



Jean-Baptiste Grangé
Artisan pâtissier

Carte Pâques 2020

Fin des commandes le vendredi 10 Avril à 19h.

À partager

Le macaron à la framboise

Biscuit macaron, crème mousseline vanille, framboises fraîches, compotée de framboise maison.

6 parts = 21€

Le croquant au chocolat

Génoise, croustillant praliné maison, crémeux au chocolat noir, glaçage rocher et chantilly chocolat au lait.

6 parts = 21€

Plateau de 20 mignardises

Assortiment de petits fours
Pour 4/5 personnes = 21€

La tarte aux fraises

Pate sucrée, crème d'amande, compotée de fraise, crème vanille, fraises françaises.

6 parts = 21€

La tarte aux framboises

Pate sucrée, crème d'amande, compotée de framboises, crème vanille, framboises fraîches.

6 parts = 21€

Le fraisier

Biscuit amande, crème vanille, fraises fraîches.

Disponible uniquement en 6 personnes

6 parts = 21€

Les individuels

3,30€

Le macaron à la framboise

Biscuit macaron, crème mousseline vanille, framboises fraîches, compotée de framboise maison.

Le croquant au chocolat

Génoise, croustillant praliné maison, crémeux au chocolat noir, glaçage rocher et chantilly chocolat au lait.

Le Paris Brest

Pâte à choux, crème mousseline au praliné maison, noisettes torréfiés, cœur coulant au praliné.

La tarte au citron

Biscuit sablé noisette, crème au jus de citron frais, meringues sèches.

Profiteroles

Croustillant praliné, crémeux chocolat noir, crème mousseline vanille, choux à la crème et chantilly mascarpone vanillée.

Tartelette aux fraises

Pate sucrée amande, crème vanille, fraises.

Tartelette aux framboises

Pate sucrée amande, crème vanille, framboises.



Pâtisserie Grangé

06.70.69.43.18

43 rue Henri IV

64800 Bénéjacq

France

www.patisseriegrange.fr