

MATTIEU JACOULOT

PÂTISSIER CHOCOLATIER

Salins-les-bains - Arbois

100% Made in Pâtisserie Mattieu Jacoulot

CARTE N°21

Le Pom-pom :

Moelleux amandes/pommes, crémeux et ganache montée vanille de Madagascar, confit de pommes cuites 12 heures et mousse intense pomme verte.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 gourmands

Le Paris-Brest pistache :

Pâte à choux au sel de Salins-les-bains, crème mascarpone pistache, praliné pistaches et ses pistaches entières.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 gourmands

Le Paris-Brest noisette :

Pâte à choux au sel de Salins-les-bains, crème mascarpone noisette, praliné noisettes et ses noisettes entières.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 gourmands

Le Crousti-choco :

Moelleux chocolat, croustillant noisettes, mousse chocolat 65% pur origine Madagascar.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 gourmands

La Douceur acidulée :

Biscuit brownies, praliné noisettes du Piémont, crémeux au deux citrons, mousse chocolat 38% pur origine Tanzanie.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 gourmands

Le Baba au rhum Blanc (48h de délai) :

Infusion d'agrumes, fruits de la passion, crème vanille au citron vert.

Disponible uniquement en 6 gourmands - 24€

Tarifs de nos entremets

4 gourmands	- 19,20€
6 gourmands	- 27,60€
8 gourmands	- 35,20€
10 gourmands	- 42,00 €

NEW

Tarte aux figues :

Pâte sablée noisette, crème d'amandes, confit de figues, et ses figues fraîches.

Disponible en 4, 6, ou 8 gourmands

Tarte citron meringué :

Sablé breton, crème légère citron jaune et citron vert, citron vert confit et meringues croquantes.

Disponible en 4, 6, ou 8 gourmands

Tarte caramel-chocolat :

Pâte sablée noisette, tendre caramel, crémeux chocolat 65% pur origine Madagascar.

Disponible en 4, 6, ou 8 gourmands

Tarifs de nos tartes

4 gourmands - 17,60€

6 gourmands - 25,20€

8 gourmands - 32,00€

Les mignardises sucrées :

Assortiment de 5 sortes par gourmands.

Tarif de 1,30€ la pièce

Number cake et gâteaux à étage sur commande.

Notre carte est renouvelée en fonction des saisons.
Nous préférons manquer d'un produit plutôt que de le substituer.