Tentation gourmande

Automne Hiver

PATRICK BAILLET
MAÎTRE BOULANGER - PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER

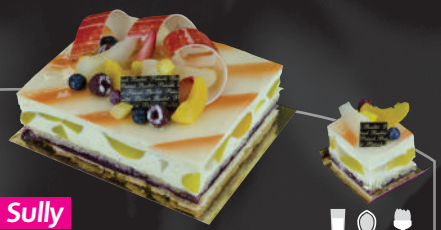
L'ATELIER by Patrick BAILLET

Patrick Baillet

Boulanger - Pâtissier - Chocolatier - Glacier

Tentation gourmande

GATEAUX : **4,30€ / PERS.**
PART INDIVIDUELLE : **3,70€**



Sully

Mousse au Listel pétillant à la framboise, compotée de fruits rouges, biscuit moelleux aux amandes, pêches et poires.

Existe pour 1, 4 à 50 personnes.

Flocon des neiges

Tiramisu à la vanille de Madagascar, biscuit croustillant à la noisette et éclats de cassis, creamcheese au zeste de citron.

Existe pour 1, 4 à 50 personnes.

Étoile des Iles

Biscuit rose champenois, crème mousseline ananas, compotée de mangue et ananas.

Existe pour 1, 4, 6, 8 et 10 personnes.

Vaïna

Crème légère vanille, streusel noisette, crémeux banane passion, biscuit amande.

Existe en 1, 4, 6, 8 et 10 personnes

Wendy

Mousse chocolat lait, crème brulée vanille, biscuit amandes croustillant et chocolat.

Existe pour 1, 4 à 50 personnes.

Clémence

Crème légère vanille aux zestes de citron vert, compotée de fruits rouges, biscuit moelleux à la pistache.

Existe pour 1, 4 à 50 personnes.

Forêt-Noire

Crème légère chocolat, biscuit punché au Kirsch, cerise à l'alcool, chantilly vanille, copeaux chocolat guanduja.

Existe pour 1, 4 à 50 personnes.

Manathan

Crémeux chocolat lait citron, mousse vanille citron vert, caramel vanille, mousse chocolat lait, streusel noisette et biscuit brownies.

Existe pour 1, 4 à 50 personnes.

Trianon

Mousse au chocolat noir, lait et blanc, biscuit chocolat croustillant punché d'Armagnac.

Existe pour 1, 4 à 50 personnes.

Royal Chocolat

Mousse au chocolat noir 64% Manjari, mousse chocolat lait 38%, biscuit croustillant à la noisette, biscuit dacquois chocolat et boules croustillantes.

Existe pour 1, 4, 6, 8 et 10 personnes.

Carapira

Mousse caramel, biscuit dacquoise aux amandes, compotée de poires à la vanille bourbon de Madagascar, crémeux caramel à la fleur de sel, biscuit croustillant chocolat.

Existe pour 1, 4 à 50 personnes.

Légende*

Selon les pictogrammes, les desserts contiennent les produits suivants :

LAIT · FRUITS À COQUES · GLUTEN · OVOPRODUITS · FRUITS DE LA MER

** Nos produits sont fabriqués dans un laboratoire utilisant de la farine, des fruits à coques, du lait et produits à base d'oeuf, des traces de ces produits peuvent exister.*

Les classiques traditionnels

Pralinette

Crème au beurre praliné noisette, biscuit moelleux aux amandes et éclats d'amande caramélisée.

Existe pour 1, 4 à 50 personnes.

GÂTEAUX : **3,90€ / PERS.** PART INDIVIDUELLE : **2,50€**

Millefeuille

Feuilletage légèrement caramélisé, crème pâtissière vanille.

Existe pour 1, 4, 6, 8 et 10 personnes.

GÂTEAUX : **3,90€ / PERS.** PART INDIVIDUELLE : **2,50€**

Saint-Honoré

Pâte à choux, glacée caramel, crème légère vanille.

Existe pour 1, 4, 6, 8 et 10 personnes.

GÂTEAUX : **3,90€ / PERS.** PART INDIVIDUELLE : **2,80€**

Paris-Brest

Pâte à choux parsemée d'amandes torréfiées, croustillant chocolat praliné et crème mousseline pralinée.

Existe pour 1, 4, 6, 8 et 10 personnes.

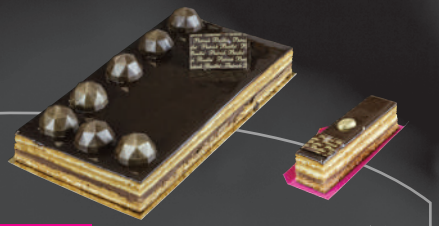
GÂTEAUX : **4,10€ / PERS.** PART INDIVIDUELLE : **3,40€**

Gâteau aux éclairs

Pâte à choux, feuilletage, crème pâtissière café et chocolat.

