

ARTISAN PATISSER – CHOCOLATIER

6 avenue Jean Jaurès – 71100 Chalon sur Saône
Tel : 03 85 48 09 88

Tous les jours de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h sauf le mardi
après-midi, mercredi toute la journée et dimanche après-midi

◆ NOS ENTREMETS ◆

L'Ecoreuil

Biscuit aux noisettes, mousse chocolat lait,
croustillant praliné

Tarte valéro

Pâte sablée vanille, compotée de fruits rouges,
mousse Panna-Cota, framboises

Charlotte fraise-passion

Biscuit amande, gelée de fraise, crème chiboust
passion, biscuit à la cuillère

Silhouette

Biscuit au chocolat imbibé d'un coulis de framboise,
mousse chocolat noir parsemée de framboises

Forêt noire

Génoise chocolat, crème chantilly, griottines®,
copeaux de chocolat noir (variante framboise :
sans alcool)

Délice framboise

Génoise, crème chiboust vanille, framboises fraîches
à l'intérieur et décor de fruit frais sur le dessus

Monte Cristo

Biscuit tendre au chocolat, crème à la framboise,
mousse au chocolat noir, marmelade de framboise

L'Exotique

Biscuit aux amandes, gelée de lychee, ananas et
mangues caramélisés, mousse exotique

Royal chocolat

Fond de succès, croustillant praliné, mousse chocolat
noir

St Eve

Biscuit meringué aux amandes, crème au beurre
praliné

Mona Lisa

Biscuit aux amandes, crème aux beurre nougat,
ganache chocolat parfumée au miel et brisures de
nougat

Cœur macaron vanille-framboise

Macaron framboise, crème légère à la vanille,
framboises

Poirier

Biscuit amande aux pépites de chocolat, mousse
poire, morceaux de poire

Trio chocolat

Génoise chocolat, bavaroise chocolat noir, lait et
blanc

◆ EN SAISON ◆

Surprise vanille-fraise (ou vanille-framboise)

Meringue, chantilly à la vanille et fraises (ou
framboises)

Tarte fraise et pistache

Pâte sablée, biscuit à la pistache, compotée de fraises
et chantilly à la pistache

Tarte Hawaï

Compotée de framboise, ganache vanille, biscuit à la
cuillère, chantilly à la rose et litchis

Fleur de paradis

Sablé breton, compotée de fruit rouge et mousse
Panna Cotta

◆ LES GRANDS CLASSIQUES ◆

Vacherin vanille framboise

Charlotte aux fruits rouges

Fraisier

Framboisier

Ambassadeur

Paris-Brest

Baba au rhum

Prix à la part au dessus de 20 personnes :

4,20€ la part

Wedding Cake 5€ la part : génoise, crème mousseline, confiture de framboise, framboise et pate d'amande.
Accompagné de coulis de framboise

◆ MACARONS ◆

0,95€ l'unité et 1€ en pyramide

Boîte de 10 macarons	14,00€
Boîte de 16 macarons	21,00€
Boîte de 24 macarons	29,50€
Boîte de 36 macarons	43,40€

◆ PIÈCE MONTÉE ◆

Coupe de Nougatine garnie choux crème pâtissière au choix du client : 1,50€ le choux

Pièce montée croque en bouche : Petit choux à la crème pâtissière, caramel dragées et nougatine : 1,50€ le choux / Sans nougatine : 1,20€ le choux

Choux pièce montée en plateau : 0,90€

◆ APÉRITIFS ◆

Mini gâteaux assortis : 1,10€ la pièce

Feuilletés apéritifs : 5€ les 100 grs

Mini gougère au comté, feuilletés fromage, olive, anchois, saucisses...

Mais aussi viennoiseries (mini/normale) pour vos brunchs et petits déjeuners d'affaires

Les petits fours : 6,50€ les 100 grs. Au choix variés dont : tuiles à l'orange, noisettes, cornets pralinés, meringues aux noisettes, cigarettes, florentins...

◆ NOS DESSERTS GLACÉS ◆

Glaces et sorbets parfum variés demi litre : 7€

Vacherin glacé : 4,80€ la part

Tarte glacée : Base fraise, assemblage de glaces et sorbets (2 boules/pers) : 4,80€ la part

Panier bourguignon : Panier en nougatine garni de glaces et sorbets (3 boules/pers) : 5,50€ la part

Coupe nougatine : Coupe en nougatine garni de glaces et sorbets (3 boules/pers) : 5€ la part

Cygnés ou colombes glacés : 5,50€ la part (pour mariage uniquement)

Pièce montée de glaces : 4,80€ la part (3 boules par pers)

Boules de glace (sur plateau) : 1,50€ la pièce

◆ NOS CHOCOLATS ◆

7,80€ les 100 grs

Nos Ballotins de chocolats assortis

250 grs	19,50€
350 grs	27,30€
375 grs	29,25€
500 grs	39,00€
750 grs	58,50€
1 kilo	78,00€