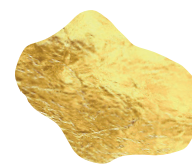




Jean-Baptiste Grangé
artisan pâtissier

Carte du moment



Gâteaux individuels

Les classiques

Macaron framboise

Biscuit macaron, crème vanille, framboises et compotée de framboise

Tarte au citron

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

Mille-feuilles

Uniquement les samedis

Pâte feuilletée caramélisée, crème rhum/vanille, chantilly mascarpone

Saint Honoré

Uniquement les samedis

Pâte feuilletée caramélisée, choux à la crème, chantilly vanille

Croquant chocolat

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

Russe

Biscuit croustillant amande/noisette, crème mousseline au praliné maison

Paris Brest

Pâte à choux, crème mousseline praliné maison, noisettes grillées

La noisette

Biscuit noisette, croustillant praliné noisette, gel de noisette, ganache montée noisette, glaçage noisette

Les créations

Choux pistache et framboise

Pâte à choux, croustillant pistache, ganache montée pistache, compotée de framboise et framboises

Macaron ananas coco

Macaron, compotée d'ananas à la verveine, crémeux ananas, chantilly coco

Chocolat tonka

Brownie, praliné pécan, crémeux tonka et mousse chocolat noir

Tartelette fraises

Biscuit sarrasin, crème d'amande aux graines de Kasha, crème vanille, compotée de fraises, fraises et chantilly mascarpone

Tartelette framboises

Biscuit sarrasin, crème d'amande aux graines de Kasha, crème vanille, compotée de framboises, framboises

Fraise rhubarbe

Biscuit vanille, gelée de fraises, compotée de rhubarbe, mousse vanille

Tarte cerise Sakura

Pâte sucrée, crème d'amande, compotée de cerise, ganache montée Sakura (fleur de cerisier)

Carré noisette vanille

Biscuit noisette, crumble noisette, caramel à la noisette, ganache montée vanille

Les verrines

Les classiques

Façon fraisier

Biscuit amande et crumble, crème vanille, compotée de fraises et fraises

Brownie pécan

Brownie, praliné pécan, ganache montée vanille

Ananas coco

Compotée d'ananas à la verveine, crémeux ananas, crumble coco, chantilly coco

Tiramisu café

Spéculos, café et mousse mascarpone

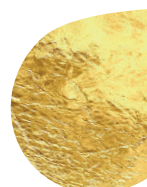
Tiramisu Nutella

Spéculos, Nutella et mousse mascarpone

Mousse chocolat

Mousse au chocolat Valrhona, crumble de noisettes et praliné maison

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





Jean-Baptiste Grangé
artisan pâtissier

Carte du moment

Gâteaux à partager

Les classiques

Le macaron à la framboise

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

Disponible en 6 ou 10 parts

Le Russe

Biscuit amande/noisette, crème au praliné maison

Disponible en 6, 9, 12 parts

Le croquant au chocolat

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

Disponible en 6/8/10 parts

La noisette

Biscuit noisette, croustillant praliné noisette, gel de noisette, ganache montée noisette, glaçage noisette

Disponible en 6/8/10 parts

Le Saint Honoré Vanille

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

Commande 48h à l'avance

Disponible en 6/8/10/12 parts

Le Paris Brest

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

Disponible en 6/8/10 parts

La tarte au citron

Pâte sucrée, crème de noisettes cuites, crémeux au citron, gelée citron/menthe, meringue

Disponible en 6/8/10 parts

Tarte fraises

Biscuit sarrasin, crème d'amande aux graines de Kasha, crème vanille, compotée de fraises, fraises et chantilly mascarpone

Disponible en 6/8/10 parts

Tarte framboises

Biscuit sarrasin, crème d'amande aux graines de Kasha, crème vanille, compotée de framboises, framboises

Disponible en 6/8/10 parts

Fraisier

Biscuit amande, crème mousseline vanille, compotée de fraise, fraises

Disponible en 6/8/10 parts

Plateau de 12, 20 ou 40 mignardises

Assortiment de petits fours

Les numbers cakes

Taille unique 8/10 parts
par chiffre ou lettre

Parfum au choix
Nous contacter

Choux/macarons
et pièces montées
Nous contacter

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