



CATALOGUE PATISSERIE



MAÎTRE ARTISAN

SOMMAIRE

LES TARTES.....	3
LES ENTREMETS.....	7
LES INDIVIDUELS.....	13
LES MIGNARDISES.....	15
LES MACARONS.....	16
LES CHOCOLATS.....	17
LES GLACES.....	18
LES ÉVÉNEMENTS.....	19
LES PERSONNALISATIONS.....	20
LE SERVICE TRAITEUR.....	35

LES TARTES :

Taille unique
6/8 pers
28€

- Tarte aux fruits :

Pâte sucrée, crème patissière, fruits de saison



- Tarte aux fraises* :

Pâte sucrée, crème patissière, fraises



3

*Disponibles selon la saison

LES TARTES :

Taille unique
6/8 pers
28€

- Tarte aux framboises* :
Pâte sucrée, crème patissière, framboises



- Tarte au citron/ citron meringuée :
Pâte sucrée, crème citron / meringue italienne



*Disponible selon la saison

LES TARTES :

Taille unique
6/8 pers
28€

- Tarte au chocolat :
Pâte sucrée, ganache chocolat noir



- Tarte aux pralines :
Pâte sucrée, crème pralines



LES TARTES :

Taille unique
6/8 pers
28€

- Tarte aux pommes / pommes
multifruits :

Pâte feuilletée, pommes, (fruits), nappage



- Plaque de tarte

Pâte feuilletée, fruits, nappage



40€-45€
selon
garniture

LES ENTREMETS :

Taille unique
6/8 pers
28€

- Fraisier* :

Biscuit génoise, crème mousseline, fraises



- Framboisier* :

Biscuit génoise, crème mousseline, framboises



LES ENTREMETS :

Taille unique
6/8 pers
28€

- Exotique :

Biscuit génoise, mousse cheesecake passion, insert mousse mangue, croustillant passion coco



- Vénissan :

Biscuit génoise, mousse chocolat noir, crémeux chocolat, croustillant praliné



LES ENTREMETS :

Taille unique
6/8 pers
28€

- Trois chocolats :

Biscuit pain de Gênes chocolat, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait et mousse chocolat noir



- Succès :

Biscuit amande, ganache chocolat noir



LES ENTREMETS :

Taille unique
6/8 pers
28€

- Opéra :

Biscuit Joconde imbibé de café, crème au beurre café, ganache chocolat, glaçage chocolat



- Forêt Noire :

Biscuit génoise au cacao imbibé de kirsch, crème chantilly, cerises



LES ENTREMETS :

Taille unique
6/8 pers
28€

- **Poires-Chocolat :**

Biscuit génoise, mousse chocolat noir, morceaux de poires



- **Saint-Honoré :**

Pâte brisée, crème diplomate, choux au caramel, chantilly



LES ENTREMETS :

Taille unique
6/8 pers
28€

- Macaron géant :

Biscuit macaron, ganache chocolat ou biscuit macaron
ganache montée chocolat blanc vanille de Madagascar, framboises



LES INDIVIDUELS :

LES ENTREMETS EN PART :

- Vénissian • Trois chocolats • Exotique • Fraisier* • Framboisier*



LES TARTELETTES :

- Tartelette aux fruits • Tartelette aux fraises* • Tartelette aux framboises* • Tartelette au citron / citron meringuée • Tartelette aux noix • Tartelette à la praline • Tartelette au chocolat • Tartelette poire Amandine • Tartelette aux pommes



LES INDIVIDUELS :

LES CHOUX :

- Chou à la crème chantilly • Chou à la crème cuite • Religieuse (chocolat, vanille) • Éclair (chocolat, vanille) • Saint-Honoré • Paris-Brest



LES INCONTOURNABLES :

- Millefeuille classique • Millefeuille amandes • Flan • Succès • Baba au rhum



LES MIGNARDISES :

Assortiment : chou chocolat, chou vanille, chou crème cuite, chou chantilly, mini tartelettes, mini entremets, ...



1,30€
pièce

LES MACARONS :

Assortiment de macarons : à la pièce, en coffret, ou composition en bouquet gourmand



1,20€
pièce



LES CHOCOLATS :

Différents types :

Praliné, Ganache, Crémeux ...

- **Ballotins,**
- **Bouquets de chocolats et/ou pâtes de fruits,**
- **Moulages**



LES GLACES :

Nos différents parfums de glaces et sorbets :

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Passion, Poire, Abricot et Citron



- VACHERIN** (2 parfums de glace, disques de meringue et chantilly)
- COUPE NOUGATINE** (nougatine et 12 boules de sorbets)
- OMELETTE NORVÉGIENNE** (glace vanille, meringue flambée et génoise)



Taille unique
6/8 pers
28€

LES ÉVÉNEMENTS :

Nous réalisons toutes sortes d'entremets sur-mesure pour tous vos événements, que ce soit professionnel ou privé (mariages, EVJF/EVJG, anniversaires, baby showers, baptêmes, séminaires, réunions d'entreprises, etc.).

- Number cake : **4€/pers**

Pâte sablée ou génoise, ganache chocolat, vanille ou fruits et décoration

- Design cake : **4€/pers**

Entremet au choix parmi la liste recouvert de pâte à sucre et décoré

- Wedding cake : **7€/pers**

Entremet au choix parmi la liste recouvert et à étage (au moins 50 pers)

- Pièce montée : **2€/chou**

Chou (crème pâtissière vanille) : au moins 2 pièces par personne

- Pyramide de macarons : **1,20€/pièce**

SUPPLÉMENTS ET PERSONNALISATIONS :

- Entremet longuement décoré : **+10€**
- Photo seule (papier alimentaire) : **+12€**
- Photo avec gâteau (papier alimentaire) : **+5€**
- Ajout de fleurs fraîches : **+4€/fleur**































LE SERVICE TRAITEUR :

Nous sommes également artisan traiteur. Nous proposons des buffets, des cocktails et des repas assis. Pensez à nous pour vos événements, nous réalisons toutes sortes de prestations sur-mesure ! Nous serons ravis de vous accompagner en tant de traiteur et/ou pâtissier pour tous vos événements, petits ou grands.





Pour toute demande de devis, n'hésitez pas à nous contacter au 04 37 69 03 32 ou par mail laverrin-traiteur@dallerypittie.fr.

- Pièces apéritives
- Pains surprises
- Plaques de pizza
- Plaques de quiche
- Salades
- Plats
- Plateaux de charcuterie
- Plateaux de poissons
- Plateaux de fromages
- et bien d'autres ...





MAÎTRE ARTISAN