganache chocolat, cerises au sirop, chantilly mascarpone.

Gros format : Tarte à partager : **3,50€ la part**



Tarifs pâtisserie

PAVLOVA

Fruits **4,00€ la pièce**

Meringue française, crème diplomate vanille, coulis fruits, crème chantilly, fruits frais.

Chocolat **4,00€ la pièce**

Meringue française, mousse chocolat, chantilly, fruits de saison.

Citron meringuée **4,00€ la pièce**

Meringue française, crème citron, meringue italienne citron vert.

LES SUCETTES

1,00€ pièce

Meringue française, perles en sucres.

Aromatisées : menthe, violette, fraise, citron, chocolat...

Avec chocolat : blanc, noir, lait. **1,20€ pièce**



Tarifs pâtisserie

VERRINES

Fruits **3,00€ la pièce**

Génoise ou biscuit, crème diplomate vanille, coulis fruits, crème chantilly, fruits frais de saison.

Citron meringuée **3,00€ la pièce**

Biscuit sucrée, crème citron, meringue italienne citron vert.

Chocolat **3,00€ la pièce**

Biscuit dacquoise noisettes, croustillant feuillantine chocolat, mousse chocolat noir, chantilly.

Marron **3,00€ la pièce**

Biscuit dacquoise noisettes, mousse de marron, crème chantilly.



Tarifs pâtisserie

MACARON

1,00€ pièce

Framboises :

Chantilly mascarpone framboise, cœur coulis de framboises.

Citron meringuée:

Meringue italienne citron vert, cœur crémeux citron.

Chocolat :

Ganache montée chocolat, cœur pâte à tartiner maison.

Pistache :

Ganache montée pistache, cœur pâte pistache maison.

Spéculos :

Ganache montée spéculos, cœur pâte de spéculos maison.

Cacahuète :

Ganache montée cacahuète, cœur pâte cacahuète maison.

Coco :

Ganache montée coco, cœur façon « Bounty »

Caramel beurre salé :

Ganache montée caramel beurre salé, cœur caramel beurre salé.



Tarifs pâtisserie

MACARON

1,00€ pièce

Vanille pécan :

Ganache montée vanille, cœur ganache pralinée pecan

Café :

Ganache montée café, cœur praliné maison.

Menthe chocolat :

Ganache montée menthe fraîche, cœur ganache chocolat noir

Miel :

Ganache montée miel de tilleul citron, cœur miel de tilleul pur de la miellerie de Bethisy st pierre.

Pain d'épices :

Ganache montée 4 épices, cœur miel de châtaignier pur de la miellerie de Bethisy st pierre.



Tarifs pâtisserie

Entremet :

4,50€ la part

Fruits de saison

Crème diplomate vanille, coulis de fruits, fruits frais.

Chocolat

Ganache montée 3 chocolats, Pâte à tartiner maison, noisettes.

LES BABAS

3,50€ la pièce

Au rhum :

Savarin, sirop rhum brun, chantilly, fruits frais.

Exotiques :

Savarin, sirop rhum exotique, chantilly, fruits frais.



Tarifs pâtisserie

LES ENTREMETS

- Tutti Frutti :** **4,00€ la part**
Génoise, siroté kirsch, crème diplomate vanille, fruits frais de saison, chantilly, fruits frais.
- Charlotte au fruits :** **4,00€ la part**
Biscuits cuillère, crème diplomate vanille, fruits frais de saison.
- Charlotte au chocolat :** **4,00€ la part**
Biscuits cuillère, mousse chocolat, (possible avec fruits de saison).
- Royal chocolat :** **4,00€ la part**
Dacquoise noisette, croustillant chocolat, mousse chocolat noir, cacao.
- Forêt noire :** **4,50€ la part**
Génoise chocolat, siroté kirsch, ganache chocolat, crème chantilly mascarpone, cerises, éclats de chocolat.
- Paris Brest :** **4,50€ la part**
Pâte à choux, crème mousseline praliné maison, noisettes, amandes effilées.
- Poirier :** **4,00€ la part**
Génoise, siroté vanille, crème diplomate vanille, chantilly, fruits frais (possible autres fruits frais de saison)



Tarifs pâtisserie

St Honoré : **4,50€ la part**

Pâte feuilleté, pâte a choux, crème diplomate vanille, caramel, crème chantilly.

Tropézienne : **2,20€ la part**

Pâte briochée, siroté fleur d oranger, crème diplomate vanille, perles en sucre. (possible fruits de saison)

Le Moka : **4,25€ la part**

Génoise café, siroté café, crème au beurre café, amandes effilées (variantes possible : praliné, vanille, chocolat...)

Le succès : **3,75€ la part**

Biscuit succès, crème mousseline praliné maison, amandes effilées.

L'opéra : **4,50€ la part**

Biscuit joconde, siroté café, ganache chocolat noir, crème au beurre café, glaçage chocolat.

Tous les entremets sont réalisables en version végétalienne, avec un supplément tarifaire.



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

LES AUTRES

| | |
|---|----------------------|
| Flan | 2,50€ la part |
| Pâte feuilletée, appareil a flan. | |
| Flankie nature | 3€ la part |
| Pâte à cookie, flan vanille. | |
| Flankie chocolat pâte à tartiner maison, praliné, pistache, spéculos, cacahuète, caramel beurre salé | 3,80€ la part |
| Pâte à cookie pépites de chocolat, flan selon goût choisi. | |
| Tarte amande fruits de saison... | 3,00€ la part |
| Pâte sucrée, crème d amande vanille, fruits frais, amandes effilées. | |

Pour tout autre demande (cake design, pièce montée, mignardises...), n hésitez pas a nous contacter



*Chaque commande doit être passée au minimum 48H à l'avance.
Les commandes sont à récupérer sur place après avoir convenu d'un rendez-vous.*

Contact :

06.61.50.01.26 – contact@duo-gourmand.com

www.duo-gourmand.com