



Jean-Baptiste Grangé
Artisan pâtissier

Carte du moment

Gâteaux individuels

Croquant chocolat/noisette

Croustillant praliné, crémeux chocolat noir, glaçage façon rocher et ganache montée chocolat au lait.

Tarte au citron

Pate sucrée, crème de noisette, compotée citron acidulée, crème citron.

Tarte aux fraises

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

Tarte framboise/pistache

Pate sucrée, crème d'amande, compotée de framboise, framboises et ganache montée pistache.

Pavlova

Meringue, chantilly mascarpone, fruits rouges.

La noisette

Biscuit moelleux amande, mousse noisette, coeur coulant praliné et gel noisette.

Paris Brest

Pâte a choux, craquelin, crème mousseline pralinée noisette, praliné pur et noisettes grillées.

Russe

Biscuit amande/noisette, crème praliné noisette.

Fleur cacao

Sablé breton chocolat/noisettes, caramel tendre chocolat 68 %, crémeux chocolat, ganache montée au gruë de cacao.

Profiteroles

Croustillant praliné, crémeux chocolat noir, glaçage façon rocher, choux à la crème et chantilly mascarpone.

Baba au rhum

Baba imbibé dans un sirop aux agrumes et rhum brun, chantilly mascarpone.

Crumble fraise

Crumble croustillant amande, compotée de fraise, crème vanille, fraises, zeste de citron vert.

Crumble abricot

Crumble croustillant amande, crème vanille et abricots rôtis.

Mille feuille classique

Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille/rhum, chantilly mascarpone.

Macaron framboise

Biscuit macaron, crème vanille, framboises fraîches.

Gâteaux à partager

Russe

Biscuit amande/noisette, crème praliné noisette.

Disponible en 6/9/12 parts

Croquant chocolat/noisette

Croustillant praliné, crémeux chocolat noir, glaçage façon rocher et ganache montée chocolat au lait.

Disponible en 6/8/10 parts

Tarte aux fraises

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

Disponible en 6/8/10 parts

Tarte aux framboises

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

Disponible en 6/8/10 parts

Fraisier

Biscuit amande, crème vanille, fraises, compotée de fraises.

Disponible en 6/8/10 parts

Paris Brest

Pâte a choux, craquelin, crème mousseline pralinée noisette, praliné pur et noisettes grillées.

Disponible en 6/8/10 parts

Le macaron framboise

Biscuit macaron, crème vanille, framboises fraîches.

Disponible en 6 ou 10 parts

Le saint honoré

Pate feuilletée caramélisée, crème vanille, choux à la crème et chantilly mascarpone.

Disponible en 6/8/10 parts

Pour connaître les tarifs,
contactez-nous
Tél. 06 70 69 43 18
patisseriegrange@gmail.com

Pâtisserie Grangé
43 rue Henri IV - 64800 Bénéjacq - France
www.patisseriegrange.fr