



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

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 Diplôme Praliné – Caramel Fleur de Sel – Dacquoise Noisette – Glaçage Caramel

Le Coeur de Framboise



Bavaroise Vanille – Coulis de Framboise – Biscuit Viennois Pistache

Nouveau Produit
en cours

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 - Sorbet Fruits
Rouges - Meringue Chantilly

Nouveau Produit
en cours

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



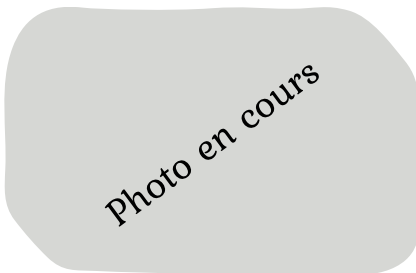
Pâte Sablée – Crème Citron –
Meringue Italienne

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

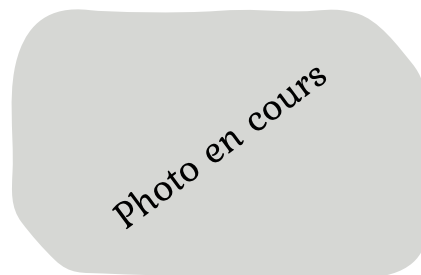
en 6 ou 8 Pers.

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