

# Pour la Saint-Michel

## « Patron des Pâtisseries »

# Week-End Spécial Eclair

*Dès le vendredi 27 Septembre*

Une dizaine de variétés d'éclairs, reprises de parfums classiques (tarte citron meringuée, saint-honoré, fraisier) aux créations originales... couleurs et saveurs à découvrir !!!



### *Eclair Façon Saint-Honoré*

Pâte à choux, crème légère marrons, crème de marrons, choux crème pâtissière caramélisé

### *Eclair Façon Tarte Citron Meringuée*

Pâte à choux, crème légère citron, confit de citron, meringue

### *Eclair Façon Fraisier*

Pâte à choux, chantilly vanille, confiture de fraises, fraises, pistaches vertes

### *Eclair Croustillant Gianduja au Lait*

Pâte à choux, ganache gianduja au lait (chocolat au lait et praliné), praliné pur, croustillant

### *Eclair Sésame Passion*

Pâte à choux, ganache vanille, confiture de passion, nougatine sésame

### *Eclair Chocolat Goyavier*

Pâte à choux, crème chocolat noir goyavier, confiture de goyavier

### *Eclair « Eden »*

Pâte à choux, crème de calamency (variété de citron), caramel calamency, compoté d'ananas, chantilly vanille

### *Eclair Framboise*

Pâte à choux, mousseline framboises, confiture de framboises, crumble

### *Eclair Pommes Caramel Beurre Salé*

Pâte à choux, crème pâtissière caramel, pommes cuites caramel

### *Eclair Irish Coffee*

Pâte à choux, ganache café liégeois, ganache chocolat café, gelée de whisky