

— TRAITEUR —

PETITS FOURS SALÉS 0,80 €/part

FROIDS (toasts ronds ou de forme triangulaire)

- Saumon Fumé et aneth
- Jambon de pays
- Mousse de canard
- Guacamole et nacho
- Rillettes de thon
- Œufs de truite et fromage frais
- Tapenade
- Feta
- Rillettes de truite des Pyrénées
- Concombres et crevettes

... et bien d'autres choix!

CHAUDS 0,50 €/pièce

- Mini-pizzas (végétarienne ou lardons-champignons)
- Mini-quiches (lorraine ou poireaux)
- Feuilleté aux saucisses
- Allumettes au sésame
- Allumettes au fromage

TAPAS 1,20 €/pièce

- Thon et anchois
- Jambon con tomate
- Rillettes de saumon
- Tapenade et anchois

MIGNARDISES (petits fours sucrés) 0,80 €/part

- Mini-éclair chocolat ou café
- Mini-Russe
- Mini-tulipe
- Mini-mousse de fruits
- Mini-tartelette fruits
- Mini-baba au rhum
- Mini-choux chantilly

POUR VOS RÉCEPTIONS

- Plaque de pizza (60 x 40) 25,00 €
- Plaque de Flammenküche 25,00 €
- Plaque de quiche (60 x 40) 30,00 €
- Pain surprise (60 sandwichs) 30,00 €
- Desserts: voir pâtisseries grand format au dos

Pour vos réceptions, n'hésitez-pas à nous contacter pour un devis personnalisé.

Cette liste est donnée à titre indicatif et peut évoluer en fonction de la disponibilité de certaines matières premières. Si vous avez des souhaits particuliers, merci de nous l'indiquer lors de la commande.



Le Moulin de Pyrène

Gelos Centre • Tél. 05 59 06 61 33

Aux Délices de Pyrène

Avenue Vallée Heureuse • Tél. 05 59 21 24 32



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
www.mangerbouger.fr



TAMTAM Design / Copyright: ©Bepphoto - ©Eliénore H. - ©ALF Photo - ©PIETRES NEW / NE PAS LÉTER SUR LA VOIE PUBLIQUE

CARTE DE LA MAISON

Boulangerie • Pâtisserie • Traiteur



Le Moulin de Pyrène

Gelos Centre • Tél. 05 59 06 61 33

Aux Délices de Pyrène

14 avenue Vallée Heureuse • Tél. 05 59 21 24 32

— NOS PÂTISSERIES —

CHOCOLAT

Bavarois 3 chocolats 2,50 €/part

Un biscuit génoise surmonté de 3 mousses chocolat noir, chocolat blanc et chocolat au lait, nappage chocolat.

Charlotte au chocolat 2,50 €/part

Un rond de biscuit cuillère entourant une bavaroise chocolat au lait, décor chocolat.

Choco-framboise 2,50 €/part

Un biscuit surmonté d'une mousse chocolat légère et d'une confiture de framboise, décor framboises et copeaux de chocolat.

Cœur Croquant 2,00 €/part

Une délicieuse mousse au chocolat sur un pralin croquant, décoré de paillettes de chocolat, le tout en forme de cœur.

Forêt Noire 2,20 €/part

Une superposition de génoise cacao, de crème fouettée parsemée de Griottes imbibées, le tout recouvert de copeaux de chocolat noir et décoré de Griottes.

CAFÉ

Moka 2,20 €/part

Une superposition de biscuit génoise imbibée de sirop de café, crème au beurre café.

Opéra 2,20 €/part

Une superposition de biscuit génoise imbibée de sirop de café, d'une crème au beurre café et d'une ganache de chocolat, le tout nappé de chocolat noir.

Tiramisu 2,50 €/part

Deux rangées de biscuit imbibé d'un sirop de café, crème au mascarpone entre, le tout saupoudré de cacao amer.



FRUITS

Bavarois 2 fruits 2,20 €/part

Un biscuit surmonté de 2 mousses de fruits de votre choix : citron-framboise, fraise/abricot, nappage, décor fruits.

Charlotte 4 saisons 2,60 €/part

Un rond de biscuit cuillère et une base de génoise, entourant une crème mousseline vanille, le tout surmonté de fruits de saison.

Fraisier ou Framboisier (suivant la saison) 2,50 €/part

Une superposition de génoises imbibées de sirop, de mousseline de vanille parsemée de morceaux de fraises fraîches (ou framboises), nappage de fruits, fraises ou framboises en décor.

Lingot fraîcheur 2,50 €/part

Deux rangées de génoise imbibées de sirop kirsch, au milieu d'une crème mousseline vanille mélangée à des fruits frais, décoré avec des fruits frais de saison.

Bora-Bora 2,30 €/part

Dés de mangue caramélisés surmontés d'un crémeux citron et d'une bavaroise vanille, le tout recouvert d'un coulis passion.

Maca-Framboise 2,50 €/part

Deux coques de macarons enfermant de la crème fouettée et des framboises fraîches.

Angélus 2,20 €/part

Un biscuit léger surmonté de morceaux de poires caramélisés et d'une mousseline poire, le tout recouvert d'un biscuit légèrement caramélisé

Charlotte fruits Rouges 2,50 €/part

Un biscuit cuillère maison entourant une bavaroise légère aux fruits rouges, le tout recouvert chantilly et de fruits frais.

Tarte Méli-Mélo 2,20 €/part

Un fond de pâte sucrée surmontée d'une crème mousseline vanille et de fruits de saison.

Amandine aux Poires 2,00 €/part

Un fond de pâte sucrée garnie avec une crème d'amandes et des demi-poires.

Notre assortiment suivant les saisons, cette liste n'est pas exhaustive. Demandez nos pâtisseries de saison.

AUTRES SPÉCIALITÉS

Saint Honoré 2,20 €/part

Feuilletage, entouré de petits choux à la crème, garni de crème fouettée.

Paris-Brest 2,30 €/part

Un rond de pâte à chou décoré d'amandes effilées, garni d'une crème légère praliné.

Mille-feuilles 2,00 €/part

Tarte citron ou Citron Meringuée

Pièce Montée Devis personnalisé

Sur commande 1 semaine à l'avance

0,85 €/chou garni et monté (3 à 4/personne)

35,00 €/kilo de nougatine et décor en supplément.

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Russe 2,30 €/part

Deux rangées de biscuit aux amandes entourant une crème légère au praliné.

Croustade aux Pommes ou Pommes/Myrtilles 1,60 €/part

Un feuilletage surmonté d'un mélange de crème, compote et pommes fraîches, le tout parfumé avec du rhum, surmonté d'un feuilletage croustillant.

Gâteau basque à la crème (6 parts) 7,50 €

Gâteau basque aux cerises noires (6 parts) 8,50 €

PÂTISSERIES GRAND FORMAT

Plaque de Tarte aux Pommes (24 parts) 30,00 €

Plaque de Tarte aux Fruits (abricots, prunes) (24 parts) 35,00 €

Plaque de Croustade Pommes (24 parts) 35,00 €

Plaque de Moelleux chocolat (30 parts) 32,00 €

GÂTEAUX SECS

Nos cakes suivant les saisons 6,00 €/pièce

Orange, Pyrène'choc, Pistache & Griottes, Myrtilles, Abricots & Amandes...

Brîche Vendéenne

Pastis

Madeleine citron

Panettone

Pain d'épices (hiver)

