

LA GAMME DES "INDIVIDUELS"

	Prix à emporter en € TTC	Prix à emporter en € HT
Les Eclats (de Rire)		
Eclat Tatin : pommes caramélisées, crème fouettée mascarpone vanille, sablé	6,10	5,78
Eclat Vanille : financier vanille, croustillant, ganache montée vanille, mousse vanille, chantilly, gel vanille	6,30	5,97
Eclat Nut's : dacquoise et croustillant noisette, mousse au praliné et chocolat au lait, ganache chocolat	6,30	5,97
Eclat Russe : noisettes torréfiées, biscuit succès et crème au beurre pralinée à l'ancienne	6,30	5,97
Le Gourmand : 4 minis bouchées parmi les Eclats de Rire du moment	6,30	5,97
Les Tartes		
Tartelette Citron : crème de citron, suprême de citron, meringue à l'italienne, pâte sucrée nature	5,80	5,50
Tartelette Fraise : pâte sucrée, confit de fraise, crème diplomate pistache, fraises fraîches	6,40	6,07
Tartelette Cookie Noisette : pâte sucrée, cookie noisette chocolat au lait, crémeux et ganache montée noisette et praliné	6,40	6,07
Tartelette Café/chocolat/tonka : pâte sucrée cacao, brownie, ganache tonka chocolat, macaron chocolat	6,40	6,07
Les Intemporels		
Le Millefeuille vanille caramel : pâte feuilletée et crème diplomate vanille, caramel au beurre salé	5,50	5,21
Le Saint-Honoré du moment : pâte feuilletée, choux, crème fouettée	6,10	5,78
Le Flan Pâtissier à la vanille, au œufs bio de la ferme de La Ganguse et au lait cru	4,60	4,36
Le Paris Brest : pâte à chou, crème pralinée noisettes amandes, feuilletine praliné, crème mascarpone vanille	6,00	5,69
L'éclair Chocolat Pécan : pâte à chou, ganache montée chocolat noir, noix de pécan caramélisées	6,10	5,78
Les Signatures		
"Les Oeufs coques" : mangue fraîche, crème au thé vert, crème fouettée, coulis de mangue (2 pièces)	7,50	7,11
Le Macaron XXL Chocolat Caramel : ganache chocolat caramel	6,00	5,69
Le Fenétralia à la façon de Yannick : génoise amandes grillées, marmelade d'abricots et citrons confits, crumble dragées	6,00	5,69

LES GRANDS GATEAUX A PARTAGER

Les grands gâteaux aux parfums multiples, "à composer"		Prix à emporter en € TTC			
Choisissez vos parfums, et mixez comme vous le voulez !					
A partir de la gamme de "Eclats (de rire)"					
Les "unis"		Prix à emporter en € TTC			
Les Entremets "éclats (de rire)"		T4	T6	T8	T10
		26,00	39,00	52,00	65,00
Eclat Tatin : pommes caramélisées, crème fouettée vanille au sucre muscovado, crémeux caramel beurre salé, sablé					
Eclat Vanille : financier vanille, croustillant, ganache montée vanille, mousse vanille, chantilly, gel vanille					

Eclat Nut's: dacquoise et croustillant noisette, mousse praliné et chocolat au lait, ganache chocolat
 Eclat Russe : noisettes torréfiées, biscuit succès et crème au beurre pralinée à l'ancienne

Les Tartes	T4	T6	T8	T10
Tarte Citron : crème de citron, suprême de citron, meringue à l'italienne, pâte sucrée nature	26,00	39,00	52,00	65,00
Tartelette Fraise : pâte sucrée, confit de fraise, crème diplomate pistache, fraises fraîches	26,00	39,00	52,00	65,00
Tarte Cookie Noisette : pâte sucrée, cookie noisette chocolat au lait, crémeux et ganache montée noisette et praliné	28,00	42,00	56,00	70,00
Tarte Café/chocolat/tonka : pâte sucrée cacao, brownie, ganache tonka chocolat, macaron chocolat	28,00	42,00	56,00	70,00

Les Tartes rustiques	T6			
Tarte rustique aux fruits de saison		28,00		

Les Classiques	T4	T6	T8	T10
Fondant au chocolat XXL, <i>sans gluten</i>			34,00	
Saint Honoré vanille caramel ou chocolat ou de saison	28,00	42,00	56,00	70,00
Le Flan Pâtissier : flan aux œufs bio et lait cru, vanille de Madagascar, (à commander 48heures à l'avance)		28,00		
Le Millefeuille vanille caramel	23,00	34,00	49,00	62,00
Paris Brest	28,00	42,00	56,00	70,00
Fenestra XXL		33,00		

CADEAUX SUCRES

		Prix à emporter en € TTC	Prix à emporter en € HT
Les cœurs coulants, caramel fruité, en coffret			
Passion mangue, couverture lait			
Framboise, couverture noir	20 pièces	28,00	26,54
Agrumes, couverture noir	10 pièces	16,00	15,17
Yuzu, couverture noir			

Les grignotages			
Tablette de chocolat Grands Crus (lait/ivoire/blond caramel)		5,50	4,58
Tablette de chocolat noir équateur		5,50	5,21
Tablette de chocolat Lucifèves d'Aubrac		9,80	8,17
Croquants de Cordes		5,00	4,17
Billes croustillantes à la noisette enrobées (noir/lait caramel)		10,50	9,95
Les pâtes de fruits (framboise, cassis, mirabelle, abricot, citron, pêche de vigne)	réglette	9,20	7,67
Les pâtes de fruits (framboise, cassis, mirabelle, abricot, citron, pêche de vigne)	coffret	13,80	11,50
Mendiants chocolat (lait/noir/ivoire)		9,00	7,05
Nounours guimauve		3,90	4,43
Amandes cacao		8,00	6,67
Truffes caramel		12,80	12,13
Rose des vents (lait/noir)		8,00	7,58

Les fours secs	de 120 à 180 g	
Sablés diamant vanille /chocolat / pistache	7,00	6,64
Sablés cannelle, noisette		
Sablés breton finger citron et fleur de sel		
Sablés salés paprika / parmesan / pavot		

Les gâteaux de voyage	8 parts	
Cake noix de pécan, chocolat, caramel	19,50	18,48
Cake pain d'épices	16,00	15,17
Cake framboise pistache, biscuit moelleux pistache et confit de framboise (<i>sans gluten</i>)	19,50	18,48
Cake aux fruits confits, miel du Tarn, nappé au rhum ambré	18,50	17,54

Pâte à tartiner et confitures

Pâte a tartiner chocolat/noisette

7,00

6,64

Confitures "Un monde de confitures, artisanales, Colomiers (Gelée de sureau, Pamplemprune, fraises d'Occitanie...)

8,5 € / 220 g

8,06

BONS CADEAUX SANDYAN

Un cadeau original, une pause "gourmande" pour deux personnes

Goûter pour deux personnes avec deux boissons chaudes & deux pâtisseries au choix

22,00

20,00

Déjeuner pour deux personnes avec l'offre salée du moment - (une boisson fraîche, une création salé, un dessert)

36,00

32,73

Déjeuner pour deux personnes avec l'offre salée du moment - (une boisson fraîche, deux créations salés, un dessert)

50,00

45,45

Invitation à un cours de pâtisserie

Cours de 2h30 avec le Chef Pâtissier, repartez avec votre production !

90,00

75,00