BOULANGERIE | PÂTISSERIE

Pinot

• L'ARTISAN DU FAIT MAISON •

On aime les douceurs !

Découvrez notre sélection

entremets et tartes

Des créations maisons selon les saisons et les goûts pour les plus gourmands

Nos Pâtisseries

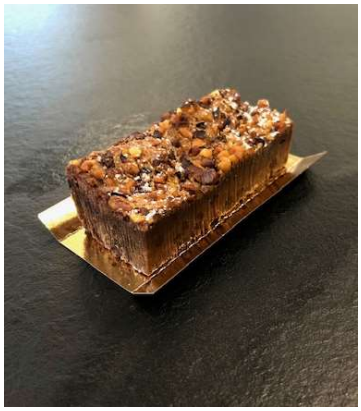
Baba Au Rhum

Baba imbibé au rhum, crème fouettée
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Individuel

Caractéristiques : Biscuit savarin et sa crème aérée
Conservation : 2 jours

Brownie



Gâteau brownie chocolat, éclats de fruits secs
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE

Individuel

Caractéristiques : Un gâteau délicat et gourmand
Conservation : 2 à 3 jours

Dôme Framboise

Pâte sucrée, crème amande framboise, mousse framboise
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUIT A COQUE

Individuel

Caractéristiques : Fin et croquant avec un cœur tendre
Conservation : 2 jours

Douceur Framboise

Génoise, insert framboise, mousse framboise, croustillant chocolat blanc
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.
10 pers.

Caractéristiques : Travail de texture avec douceur du fruit
Conservation : 2 jours

Eclair Café/Chocolat/Vanille

Pâte à chou, crémeux café/chocolat/vanille, glaçage
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Individuel

Caractéristiques : Un classique indémodable de la pâtisserie

Flan Vanille/Myrtille

Pâte sucrée, crème pâtissière vanille + myrtilles/abricot
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Individuel
Entier (10 parts)

Caractéristiques : Une pâte fine et une crème lisse et tendre
Conservation : 2 jours

Forêt Blanche Myrtille

Génoise, mousse chocolat blanc, myrtilles
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Individuel

Caractéristiques : Parfait équilibre de texture et de saveurs avec un côté doux et fruité
Conservation : 2 jours

Foret Noire

Génoise chocolat, crème fouettée, griottines
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.
10 pers.
12 pers.

Caractéristiques : Equilibre parfait de textures et de saveurs
Conservation : 2 jours

Fraisier

Génoise, crème diplomate, fraises
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.
10 pers.
12 pers.

Caractéristiques : Un classique léger et fruité
Conservation : 2 jours

Framboisier

Génoise, crème diplomate, framboises
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

4 pers.
6 pers.
8 pers.
10 pers.
12 pers.

Caractéristiques : Un classique léger et fruité
Conservation : 2 jours

Fromage Blanc Myrtille

Pâte sucrée, fromage blanc, myrtilles
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE

Individuel
Entier (10 parts)

Caractéristiques : Une pâtisserie douce légèrement acidulée et fruitée
Conservation : 2 jours

Macaron Framboise

Macaron amande, crème pâtissière vanille, framboises
Allergènes : LAIT, ŒUF, FRUIT A COQUE

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Caractéristiques : Un macaron tendre avec sa crème légère et ses fruits frais
Conservation : 2 jours

Mille-Feuille Nature/ Fraise

Feuilleté, crème diplomate vanille, crème chantilly
+ fraises
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Caractéristiques : Des feuilles fines et une crème légère
Conservation : 1 jour

Multifruits

Génoise, crème diplomate, fruit frais
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

4 pers.
6 pers.
8 pers.
10 pers.
12 pers.

Caractéristiques : Un gâteau très léger et fruité
Conservation : 2 jours

Mousse Trio

Biscuit cacao, mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, mousse chocolat blanc
Allergènes : LAIT, ŒUF

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.
10 pers.
12 pers.

Caractéristiques : Un mélangé de texture pour un résultat chocolaté, léger
Conservation : 2 jours

Napolitain

Meringue, ganache chocolat, éclats de chocolat
Allergènes : LAIT, ŒUF

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Caractéristiques : Un gâteau croquant et sa ganache onctueuse
Conservation : 2 à 3 jours

Opéra

Génoise, crème au beurre café, glaçage chocolat noir
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Caractéristiques : Un bon accord des textures et des gouts entre chocolat et café
Conservation : 2 à 3 jours

Pavé Myrtille

Gâteau à la poudre d'amande et myrtilles
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Individuel

Caractéristiques : Un gâteau tendre et agréable
Conservation : 2 à 3 jours

Paris Brest

Pâte à chou, crème pâtissière (mousseline allégée)
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUIT A COQUE

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Caractéristiques : Un classique revisité avec légèreté
Conservation : 2 jours

Religieuse Café/Chocolat/Vanille

Pâte à chou, crème pâtissière café/chocolat/vanille, glaçage
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Individuel

