



Sculpteur de Saveurs

Printemps – Été



www.patisserieallard.com

Les Pâtisseries Aux Fruits

CHAMBORD :

Sur un biscuit au cassis, toute la douceur d'un suprême à la vanille Bourbon de Madagascar et d'une crème fouettée au cassis.

2,3,4,6,8 pers (possibilité de 10 à 30 personnes).

CHENONCEAU :

Alliance subtile, d'un macaron moelleux, de framboises et d'une crème à la vanille Bourbon de Madagascar légèrement parfumée à la pistache.

2,3,4,6,8,10 pers

SCHUSS :

Symphonie de fraises sur une délicate mousse de crème et fond sablé framboisé.

3,4,6,8,10 pers (possibilité de 12 à 40 personnes).

SULLY :

Sur un biscuit à la framboise, toute la douceur d'un suprême à la vanille Bourbon de Madagascar et d'une crème fouettée à la framboise.

2,3,4,6,8 pers (possibilité de 10 à 30 personnes).

MACARON ANGEVIN :

Macaron moelleux, crème légère à la vanille Bourbon de Madagascar et confit d'orange. Biscuit au Cointreau.

2,3,4,6,8 pers

PALMA :

Mariage rafraîchissant du fruit de la passion et du citron vert, accompagné de biscuit cuillère et d'un fond meringué

3,4,6,8,10 pers.

ANDÉGAVE :

Poire sur crème caramel et vanille alliées à une dacquoise aux amandes de Valencia.

3,4,6,8,10 pers



CHENONCEAU



SCHUSS



SULLY

Les Pâtisseries Au Chocolat

FEUILLE D'AUTOMNE :

Une onctueuse mousse au chocolat noir alliée à la meringue sous un voile délicat de chocolat.
2,3,4,6,8,10 pers

OPÉRA :

Sur un biscuit aux amandes de Valencia parfumé au café, l'alternance d'une onctueuse crème au café et d'une ganache au chocolat.
2,3,4,6,8,10 pers (possibilité de 12 à 40 personnes).

GRAND LOUVRE :

L'alliance d'un duo de chocolat noir et ivoire et d'un biscuit moelleux au cacao.
3,4,6,8,10 pers.

VAL DE LOIRE :

Le mariage rafraîchissant d'un biscuit délicatement parfumé à la framboise et d'une crème fouettée chocolat.
2,3,4,6,8 pers

CHOCOLATINE :

La douceur de la vanille Bourbon de Madagascar alliée aux saveurs d'un biscuit cacao et d'une crème légère au chocolat.
2,3,4,6,8 pers (possibilité de 10 à 30 personnes).

PALERME :

Sur un biscuit aux amandes de Valencia parfumé à la pistache, l'alternance d'onctueuses crèmes au chocolat et à la pistache . 2,3,4,6,8,10 pers (possibilité de 12 à 40 personnes).



Les Pâtisseries Au Praliné, Caramel et Café

SUCCÈS :

Meringues aux amandes de Valencia garnie d'une crème à la vanille Bourbon de Madagascar et craquelin de nougatine.
2,3,4,6,8,10 pers

BOURBON :

Délicate alliance du café et d'une crème à la vanille Bourbon de Madagascar, sur un fond praliné craquant.
3,4,6,8,10 pers.

DÉLICE AU CAFÉ :

Le croquant d'une meringue aux amandes de Valencia mêlé à une onctueuse crème au café .
2,3,4,6,8,10 pers

TRIOMPHE :

Le fondant d'une crème au caramel et chocolat sur un biscuit dacquois aux amandes de Valencia et un fond praliné feuilleté.
2,3,4,6,8,10 pers (possibilité de 12 à 50 personnes).

CHEVERNY :

Fond feuilleté croustillant ; Crème praliné aux noisettes d'Anjou ; Biscuit aux amandes et citron .
2,3,4,6,8 pers



BOURBON



SUCCÈS



DÉLICE AU CAFÉ

Les Glaces

LES VACHERINS :

Une alliance savoureuse entre un sorbet au fruit et une glace à la vanille Bourbon sertie de meringues croquantes.
Framboise, Fraise, Cassis, Fruit de la Passion, Chocolat.
4,5,6,8,10 pers

SOUFFLÉ AU COINTREAU :

Un onctueux Parfait au Cointreau mêlé à du craquelin nougatine et à un biscuit au Cointreau.
3,4,5,6,8,10 pers

Les Glaces et Sorbets

LES SORBETS :

Une intense saveur de fruit réunie dans un sorbet.
Framboise, Fraise, Cassis, Fruit de la Passion, Ananas, Citron vert, Pamplemousse Rose, Pina Colada.
250 ml; 500ml; 750 ml; 1L

LES GLACES :

Une sensation exquise et délicate réalisée à partir des meilleurs ingrédients.
Vanille Bourbon, Vanille Nougatine, Chocolat, Café, Praliné Noisette, Pistache
250 ml; 500ml; 750 ml; 1L

LES PANACHÉS :

La saveur intense d'un sorbet au fruit mariée à la délicatesse d'une glace à la vanille Bourbon de Madagascar.
Vanille/Framboise ; Vanille/Fraise ; Vanille/Cassis ; Vanille/Chocolat.
250 ml; 500ml; 750 ml; 1L

LES PETITS POTS DE GLACE

Framboise, Fraise, Cassis, Fruit de la Passion, Ananas, Citron vert, Pamplemousse Rose, Pina Colada, Vanille Bourbon, Vanille Nougatine, Chocolat, Café, Praliné Noisette, Pistache

Les Macarons

Une recette délicate confectionnée selon un savoir-faire particulier avec les meilleurs ingrédients:
Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Pistache, Praliné, Framboise, Citron.

Écrin de 10 macarons

Écrin de 15 macarons

Écrin de 20 macarons



Les Tartes

Tarte Aux Fraises :

Symphonie de fraises sur un savoureux fond de tarte sablé.
3,4,6,8, pers

Tarte Aux Framboises

La fraîcheur de la framboise associée à une délicate crème pâtissière sur un fond de tarte sablé
3,4,6,8, pers

Tarte Aux Fruits Rouges

La subtilité de trois fruits rouges mariés à une crème légère sur une pâtes feuilletée caramélisée.
3,4,6,8, pers

Tarte Au Citron :

Crème au citron sur un savoureux fond de tarte sablé.
3,4,6,8, pers

Tarte Abricot, Mirabelle ou Poire

Toutes les saveurs du fruit sublimées par une pâte friable, pour les amoureux d'un bonheur simple 3,4,6,8, pers



Tarte Aux Fraises



Tarte Aux Abricots



Tarte Aux Framboises



100%
Fait-Maison

Afin de mieux vous servir,
chaque jour une de nos boutiques vous accueille,
y compris les dimanches et jours fériés.

Les Ponts de Cé

60 Rue Pasteur
49130 Les Ponts de Cé
téléphone: 02 41 44 61 10
Ouvert de 7h30 à 19h30, le dimanche de 7h30 à 19h, fermé le mercredi

Angers Ralliement:

2 rue Chaussée St Pierre
49 100 Angers
téléphone: 02 41 87 96 40
Ouvert de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h, fermé le dimanche

www.patisserieallard.com