



Jean-Baptiste Grangé
Artisan pâtissier

Carte du moment

Gâteaux individuels 3,30€

Croquant chocolat/noisette

Croustillant praliné, crémeux chocolat, glacage façon rocher, chantilly au chocolat au lait Valrhona

Tarte au citron

Pate sucrée, crème de noisette, compotée citron acidulée, crème citron

Tarte aux fraises

Pate sucrée, crème d'amande, compotée de fraise, crème vanille, fraises

Fleur de café

Pate sucrée, crème de noisette, ganache montée au café du Pérou (Le Gascon), chantilly au café blanc

Pavlova

Meringue, chantilly mascarpone, fruits rouges

La noisette

Biscuit moelleux amande, mousse noisette, coeur coulant praliné et gel noisette

Paris Brest

Pâte a choux, craquelin, crème mousseline pralinée noisette, praliné pur et noisettes grillées

Tarte aux framboises

Pate sucrée, crème d'amande, compotée de framboises, crème vanille, framboises

Tiramisu Nutella (verrine)

Crème mascarpone, spéculos, Nutella.

Tiramisu Spéculos (verrine)

Crème mascarpone, spéculos, café

Riz au lait/Caramel/cacahuètes (verrine)

Riz au lait crémeux, caramel beurre salé, cacahuètes de Soustons

Russe

Biscuit amande/noisette, crème praliné noisette

Fleur cacao

Sablé breton chocolat, caramel tendre chocolat 68 %, crémeux chocolat, ganache montée au grué de cacao

Tartelette myrtilles

Pate sucrée, crème d'amande à la myrtille, crème citron vert, compotée de myrtilles

Cara/cacahuètes

Pate sucrée, caramel fleur de sel, ganache montée chocolat Dulcey, cacahuètes de Soustons

Crumble fraise (verrine)

Crumble croustillant amande, compotée de fraise, crème vanille, fraises, zeste de citron vert

Mousse au chocolat (verrine)

Mousse au chocolat Valrhona, praliné, crumble de noisettes

Mille feuille classique

Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille/rhum, chantilly mascarpone

Macaron framboise

Biscuit macaron, crème vanille, framboises fraîches

Tarte aux framboises

Pate sucrée, crème d'amande, compotée de framboises, crème vanille, framboises

Verrine Mangue Passion

Crumble amande, mousse mangue, compotée de passion

Verrine cookie/noisette

Morceaux de cookies, crème à la noisette, praliné et crumble noisette

Gâteaux à partager

Russe

Biscuit amande/noisette, crème praliné noisette

6parts/18€

9parts/27€

12parts/36€

Croquant chocolat/noisette

Croustillant praliné, crémeux chocolat noir, glacage façon rocher et ganache montée chocolat au lait

6parts/21€

8parts/26€

10 parts/32€

Tarte aux fraises ou framboises

Pate sucrée, crème d'amande, compotée de fraise, crème vanille, fraises/framboises

6parts/21€

8parts/26€

10 parts/32€

Fraisier ou framboisier

Biscuit amande, crème vanille, fraises, compotée de fraises ou framboises

6parts/21€

8parts/26€

10 parts/32€

Saint Honoré

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

6parts/18€

8parts/24€

10parts/30€

12parts/36€

Le macaron framboise

Biscuit macaron, crème vanille, framboises fraîches

6parts/21€

10 parts/32€

La tarte au citron

Pate sucrée, crème d'amande, compotée de citron acidulée, crème citron, meringues sèches
Disponible en 6/8/10 parts

6parts/21€

8parts/26€

10 parts/32€

Pour connaître les tarifs, ou pour toutes autres demandes

contactez-nous

Tél. 06 70 69 43 18

patisseriegrange@gmail.com

Pâtisserie Grangé

43 rue Henri IV - 64800 Bénéjacq - France

www.patisseriegrange.fr