



Jean-Baptiste Grangé
Artisan pâtissier

Carte du moment

Gâteaux à partager

Russe

Biscuit amande/noisette, crème praliné amande/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

Saint Honoré

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

Disponible en 6/8/10 parts

La tarte au citron

Pate sucrée, crème d'amande, compotée de citron acidulée, crème citron, meringues sèches.

Disponible en 6/8/10 parts

Le gateau basque

Pate sablée, crème patissière au rhum et aux amandes.

Taille unique 6p

Les cookies

Cookie aux pépites de chocolat noir

Cookie aux pépites de chocolat au lait et et noisettes grillées

Cookie aux cacahuètes de Soustou grillées et chocolat au lait caramel

Cookie tout chocolat et à la fleur de sel

Cookie garni après cuisson de caramel mou, beurre de cacahuètes et cacahuètes de Soustou grillées

Tiramisu Café mascarpone

Croustillant café, biscuit au café Le Gascon, mousse mascarpone, cacao

Disponible en 6/8/10 parts.

Le macaron framboise

Biscuit macaron, crème vanille, framboises fraîches.

Disponible en 6 ou 10 parts

Paris Brest

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

Disponible en 6/8/10 parts.

L'exotique

Croustillant citron vert, compotée d'ananas, biscuit pain de Genes, mousse mangue, glaçage passion.

Disponible en 6/8/10 parts.

Les number cake

Contactez nous pour plus de renseignements.
A partir de 8 personnes par chiffre.

Parfum au choix, plus d'infos par téléphone.

Les choux et macarons

Découvrez nos choux garnis d'une crème légère:
Chocolat, vanille, café, praliné.

Macarons à la framboise
Macaron au caramel

Plus de parfums et d'infos par téléphone

Possibilité de réaliser des pièces montées à partir de 50 pièces.

Pour connaître les tarifs, ou pour toutes autres demandes contactez-nous

Tél. 06 70 69 43 18

commandes@patisseriegrange.fr

Pâtisserie Grangé

43 rue Henri IV - 64800 Bénéjacq - France

www.patisseriegrange.fr



Jean-Baptiste Grangé
Artisan pâtissier

Carte du moment

Gâteaux individuels

Croquant chocolat/noisette

Croustillant praliné, crémeux chocolat, glacage façon rocher, chantilly au chocolat au lait Valrhona.

Fleur cacao

Sablé breton chocolat, caramel tendre chocolat 68 %, crémeux chocolat, ganache montée au gruê de cacao.

Choco Coco

Pate sucrée, crème d'amande chocolat, mousse coco et praliné coco.

Cara/cacahuètes

Pate sucrée, caramel fleur de sel, ganache montée chocolat Dulcey, cacahuètes de Soustons.

Tarte poire chocolat

Pate sucrée, crème d'amande chocolat, compotée de poire, crémeux chocolat.

La noisette

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

Russe

Biscuit amande/noisette, crème praliné noisette.

Paris Brest

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

L'exotique

Croustillant citron vert, compotée d'ananas, biscuit pain de Genes, mousse mangue, glacage passion.

Carré Pistache/Framboise

Croustillant pistache d'Iran, biscuit pistache, compotée de framboise, ganache montée à la vanille et crème pistache.

Tarte au citron

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

Fleur de café

Pate sucrée, crème de noisette, ganache montée au café du Pérou (Le Gascon), chantilly au café blanc.

Mont-Blanc

Meringue, gelée de cassis, mousse au marron, crème de marron.

Tarte Vanille/ Noix de pécan

Pate sucrée, biscuit noix de pécan, praliné pécan, ganache montée vanille.

Macaron framboise

Biscuit macaron, crème vanille, framboises fraîches.

Mille feuille classique

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

Tiramisu Café mascarpone

Croustillant café, biscuit au café Le Gascon, mousse mascarpone, cacao.

Les verrines

Mousse au chocolat

Mousse au chocolat Valrhona, praliné, crumble de noisettes.

Verrine Pomme Vanille Caramel

Biscuit moelleux amande, pommes cuites, crème vanille et caramel.

Verrine Mangue Passion

Crumble amande, mousse mangue, compotée de passion.

Verrine café liégeois

Crème brûlée au café Le Gascon, crumble chantilly chocolat blanc vanillée.

Tiramisu Nutella

Crème mascarpone, spéculos, Nutella.

Tiramisu Spéculos

Crème mascarpone, spéculos, café.

Pour connaître les tarifs, ou pour toutes autres demandes contactez-nous

Tél. 06 70 69 43 18

commandes@patisseriegrange.fr

Pâtisserie Grangé

43 rue Henri IV - 64800 Bénéjacq - France

www.patisseriegrange.fr