



*Sculpteur de Saveurs*

# *Automne Hiver*



[www.patisserieallard.com](http://www.patisserieallard.com)

# *Les Pâtisseries Aux Fruits*

## **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

## **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).

## **ANDÉGAVE :**

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

3,4,6,8,10 pers

## **MACARON ANGEVIN :**

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

2,3,4,6,8 pers

## **CHAMBORD :**

Sur un biscuit au cassis, 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).

## **VILLANDRY :**

Crème à la vanille Bourbon de Madagascar, coulis d'agrumes, (Orange sanguine, clémentine Corse et pamplemousse rose) sur une dacquoise aux amandes. 3,4,6,8, pers



CHENONCEAU



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).

## TRUFFÉ :

Toutes les saveurs du chocolat révélées dans une crème de truffe associée à un biscuit parfumé au vieux rhum agricole  
2,3,4,6,8 pers



# *Les Pâtisseries Au Praliné, Caramel et Café*

## **Cheverny :**

Fond croustillant, crème praliné aux noisettes d'Anjou , biscuit aux amandes et citron.  
2,3,4,6,8 pers

## **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).



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

# *Les Glaces et Sorbets*

## **LES SORBETS :**

Une intense saveur de fruit réunie dans un sorbet.  
Framboise, Fraise, Cassis, Fruit de la Passion.  
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, Glace Angevine  
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 Tartes*

Des fruits gorgés de soleil, sublimés par un fond de tarte confectionné avec savoir-faire, pour des saveurs authentiques.

## **Tarte aux Abricots, Tarte aux Mirabelles, Tarte aux Poires, Tarte au citron**

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



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 et jours fériés

[www.patisserieallard.com](http://www.patisserieallard.com)