



COLLECTION
AUTOMNE / HIVER 2020

AUTOUR DES FRUITS

DOUCEUR DE FRUITS ROUGES 4 pers = 19.50€ / 6 pers = 26.90€ / 8 pers = 33.00€

Biscuit moelleux aux zestes de citron vert, mousse framboises, cœur de fruits rouges, une fine coque craquante de chocolat blanc et chantilly de citron vert, tout en légèreté.

MIEL (sans gluten) 4 pers = 19.90€ / 6 pers = 27.90€ / 8 pers = 35.90€

La douceur du miel et la délicatesse de l'ananas mêlées dans une pâtisserie haute en couleur et en gourmandise ! Un biscuit au maïs et une pointe de passion.

PAMPLEMOUSSE 4 pers = 19.80€ / 6 pers = 27.80€ / 8 pers = 35.90€

Doux et sucré, amertume et caractère, le pamplemousse est au cœur de ce dessert, une mousse au praliné amande et une touche de caramel, à découvrir !

AUTOUR DU CHOCOLAT

POIRE & CHOCOLAT (sans gluten) 4 pers = 19.90€ / 6 pers = 27.80€ / 8 pers = 36.50€

Biscuit moelleux au chocolat, mousse chocolat noir Grand cru, compotée de poires à la vanille de Tahaa et crumble croustillant au sésame noir.

MADAGASCAR 4 pers = 19.90€ / 6 pers = 28.50€ / 8 pers = 36.90€

L'alliance subtile du chocolat noir, d'une crème brûlée à la vanille de Madagascar et d'un praliné de cacahuètes, relevé par un caramel de framboise ultra gourmand !

CAFE & CHOCOLAT 4 pers = 19.90€ / 6 pers = 27.80€ / 8 pers = 36.50€

Sur les traces d'un opéra, café et chocolat, un jeu de textures pour une gourmandise à l'état pur !

COLLECTION GOURMANDE

TARTE CITRON MERINGUÉE 4 pers = 18.90€ / 6 pers = 23.90€ / 8 pers = 31.00€

Pâte sablée croustillante, crèmeux de citron jaune, gel intense acidulé,
meringue fondante aux zestes de citron vert.

TARTE TATIN..... 4 pers = 19.90€ / 6 pers= 24.90€ / 8 pers = 32.50€

Feuilletage caramélisé, pommes confites comme une tatin, vanille intense,
crème légère et caramel fondant.

Brioche feuilletée caramélisée au sucre complet (environ 500 gr) 13.00€

Cake moelleux citron et limoncello (environ 650 gr) 12.00€

COLLECTION DE MIGNARDISES

A partir de 6 pièces identiques par commande (1.60€/pièce)

DÔME DE MADAGASCAR

Sablé chocolat noir, mousse au chocolat et insert de crème brûlée à la vanille Bourbon.

BILLE EXOTIQUE

Sablé croustillant, ganache légère vanille, cœur passionnément intense.

CRUMBLE

Chocolat, caramel onctueux à la fleur de sel, ganache au chocolat Pur GHANA.

DELICATE FRAMBOISE

Sablé amandes, mousse framboises et confit de fruits rouges.

RHUM/BANANE/CITRON VERT (sans gluten)

Sablé moelleux, ganache légère aux saveurs de rhum brun, cœur de bananes confites au citron vert.

CAFÉ DULCEY

Sablé breton à la fleur de sel, mousse ultra légère café, crèmeux gourmand Dulcey.

BROWNIE

Brownie moelleux chocolaté, crème légère au miel et ananas rôti au citron vert.

CŒUR D'AGRUMES

Croustillant amande, mousse légère au praliné et fraîcheur d'agrumes.

Découvrez la « pâtisserie du dimanche »

Nous vous proposons **chaque semaine** une **création individuelle** différente, à retrouver sur nos **réseaux sociaux**.



www.mairet-creations.com

Laissez vos papilles faire le reste

Nous travaillons exclusivement de manière artisanale, un délai de 48h00 nous est donc nécessaire.
Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous sommes à votre disposition pour vous proposer un devis personnalisé.