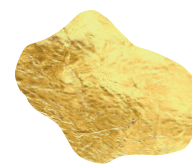




Jean-Baptiste Grangé
artisan pâtissier

Carte de Pâques



Gâteaux individuels

Les classiques

Macaron framboise

Biscuit macaron, crème vanille, framboises et compotée de framboises

Tarte au citron

Pâte sucrée, crème de noisette cuite, crémeux au citron, gelée citron / menthe, meringue

Croquant chocolat

Biscuit noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat, glaçage rocher, chantilly chocolat au lait

Les créations

Tarte caramel/cacahuètes de Soustons

Sablé breton, crémeux caramélia, caramel beurre salé, cacahuètes de Soustons grillées, glaçage rocher et ganache montée à la cacahuète

Tartelettes fraises

Sablé breton, crème vanille, compotée de fraises, fraises

Tartelettes framboises

Sablé breton, crème vanille, compotée de framboises, framboises

Grands gâteaux

Les classiques

Tarte fraises

6 pers. 23 € / 8 pers. 30 € / 10 pers. 38 €
Sablé breton, crème vanille, compotée de fraises, fraises

Tarte framboise

6 pers. 23 € / 8 pers. 30 € / 10 pers. 38 €
Sablé breton, crème vanille, compotée de framboises, framboises

Fraisier

6 pers. 23 € / 8 pers. 30 € / 10 pers. 38 €
Biscuit amande, crème vanille, fraises, compotée de fraises

Macaron framboise

6 pers. 23 € / 10 pers. 38 €
Biscuit macaron, crème vanille, framboises et compotée de framboises

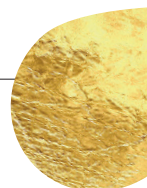
Les créations

L'œuf de Pâques

Taille unique : 8 pers. 34 €
Biscuit brownie aux noix de pécan, crémeux fève de tonka, praliné noix de pécan, mousse chocolat, noix de pécan caramélisées

Nid de Pâques

Taille unique : 8 pers. 34 €
Croustillant noisette, moelleux noisette, caramel à la noisette, ganache montée vanille



Pour toute demande,
contactez-nous
Tél. 06 70 69 43 18

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