



Jean-Baptiste Grangé  
Artisan pâtissier

# Carte hiver 2020

## À partager

### Le macaron à la framboise

Biscuit macaron, crème mousseline vanille, framboises fraîches, compotée de framboise maison.  
Disponible en 6 ou 10 parts

### Le russe

Biscuit amande/noisette, crème au praliné maison. Disponible en 6, 9, 12 parts

### Le croquant au chocolat

Génoise, croustillant praliné maison, crémeux au chocolat noir, glaçage rocher et chantilly chocolat au lait.  
Disponible en 6/8/10 parts

### L'exotique

Croustillant spéculos, crémeux au fruit de la passion, biscuit moelleux aux amandes, mousse mangue et glaçage exotique. Disponible en 6/8/10 parts

### Le Saint Honoré vanille

Pâte feuilletée caramélisée, choux à la crème, crème mousseline vanille et chantilly mascarpone vanillée.  
Disponible en 6/8/10/12 parts

### Le Paris Brest

Pâte à choux, crème mousseline au praliné maison, noisettes torrifiées, cœur coulant au praliné. Disponible en 6/8/10 parts

### La tarte au citron

Biscuit sablé noisette, crème au jus de citron frais, meringues sèches.  
Disponible en 6/8/10 parts.

### Plateau de 20 mignardises

Assortiment de petits fours

### Plateau de 40 mignardises

Assortiment de petits fours

### Le baba au rhum

Biscuit baba imbibé aux agrumes et au rhum brun. Chantilly mascarpone vanillée. Disponible uniquement en 8 parts

## Les individuels

### Le macaron à la framboise

Biscuit macaron, crème mousseline vanille, framboises fraîches, compotée de framboise maison.

### Le russe

Biscuit amande/noisette, crème au praliné maison.

### Le croquant au chocolat

Génoise, croustillant praliné maison, crémeux au chocolat noir, glaçage rocher et chantilly chocolat au lait.

### L'exotique

Croustillant spéculos, crémeux au fruit de la passion, biscuit moelleux aux amandes, mousse mangue et glaçage exotique.

### Le Saint Honoré vanille

Pâte feuilletée caramélisée, choux à la crème, crème mousseline vanille et chantilly mascarpone vanillée.

### Le Paris Brest

Pâte à choux, crème mousseline au praliné maison, noisettes torrifiées, cœur coulant au praliné.

### La tarte au citron

Biscuit sablé noisette, crème au jus de citron frais, meringues sèches.

### Le baba au rhum

Biscuit baba imbibé aux agrumes et au rhum brun. Chantilly mascarpone vanillée.

### Éclair caramel cacahuètes

Pâte à choux, crémeux caramel beurre salé, cacahuètes grillées et glaçage chocolat au lait.

### Financier framboise et citron vert

Financier noisette, cœur de compotée de framboise, ganache montée citron vert.

### Profiteroles

Croustillant praliné, crémeux chocolat noir, crème mousseline vanille, choux à la crème et chantilly mascarpone vanillée.

### Tiramisu au café

Financier noisette, praliné au café, crémeux au café, mousse au mascarpone.

### Macaron chocolat/caramel

Biscuit macaron au chocolat, crème mousseline au chocolat et cœur au caramel beurre salé.

### Religieuse au chocolat

Pâte à choux, craquelin chocolat, crème mousseline au chocolat.

### Religieuse au café

Pâte à choux, craquelin au café, crème mousseline au café.

### Cheese-cake myrtille

Sablé, compotée de myrtilles, biscuit moelleux aux amandes, mousse au fromage blanc.

### La noisette béarnaise

Biscuit moelleux aux amandes, cœur coulant au caramel et praliné maison, mousse noisette, glaçage croquant.

### Tarte chocolat/noisette

Pâte sucrée au noisette, crémeux pur noisette et mousse chocolat noir.

### Tarte façon tatin

Biscuit sablé aux amandes, pommes cuites façon tatin, ganache montée Dulcey caramel.

### Mille-feuille classique

Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline au Rhum brun et chantilly mascarpone vanillée.

Pour connaître les tarifs,  
contactez-nous  
Tél. 06 70 69 43 18  
patisseriegrange@gmail.com

Pâtisserie Grangé  
43 rue Henri IV  
64800 Bénéjacq  
France  
www.patisseriegrange.fr