



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

LES CAKES

Cake marbré : 4,90€ la pièce

Chocolat, vanille, siroté vanille, enrobage chocolat lait rocher noisettes.

Cake citron : 4,90€ la pièce

Citron, siroté citron, enrobage chocolat blanc rocher noix de pecan.

Framboise : 4,90€ la pièce

Framboises fraîches, siroté framboise, enrobage chocolat blanc.

LES « BOUCHEES »

Marbré : 3,00€ la pièce

Chocolat, vanille, coulis pâte à tartiner maison, siroté vanille, enrobage chocolat lait, noisettes.

Citron : 3,00€ la pièce

Citron, coulis crémeux citron, siroté citron, enrobage chocolat blanc, noix de pecan.

Framboise : 3,00€ la pièce

Framboises fraîches, coulis framboise, siroté framboise, enrobage chocolat blanc.

Brownie : 3,00€ la pièce

Brownie, coulis caramel beurre salé, enrobage chocolat lait, noix de pecan.

« Bounty » 3,00€ la pièce

Noix de coco façon Bounty, enrobage chocolat lait.



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

TARTELETTES

Toutes les tartelettes sont réalisées avec une pâte sucrée faite maison.

Chocolat: **3,80€ la pièce**

Pâte à tartiner maison, Ganache chocolat, ganache montée chocolat, noisettes.

Spéculos : **3,80€ la pièce**

Eclats de spéculos, pâte spéculos maison, ganache montée spéculos.

Citron meringuée : **3,80€ la pièce**

Crème citron, meringue italienne.

Fruits rouges, fraises, framboises... : **3,80€ la pièce**

Crème diplomate vanille, coulis de fruits, fruits frais.

Abricots myrtilles : **3,80€ la pièce**

Crème diplomate vanille, coulis de fruits, fruits frais.

Fruits exotiques : **3,80€ la pièce**

Crème diplomate vanille, coulis de fruits, fruits frais

Cookie : **3,80€ la pièce**

Pâte à tartiner maison, pâte à cookie chocolat noisettes.



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

TARTELETTES

Toutes les tartelettes sont réalisées avec une pâte sucrée faite maison.

Paris Brest : **3,80€ la pièce**

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

Noix de coco : **3,80€ la pièce**

Noix de coco façon Bounty, crème montée coco, éclats de chocolat noir.

Pommes : **3,80€ la pièce**

Compote de pommes maison, pommes

Gros format : Tarte à partager : **3,50€ la part**



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

PAVLOVA

Fruits rouges 4,00€ la pièce

Meringue française, crème diplomate vanille, coulis fruits rouges, crème chantilly, fruits frais.

Fruits exotiques 4,00€ la pièce

Meringue française, crème diplomate vanille, coulis fruits exotiques, crème chantilly, fruits frais.

Abricots 4,00€ la pièce

Meringue française, crème diplomate vanille, coulis abricots, crème chantilly, fruits frais.

Chocolat 4,00€ la pièce

Meringue française, mousse chocolat, ganache montée chocolat, myrtilles.

LES SUCETTES

1,00€ la pièce

Meringue française, perles en sucres.

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



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

VERRINES

Fruits rouges

3,00€ la pièce

Génoise, siroté kirsch, crème diplomate vanille, coulis fruits rouges, crème chantilly, fruits frais.

Fruits exotiques

3,00€ la pièce

Génoise, siroté kirsch, crème diplomate vanille, coulis exotiques, crème chantilly, fruits frais.

Citron meringuée

3,00€ la pièce

Pâte sucrée, crème citron, meringue italienne.

Chocolat

3,00€ la pièce

Biscuit dacquoise noisettes, croustillant feuillante chocolat, mousse chocolat noir, ganache chocolat lait.

Abricot

3,00€ la pièce

Génoise, siroté kirsch, crème diplomate vanille, coulis abricots, crème chantilly, fruits frais.



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

MACARONS

Petits :

1,00€ la pièce

Framboises :

Ganache montée framboise, cœur coulis de framboises.

Fraise :

Ganache montée fraise, cœur coulis de fraises.

Citron :

Ganache montée citron, 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.

Vanille :

Ganache montée vanille, cœur ganache vanille

Café :

Ganache montée café, cœur praliné maison.



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

Gros :

4,95€ la pièce

Chocolat :

Ganache montée chocolat, cœur pâte à tartiner maison, noisettes.

Framboises

Ganache montée framboise, coulis de framboises, fruits frais.

Entremet :

4,50€ la part

Framboises, fruits rouges, abricots, fruits exotiques ...

Crème diplomate vanille, coulis de fruits, fruits frais

Chocolat

Ganache montée chocolat, Pâte à tartiner maison, noisettes.

LES BABAS

3,50€ la pièce

Au rhum :

Savarin, sirop rhum brun, chantilly, fruits frais.

Exotiques :

Savarin, sirop rhum exotique, chantilly, fruits frais.



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

LES ENTREMETS

Fraisier : 4,00€ la part

Génoise, siroté kirsch, crème diplomate vanille, Fruits frais, crème chantilly, disque de pâte d amande.

Nectarinier : 4,00€ la part

Génoise, siroté kirsch, crème diplomate vanille, fruits frais, crème chantilly, disque de pâte d amande.

Framboisier : 4,00€ la part

Génoise, siroté kirsch, mousse framboise, insert framboises, fruits frais, glaçage framboise.

Tutti Frutti : 4,00€ la part

Génoise, siroté kirsch, crème diplomate vanille, fruits frais, chantilly, disque de pâte d amande.

Charlotte au fruits : 4,00€ la part

Biscuits cuillère, crème diplomate vanille, fruits frais.

Charlotte au chocolat : 4,00€ la part

Biscuits cuillère, mousse chocolat, (avec ou sans myrtilles).

Royal chocolat : 4,00€ 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 : 4,50€ la part

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



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

St Honoré : **4,50€ la part**

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

Tropézienne : **2,20€ la part**

Pâte briochée, siroté fleur d oranger, crème diplomate vanille, perles en sucre.

Le Moka : **3,75€ la part**

Génoise café, siroté café, crème au beurre café, amandes effilées.

Le succès : **3,75€ 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.



Tarifs pâtisserie printemps/été 2023

LES AUTRES

Flan 2,50€ la part

Pâte feuilletée, appareil a flan.

Tarte amande framboises, abricots... 3,00€ la part

Pâte sucrée, crème d amande vanille, fruits frais, amandes effilées.

Clafoutis prunes, abricots ... 2,50€ la part

Pâte sucrée, appareil à crème prise, fruits frais.

Pour tout 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