ALLARD
Pâtissier Chocolatier

Sculpteur de Saveurs

Automne Hiver



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

Chambord :
Biscuit imbibé au cassis, crème à la vanille Bourbon de Madagascar , et crème fouettée au cassis.
2,3,4,6,8 pers (possibilité de 10 à 30 personnes).


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

ALLARD
Pâtissier Chocolatier

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