



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.

Pistache : **5,90€ la pièce**

Cake Pistache, éclats de pistache, pâte de pistache maison.

Pain d'épices : **5,90€ la pièce**



Tarifs pâtisserie

LES BROWNIES

Le classique :	2,90€ la part
Le caramel beurre salés :	3,00€ la part
Le noix de coco :	3,00€ la part
Le cacahuète :	3,00€ la part
Le spéculoos :	3,00€ la part
Le brookie :	3,00€ la part
Le pâte à tartiner maison :	3,00€ la part
Le carré coco (sans brownie) :	3,00€ la part

LES COOKIES

Pépité de chocolat, cœur : pâte à tartiner maison, pistache, cacahuètes, agrumes, spéculoos.

Pépité chocolat blanc, fruits secs, cœur : confitures

Pépites 3 chocolats, cœur : pâte à tartiner maison

Le 50g : 1,50€

Le 70g : 2,00€



Tarifs pâtisserie

MACARON (selon disponibilité)

1,20€ pièce

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 (selon disponibilité)

1,20€ 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.

De saison :

Litchi, framboises, clémentine, cerise, marron...

Festifs :

Champagne, café Baileys...

Végétalien :

Praliné, amandes, cacahuète, chocolat, pistache...



Tarifs pâtisserie

LES ENTREMETS

Tutti Frutti : **4,50€ la part**

Génoise, siroté kirsch, crème diplomate vanille, fruits frais de saison, chantilly, fruits frais.

Charlotte au fruits : **4,50€ la part**

Biscuits cuillère, crème diplomate vanille, fruits frais de saison.

Charlotte au chocolat : **4,50€ la part**

Biscuits cuillère, mousse chocolat, (possible avec fruits de saison).

Royal chocolat : **4,50€ 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 : **4,70€ la part**

Pâte à choux, crème mousseline praliné maison, noisettes, amandes effilées.

Poirier / framboisier/ Fraisier...: **4,50€ la part**

Génoise, siroté vanille, crème diplomate vanille, chantilly, fruits frais (fruits frais de saison)



Tarifs pâtisserie

St Honoré : **4,70€ la part**

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

Tropézienne : **3,90€ la part**

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

Le Moka : **4,70€ la part**

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

Le succès : **4,50€ 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.

Macaron : **4,50€ la part**

Biscuit macaron, crème diplomate ou ganache, fruits frais de saison ou noisettes...

Cheesecake : **4,50€ la part**

Biscuit spéculoos, cheesecake, coulis de fruits

Pavlova : **4,00€ la part**

Meringue française, crème diplomate ou crémeux citron ou mousse chocolat..., chantilly, Fruits de saisons



Tarifs pâtisserie

Tiramisu : **4,50€ la part**

- **Classique** : Biscuits cuillère, mousse vanille, sirop café, Amaretto, cacao

- **Spéculoos** : Biscuits spéculoos, mousse vanille, sirop café, amaretto.

- **Cookie** : Biscuits cookies, mousse vanille, sirop café , amaretto

- **Oreo** : Biscuits oreo, mousse vanille, sirop café, amaretto

- **Fruits** : Biscuits cuillère, mousse vanille, sirop fruits, fruits de saison

Entremet création : **4,50€ la part**

- **Le brownie caramel cacahuète** :

Biscuit brownie, crémeux caramel, ganache cacahuète et ses cacahuètes torréfiées.

- **Le vanille pécan** :

Biscuit brownie, crémeux pecan, ganache vanille et ses noix de pecan

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



Tarifs pâtisserie

LES TARTES

Tarte aux fruits de saisons : **3,90€ la part**

Pâte sucrée, crème diplomate vanille, fruits de saisons

Tarte aux pommes : **3,90€ la part**

Pâte sucrée, compote de pommes maison, pommes

Tarte aux poires : **3,90€ la part**

Pâte sucrée, crème d'amandes, poires, amandes effilées

Tarte citron meringuée : **3,90€ la part**

Pâte sucrée, crème citron, meringue italienne

Tarte chocolat : **3,90€ la part**

Pâte sucrée, ganache chocolat, ganache montée chocolat

Tarte création : **3,90€ la part**

- **La pistache framboises** :

Pâte sucrée, crème pistache, ganache pistache, framboises.

- **La café pralinée** :

Pâte sucrée, crème pralinée maison, ganache café, amandes effilées



Tarifs pâtisserie

LES TARTES

Flan **3,00€ la part**

Pâte sucrée, appareil a flan.

Flankie **3,50€ la part**

Pâte à cookie, flan vanille, pistache, chocolat, spéculoos...

Clafoutis : **3,50€ la part**

Pâte sucrée, appareil a crème, fruits de saisons (prunes, cerises, abricots, rhubarbe...)

Toutes les tartes sont réalisables en version végétalienne, avec un supplément tarifaire.



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

LES SUCETTES

1,50€ pièce

Meringue française, perles en sucres.

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

Avec chocolat : blanc, noir, lait.

1,50€ pièce



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

Pour toute 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