Existe pour 1, 4, 6, 8 et 10 personnes.

GÂTEAUX : **3,90€ / PERS.**



Opéra

Crème au beurre café, ganache chocolat, biscuit joconde punché de café.

Existe pour 1, 4 à 50 personnes.

GÂTEAUX : **4,10€ / PERS.** PART INDIVIDUELLE : **3,70€**

Mystérieux

Ganache chocolat lait à la noix de coco, meringue française recouverte d'un frou-frou, chocolat lait.

Existe pour 1, 4, 6, 8 et 10 personnes.

GÂTEAUX : **4,10€ / PERS.** PART INDIVIDUELLE : **3,20€**

Le seau à champagne

uniquement sur commande

Pièce montée de 30 choux garnis d'une crème mousseline aromatisée au Grand-Marnier, disposés dans une coupe de nougatine.
Décor flûte et bouteille en chocolat.

Taille unique 10 personnes.

52€ PIÈCE

Amuse-Bouches

Sucrés - salés

Nouveauté
[BAILLETTES]

Assortiment de mini-sandwichs. à chaque sorte de pains, sa garniture : fromage, jambon des Ardennes, tomates séchées, poulet curry, saumon fumé...

Plateau de 36 ou 25 pièces.
25€ ou 20€

Nouvelle gamme
Canapés de prestige

Toasts garnis : Cuillère de miette de crabe, crevette et pamplemousse, Foie gras sur compotée de pomme et cannelle, toast de saumon à l'aneth, mini éclair surimi crevette, Mini bouchée au poulet curry et ananas, etc...

Plateau de 48 ou 24 pièces.
1,20€ pièce

Pain surprise

Assortiment : fromages, charcuteries, foie gras, saumon fumé...
6 Toasts / personne.

Existe en 6, 8 ou 10 personnes.
24€ ou 32€ ou 40€

Nouvelle gamme
Les Carolines

Assortiments de fours frais : éclairs, religieuses, Paris-Brest, tartelette citron meringuée, tartelette 7 fruits, mousse chocolat...

Plateau de 48, 24, 20, 16 ou 12 pièces.
1€ pièce

Boîte de Fours salés

Pizza, quiche, pâté en croûte, feuilleté au jambon, croque-monsieur...
0,80€ pièce

- Boîte de 60 pièces / 48€
- Boîte de 45 pièces / 36€
- Boîte de 30 pièces / 24€
- Boîte de 22 pièces / 17,60€
- Boîte de 14 pièces / 11,20€

Navettes

Briochette garnie de foie gras, saumon, fromage...

Plateau de 48 ou 24 pièces.
1,20€ pièce

L'Art de bien manger chez nous, chez vous !

[CHOCOLATS]

[BOKO]

[MACARONS]

[GLACES]

Selon les goûts du Chef et des saisons

Verrine du moment

Tour à tour les artistes font leur show.

Chaque membre de l'équipe de pâtissier de Patrick exerce son talent dans sa verrine du moment.

3,70€ PIÈCE

B. Magnum

Mousse aux fruits ou chocolat. Selon les saisons, B. Magnum se décline en différents parfums.

A découvrir en boutique.

3,70€ PIÈCE

Macarons du moment

À découvrir en boutique.

BOITE DE 25 PIÈCES : 23,80 €
BOITE DE 16 PIÈCES : 15,40 €
BOITE DE 8 PIÈCES : 7,90 €
L'UNITÉ : 1€

Les tartes de saison

Tarte aux fruits

Au choix et selon la saison : pommes, poires, abricots, griottes, mirabelles.

Existe pour 1, 4, 6 et 8 personnes.

À PARTIR DE 1,80€ / PERS.

Tarte Bourdaloue

Fond de pâte sablée, crème d'amande et poires.

3,50€ / PERS.

Tarte profiteroles

Fond de pâte sablée, crème légère pralinée, pâte à choux parsemée d'amandes hachées torréfiées garnie de crème légère vanille.

3,50€ / PERS.

Tarte citron meringuée

Fond de pâte sablée, crème citron légèrement caramélisée, meringue italienne.

Existe pour 1, 4, 6 et 8 personnes.

3,50€ / PERS.

Retrouvez-nous sur

Facebook, Twitter et Google Plus

Boulangerie - Pâtisserie
6, place Henri-Martin
51160 Aÿ-Champagne

Ouvert du mercredi au dimanche et jours fériés de 6h à 19h30.

Patrick Baillet

Boulanger - Pâtissier - Chocolatier - Glacier

Tél. 03 26 55 44 26
Fax : 03 26 56 90 28
www.patrickbaillet.com

Chocolaterie-Salon de Thé
L'Atelier by Patrick Baillet
4, place Henri-Martin
51160 Aÿ-Champagne

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 18h30. Le dimanche d'avril à octobre.

Pour votre santé, www.manger-bouger.com - Photos non contractuelles.