



SANDYAN
Pâtisserie
YANNICK DELPECH

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/Caramel/Pécan : crumble pécan, biscuit amande, crémeux caramel fleur de sel, glaçage lacté, ganache vanille et pécan sablé	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
Eclat Forêt noire : biscuit viennois chocolat, ganache montée vanille, confit cerise, chocolat craquant	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 Hibiscus/Rhubarbe : dacquoise amande, crème brûlée vanille, gelée rhubarbe, rhubarbe pochée à l'hibiscus	6,40	6,07
Tarte Fraise : pâte sablée, crème d'amande à la fraise, confit de fraise, crème mascarpone vanille, fraise fraîche	6,40	6,07
Tarte Framboise : pâte sucrée, crème d'amande à la framboise, ganache montée vanille et gelée framboise, framboise fraîche	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 Flan Pâtissier à la vanille, au œufs bio de la ferme de La Ganguise et au lait cru	4,60	4,36
Le Paris Brest : pâte à chou, croustillant feuilletine praliné noisette, crème légère praliné noisette	6,00	5,69
L'éclair Chocolat Manjari : pâte à chou, glaçage cacao, crumble chocolat noir, crémeux chocolat Valrhona Manjari 64% pur origine Madagascar	6,10	5,78
Les Signatures		
"Les Oeufs coques" : mangue fraîche, crème au thé vert, crème fouettée, coulis de mangue (2 pièces)	7,50	7,10
Le Fenétralia à la façon de Yannick : génoise amandes grillées, marmelade d'abricots et citrons confits, crumble dragées	6,00	5,69
Fraisier : génoise, compotée de fraise, mousse et ganache montée à la vanille, fraise fraîche	6,80	6,45

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)"

Eclat Tatin : pommes caramélisées, crème fouettée vanille au sucre muscovado, crémeux caramel beurre salé, sablé

Eclat Forêt noire : biscuit viennois chocolat, ganache montée vanille, confit cerise, chocolat craquant

Eclat Vanille/Caramel/Pécan : crumble pécan, biscuit amande, crémeux caramel fleur de sel, glaçage lacté, ganache vanille et pécan sablé

Eclat Russe : noisettes torréfiées, biscuit succès et crème au beurre pralinée à l'ancienne

Les Tartes

Tarte Citron : crème de citron, suprême de citron, meringue à l'italienne, pâte sucrée nature

Tartelette Hibiscus/Rhubarbe : dacquoise amande, crème brûlée vanille, gelée rhubarbe, rhubarbe pochée à l'hibiscus

Tarte Framboise : pâte sucrée, crème d'amande à la framboise, ganache montée vanille et gelée framboise, framboise fraîche

Tarte Fraise : pâte sablée, crème d'amande à la fraise, confit de fraise, crème mascarpone vanille, fraise fraîche

Les Tartes rustiques

Tarte rustique aux fruits de saison

Les Classiques

Fondant au chocolat XXL (*sans gluten*)

Le Flan Pâtissier : flan aux œufs bio et lait cru, vanille de Madagascar, (à commander 48heures à l'avance)

Le Millefeuille vanille caramel

Paris Brest

Fenestra XXL

Fraisier

Pavlova

St-Honoré

T4	T6	T8	T10
26,00	39,00	52,00	65,00

T4	T6	T8	T10
26,00	39,00	52,00	65,00
26,00	39,00	52,00	65,00
26,00	39,00	52,00	65,00
28,00	42,00	56,00	70,00

T6
28,00

T4	T6	T8	T10
		34,00	
	28,00		
23,00	34,00	49,00	62,00
28,00	42,00	56,00	70,00
	33,00		
28,00	42,00	56,00	70,00
28,00	42,00	56,00	70,00
28,00	42,00	56,00	70,00

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 noir/lait		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
Nounours guimauve		3,90	4,43
Les fours secs			
	de 120 à 180 g		
Sablés diamant vanille/chocolat / pistache		8,00	7,58
Sablés breton finger citron et fleur de sel		8,00	7,58
Sablés salés paprika/parmesan/pavot		8,00	7,58
Sablés sans gluten		8,50	8,06
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
Amandier (<i>sans lactose, sans gluten</i>)		14,90	14,12
Pâte à tartiner et confitures			
Pâte à tartiner chocolat/noisette		7,00	6,64
Confitures "Un monde de confitures, artisanales, Colomiers (Pomme caramel, Agrumes, fraises d'Occitanie...)		9,9 € / 220	8,06

BONS CADEAUX SANDYAN

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

Gôûter 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 salée, un dessert)	36,00	32,73
Déjeuner pour deux personnes avec l'offre salée du moment - (une boisson fraîche, deux créations salées, 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
--	-------	-------