



# *Gamme Pâtisserie*



**La Rivière Saint-Louis**

**0262 43 49 67**

*Commandes sur place 2 jours avant et avec un Acompte*

*Conseils sur RDV possible*

Retrouvez notre gamme sur notre site :

**[www.boulangerie-patisserie-hurot.fr](http://www.boulangerie-patisserie-hurot.fr)**

# Les Mousses

en 6 ou 8 Pers.

## Le Metis



Mousse Chocolat Noir – Crème Brulée à la Vanille – Biscuit Chocolat – Glaçage Chocolat Noir

## Le P'tit Antoine



Crèmeux aux 2 Chocolats – Dacquoise Noisette – Chantilly au Chocolat – Croustillant Praliné Feuilletine

## L' Ecureuil



Crème Diplômée Praliné – Caramel Fleur de Sel – Dacquoise Noisette – Glaçage Caramel

## Le Coeur de Framboise



Bavaroise Vanille – Coulis de Framboise – Biscuit Viennois Pistache

## L'Exotique



Biscuit Amande Citron Vert – Mousse Coco – Coulis Mangue / Passion

## Le Verger Champenois



Mousse Champagne – Coulis Framboise – Biscuit Pistache – Meringue Italienne

# Les Traditionnels

en 6, 8, 10 ou 20 Pers.

## Le Délice



Biscuit Amandes Caramélisé –  
Crème Fouettée Vanille –  
Mousse Chocolat Noir

## La Forêt Noire



Mousse Chocolat Noir – Cerises Amarena –  
Biscuit Chocolat – Chantilly –  
Copeaux de Chocolat Noir

## Le Pie Neuf



Génoise – Crème Légère Vanille Parfumée au Rhum

# Entremet Glacé

en 6 ou 8 Pers.



Conserver  
à -18°C  
(au congélateur)

## Vacherin



Crème Glacée Vanille - Crème Glacée  
Caramel - Meringue – Chantilly

Crème Glacée Vanille - Crème Glacée  
Chocolat Noir - Meringue – Chantilly

# Les Millefeuilles

en 8, 10 ou 20 Pers.

## Millefeuille Vanille



Pâte Feuilletée – Mousseline Vanille  
parfumée au Rhum

## Rosemay



Pâte Feuilletée – Mousseline Vanille –  
Fraises Fraîches

Sur demande et sous conditions possibilités d'autres parfums :

Framboises Fraîches, Vanille sans Alcool, Vanille Café, Chocolat, Caramel, Praliné Fruits Rouges ...

# Les Génoises

en 8 ou 10 Pers.

## Brésilien (MultiFruit), Fraisier ou Poirier



Génoise – Crème Légère –  
Fruits (MultiFruit, Fraises ou Poires) – Chantilly – Amandes Effilées Caramélisées

# Les Tartes

en 6 ou 8 Pers.

## Tartes Rustiques (Tartes Cuites)



### Normande (aux Pommes)

Pâte Feuilletée – Compote Pomme –  
Crème d'Amande – Pommes

### Crumble Fruits Rouges

Pâte Sablée – Crème d'Amande –  
Fruits Rouges – Crumble

### Bananes Chocolat

Pâte Sablée – Chocolat Noir –  
Purée de Banane – Bananes

### Poires Amandine

Pâte Sablée – Crème d'Amande –  
Poires au Sirop

## Tartes aux Fruits (Tartes Fraîches garnies à la crème)



Pâte Sablée – Crème Légère –  
Fruits ( Multifruit ou Fraises ou Bananes ou Ananas ... )

# Les Tartes Spéciales

*Taille unique en 6/8 pers.*

## Tarte Citron Meringuée



Pâte Sablée – Crème Citron –  
Meringue Italienne

## Piton des Neiges



Crème Légère au Marron – Crème de Marron –  
Chantilly – Ganache Vanille

## Tarte Macarons



Pâte Sablée – Crème d'Amande et Mousseline  
– Macarons – Fruits Frais

## Tarte Bergère



Tarte Poire Amandine – Crème Brulée à la  
vanille

# Les Entremets Spéciaux

en 6 ou 8 Pers.

## Flan



Pâte Feuilletée - Crème à Flan à la Vanille

## CheeseCake



Crumble - Crème Cheese - Confit de Framboise

## Paris Brest



Pâte à choux - Praliné - Crème Mousseline  
Praliné - Amandes Caramélisées

## Saint - Honoré



Pâte feuilletée - Pâte à choux garnie de Crème  
Pâtissière - Crème Légère Marron - Chantilly

## Charlotte aux Fraises



PROCHAINEMENT

Biscuit Cuillère - Coulis de Fraise -  
Bavaroise Vanille - Fraises Fraîches

## Tropézienne



Brioche Provençale à la Fleur d'Oranger  
- Crème Légère Vanille