Caractéristiques : Choux aérés garnis d'une crème onctueuse
Conservation : 2 jours

Rocher

Meringue, crème au beurre praliné, coque chocolat noisette
Allergènes : LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE

Individuel

Caractéristiques : Un jeu de texture entre le chocolat croquant, la meringue et une crème onctueuse
Conservation : 2 à 3 jours

Royal

Dacquoise amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Caractéristiques : Un biscuit croquant avec sa mousse gourmande
Conservation : 2 à 3 jours

Saint Honoré

Pâte sucrée, choux croquants caramel, crème diplomate, crème fouettée
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE

Individuel
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Caractéristiques : Des choux aérés et croustillants garnis d'une crème légère
Conservation : 1 à 2 jours

Nos Tartes

Chocolat

Pâte sucrée, ganache miel, ganache montée chocolat au lait
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Tartelette

Caractéristiques : Une pâte croquante avec une ganache onctueuse et gourmande
Conservation : 2 à 3 jours

Citron Meringuée

Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Tartelette
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Caractéristiques : Une pâte croquante et une crème citron onctueuse, surmontée d'une meringue fondante
Conservation : 2 jours

Fraise

Pâte sucrée, crème pâtissière, fraises
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Tartelette
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Conservation : 2 jours

Framboise

Pâte sucrée, crème pâtissière, framboises
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Tartelette
4 pers.
6 pers.
8 pers.

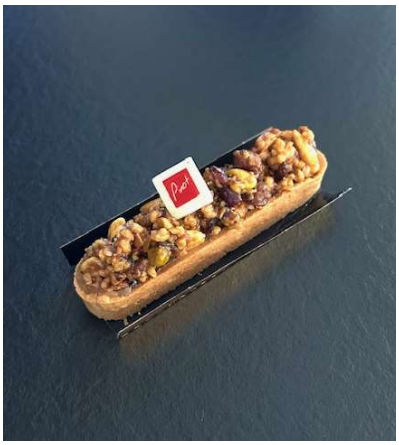
Conservation : 2 jours

Fruits Secs

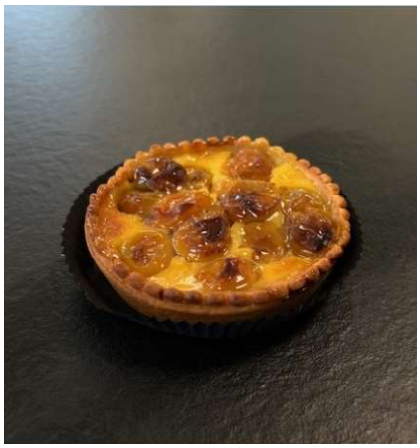
Pâte sucrée, crème d'amande, fruits secs
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE

Tartelette

Conservation : 2 à 3 jours



Mirabelle



Pâte sucrée, migaine, mirabelles
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Tartelette
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Conservation : 2 jours

Myrtille

Pâte sucrée, migaine, myrtilles
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Tartelette
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Conservation : 2 jours

Multifruits

Pâte sucrée, crème pâtissière, fruits frais
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Tartelette
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Conservation : 2 jours

Poire Amandine

Pâte sucrée, crème d'amande, poires
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE

Tartelette
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Conservation : 2 jours

Pomme

Pâte sucrée, migaine, pommes
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN

Tartelette
4 pers.
6 pers.
8 pers.

Conservation : 2 jours

Le Vosgien

Pâte sucrée, crème d'amande, myrtilles,
glaçage fondant myrtille
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE

Tartelette

Caractéristiques : Une pâte croquante avec sa crème amande, ses myrtilles et son glaçage fondant
Conservation : 2 jours

Nos Entremets Personnalisés

Le Number Cake

Biscuit ou génoise, crème ou ganache, décor au choix
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE
en fonction de la composition

4,50 € / part

Le Wedding Cake

Génoise, insert, crème, décor au choix
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE
en fonction de la composition

6,50 € / part

La Pièce Montée

Choux fourrés à la crème pâtissière, enrobés de caramel et de nougatine
Allergènes : LAIT, ŒUF, GLUTEN, FRUITS A COQUE

PIECES MONTEES (4 choux/personne)	
NOMBRE DE PERSONNES	PRIX / PERSONNE
1 à 25	5,00 €
26 à 40	4,50 €
41 à 80	4,20 €
81 à 120	3,90 €
121 et +	3,50 €

Les Petits Plus

Gros Gâteaux à commander à l'avance :

Les gâteaux pour plusieurs personnes sont à commander 48 heures à l'avance.

Les entremets personnalisés sont à commander 1 semaine à l'avance.

Pour la commande des entremets, un acompte de 50% sera demandé à la commande.

Décors :

Possibilité de faire des décors, sur demande, pour tous les gâteaux.

Un supplément sera appliqué, selon la demande.