

100% Made in Pâtisserie Mattieu Jacoulot

CARTE N°26

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 pistache et ses pistaches entières.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 gourmands

Le Fraisier :

Biscuit amande, crème légère vanille de Madagascar, fraises fraîches et son confit.

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, crémeux au deux citrons, mousse chocolat 38% pur origine Tanzanie.

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 gourmands

Tarifs de nos entremets

4 gourmands -	20,40€
6 gourmands -	29,40€
8 gourmands -	37,60€
10 gourmands -	45,00 €

NEW

Tarte aux fraises :

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

Disponible en 4, 6, ou 8 gourmands

L'irrésistible :

Sablé croustillant, crémeux noix de pécan, moelleux vanille et crème à la vanille.

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 - 19,20€

6 gourmands - 27,60€

8 gourmands - 35,20€

Les mignardises sucrées :

Assortiment de 5 sortes par gourmands.

Tarif de 1,30€ la pièce

Number cake (minimum 10 gourmands)

Gâteaux à étage

7 € le gourmand

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