



## PÂTISSERIE

*Autour du fruit*

**Amaryllis** ..... *individuelle* **8,50€**

*Macaron parsemé de fruits secs et de nougat, garni de crème vanille et de framboises fraîches*

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€ - de 8 à 50 pers. 8,00€/pers.

**Charlotte aux Framboises** .....

*Bavaroise à la vanille, framboises fraîches, biscuit cuillère surmonté de framboises*

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

**Cheesecake et Coulis de Saison** ..... **7,50€**

*Biscuit spéculos, fromage frais monté et coulis*

À partager : 4 pers. 30,00€ - 6 pers. 45,00€ - de 8 à 50 pers. 7,50€/pers.

**Fraisier** ..... **8,50€**

*Disponible au printemps et en été. Génoise amande, crème mousseline vanille, fraises fraîches*

À partager : 4 pers. 34,00€ - 6 pers. 51,00€ - de 8 à 50 pers. 8,50€/pers.

**Framboisier** .....

*Disponible sur commande 72h à l'avance. Génoise amande, crème mousseline vanille, framboises fraîches*

À partager : 4 pers. 34,00€ - 6 pers. 51,00€



## PÂTISSERIE

*Autour du chocolat*

*individuelle*

**Tentation** ..... 8,50€

*Biscuit chocolat sans farine, noisettes, praliné feuilletine, mousse chocolat au lait et ganache montée chocolat noir*

À partager : 4 pers. 34,00€ - 6 pers. 51,00€ - de 8 à 50 pers. 8,50€/pers.

**Forêt Noire** ..... 8,50€

*Biscuit chocolat sans farine imbibé de sirop amarena, ganache montée chocolat noir, chantilly vanille et cerises amarena*

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

**Tarte au Chocolat** ..... 7,50€

*Ganache chocolat au lait et noir, ganache montée chocolat noir et parsemée de gruë*

À partager : 4 pers. 28,00€ - 6 pers. 42,00€

**Opéra** ..... 7,50€

*Biscuit joconde imbibé de café, crème café et glaçage au chocolat noir*

À partager : 4 pers. 30,00€ - 6 pers. 45,00€ - de 8 à 50 pers. 7,50€/pers



## PÂTISSERIE

*Les incontournables à la crème*

**Paris-Brest** ..... *individuelle* 7,50€

*Pâte à choux garnie d'une crème mousseline pralinée, parsemée d'amandes effilées*

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

**Choux Praliné Pistache** ..... 7,50€

*Pâte à choux, craquelin pistache, crème mousseline pistache et praliné pistache*

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

**Saint-Honoré** ..... 8,50€

*Pâte feuilletée, choux garnis d'une délicate et onctueuse crème pâtissière, finition chantilly*

À partager : 4 pers. 34,00€ - 6 pers. 51,00€

**Millefeuille** ..... 7,00€

*Pâte feuilletée caramélisée, crème légère vanille*

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€ - de 8 à 50 pers. 8,00€/pers

**Éclair Garni** ..... 5,00€

*Au chocolat, au café ou découvrez chaque mois un éclair création*



## LES PARTS GOURMANDES

---

**Moelleux au Chocolat** ..... *individuelle* 5,50€

*Gâteau au chocolat à l'ancienne recouvert de ganache chocolat noir*

À partager : 12 pers. 66,00€

---

**Tarte B.B.** ..... 6,00€

*Brioche recouverte de sucre grain et crème légère à la vanille*

À partager : 8 pers. 48,00€

---

**Gâteau Basque** ..... 5,50€

*Pâte sablée, crème pâtissière à l'amande amère, rhum et vanille*

À partager : 12 pers. 66,00€

---

**Flan** ..... 5,50€

*Pâte feuilletée et crème à la vanille*

À partager : 8 pers. 44,00€

---

**Flan du Weekend** ..... 5,50€

*Retrouvez chaque week-end une création de notre équipe de pâtisseries*

À partager : 8 pers. 44,00€



## TARTES

---

**Galette à l'Orange de Monsieur Prunier " L'historique".....** *individuelle* **5,50€**

*Fond sablé aux amandes, marmelade d'oranges confites, recouverte d'une dacquoise à l'amande.*

---

**Tarte aux Fraises . . . . .** **8,50€**

*Disponible au printemps et en été. Pâte sablée, crème légère vanille et fraises Gariguettes*

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

---

**Tarte aux Framboises . . . . .** **8,50€**

*Pâte sablée, crème d'amande, crème légère vanille et framboises fraîches*

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

---

**Tarte Citron . . . . .** **6,00€**

*Pâte sucrée, crème au citron et zeste de citron vert*

À partager : 4 pers. 24,00€ - 6 pers. 36,00€

---

**Tarte Citron Meringuée . . . . .** **7,00€**

*Pâte sablée, crème au citron et meringue française*

À partager : 4 pers. 28,00€ - 6 pers. 42,00€



## TARTES

---

**Clafoutis aux Griottes** ..... *individuelle* **6,00€**

*Aux cerises griottes et crème D'Isigny*

À partager : 4 pers. 24,00€ - 6 pers. 36,00€ - 15 et 30 pers. 6,00€/pers.

---

**Tarte Amandine** ..... **6,00€**

*Pâte sucrée, crème d'amande, poires et amandes effilées*

À partager : 4 pers. 24,00€ - 6 pers. 36,00€ - 15 et 30 pers. 6,00€/pers.

---

**Tarte Tatin** ..... **7,50€**

*Pâte feuilletée pour les formats individuels et sucrée pour les formats à partager*

À partager : 4 pers. 30,00€ - 6 pers. 45,00€

---

**Tarte aux Fruits de Saison** ..... **6,00€**

*Retrouvez nos délicieuses tartes du moment au fil des saisons*

À partager : 4 pers. 24,00€ - 6 pers. 36,00€ - 15 et 30 pers. 6,00€/pers.

### **i** Conseil Maison Mulot

*À sortir 20 minutes avant la dégustation pour en apprécier toutes les saveurs  
Découper avec soin afin de préserver l'équilibre des textures.*

*À savourer le jour même pour une expérience optimale.*