



*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 b 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

## **CHARLOTTE AU WHISKY :**

Une crème de marron fondante associée à un biscuit punché au whisky .  
3,4,6,8 pers

## **VILLANDRY :**

Crème à la vanille Bourbon, coulis d'agrumes (oranges sanguine, clémentine Corse, pamplemousse rose sur fond dacquois 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.

## VELOURS BRÉSIL :

Sous de croquants copeaux de chocolats, une savoureuse crème fondante au chocolat alliée à un biscuit au cacao.  
2,3,4,6,8 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



VELOURS BRESIL



FEUILLE D'AUTOMNE



VAL DE LOIRE

# *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 croustillant, crème praliné au noisette 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.  
,4,6,8 pers

# *Les Glaces et Sorbets*

## **LES SORBETS :**

Une intense saveur de fruit réunie dans un sorbet.  
Framboise, Fraise, Cassis, Cerise Griotte, Fruit de la Passion, Ananas, Citron vert, Pamplemousse Rose.

## **LES GLACES :**

Une sensation exquise et délicate réalisée à partir des meilleurs ingrédients.  
Vanille Bourbon, Vanille Nougatine, Chocolat, Café, Praliné Noisette, Pistache

## **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.

## **LES PETITS POTS DE GLACE**

Framboise, Fraise, Cassis, Cerise Griotte, Fruit de la Passion, Ananas, Citron vert, Pamplemousse Rose, 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, Cointreau,



## *Les Tartes*

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

### **Tarte Au Citron :**

Crème au citron sur 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



*Sculpteur de Saveurs*

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)