

# — TRAITEUR —

## PETITS FOURS SALÉS 0,80 €/part

### FROIDS (toasts ronds ou de forme triangulaire)

- Saumon Fumé et aneth
- Jambon de pays
- Mousse de canard
- Guacamole et nacho
- Rillettes de thon
- Œufs de truite et fromage frais
- Tapenade
- Feta
- Rillettes de truite des Pyrénées
- Concombres et crevettes

... et bien d'autres choix!

## CHAUDS 0,50 €/pièce

- Mini-pizzas (végétarienne ou lardons-champignons)
- Mini-quiches (lorraine ou poireaux)
- Feuilleté aux saucisses
- Allumettes au sésame
- Allumettes au fromage

## TAPAS 1,20 €/pièce

- Thon et anchois
- Jambon con tomate
- Rillettes de saumon
- Tapenade et anchois

## MIGNARDISES (petits fours sucrés) 0,80 €/part

- Mini-éclair chocolat ou café
- Mini-Russe
- Mini-tulipe
- Mini-mousse de fruits
- Mini-tartelette fruits
- Mini-baba au rhum
- Mini-choux chantilly

## POUR VOS RÉCEPTIONS

- Plaque de pizza (60 x 40) 20,00 €
- Plaque de Flammenküche 20,00 €
- Plaque de quiche (60 x 40) 25,00 €
- Pain surprise (60 sandwichs) 30,00 €
- Desserts : voir pâtisseries grand format au dos

**Pour vos repas de fête, n'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.**

*Cette liste est donnée à titre indicatif et peut évoluer en fonction de la disponibilité de certaines matières premières. Si vous avez des souhaits particuliers, merci de nous l'indiquer lors de la commande.*



## Le Moulin de Pyrène

Gelos Centre • Tél. 05 59 06 61 33

## Aux Délices de Pyrène

Avenue Vallée Heureuse • Tél. 05 59 21 24 32



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



TAMTAM Design / Copyright : ©Bepphoto - ©Eliane H. - ©ALF Photo - ©PIETRES NEW / NE PAS LÈTER SUR LA VOIE PUBLIQUE

# CARTE DE LA MAISON

Boulangerie • Pâtisserie • Traiteur



## Le Moulin de Pyrène

Gelos Centre • Tél. 05 59 06 61 33

## Aux Délices de Pyrène

14 avenue Vallée Heureuse • Tél. 05 59 21 24 32

# — NOS PÂTISSERIES —

## CHOCOLAT

### Bavarois 3 chocolats 2,50 €/part

Un biscuit génois surmonté de 3 mousses chocolat noir, chocolat blanc et chocolat au lait, nappage chocolat.

### Charlotte au chocolat 2,50 €/part

Un rond de biscuit cuillère entourant une bavaroise chocolat au lait, décor chocolat.

### Choco-framboise 2,50 €/part

Un biscuit surmonté d'une mousse chocolat légère et d'une confiture de framboise, décor framboises et copeaux de chocolat.

### Cœur Croquant 2,00 €/part

Une délicieuse mousse au chocolat sur un pralin croquant, décoré de paillettes de chocolat, le tout en forme de cœur.

### Forêt Noire 2,20 €/part

Une superposition de génoise cacao, de crème fouettée parsemée de Griottes imbibées, le tout recouvert de copeaux de chocolat noir et décoré de Griottes.

## CAFÉ

### Moka 2,00 €/part

Une superposition de biscuit génois imbibée de sirop de café, crème au beurre café.

### Opéra 2,20 €/part

Une superposition de biscuit génois imbibée de sirop de café, d'une crème au beurre café et d'une ganache de chocolat, le tout nappé de chocolat noir.

### Tiramisu 2,50 €/part

Deux rangées de biscuit imbibé d'un sirop de café, crème au mascarpone entre, le tout saupoudré de cacao amer.



## FRUITS

### Bavarois 2 fruits 2,20 €/part

Un biscuit surmonté de 2 mousses de fruits de votre choix : citron-framboise, fraise/abricot, nappage, décor fruits.

### Charlotte 4 saisons 2,60 €/part

Un rond de biscuit cuillère et une base de génoise, entourant une crème mousseline vanille, le tout surmonté de fruits de saison.

### Fraisier ou Framboisier (suivant la saison) 2,50 €/part

Une superposition de génoises imbibées de sirop, de mousseline de vanille parsemée de morceaux de fraises fraîches (ou framboises), nappage de fruits, fraises ou framboises en décor.

### Lingot fraîcheur 2,50 €/part

Deux rangées de génoise imbibées de sirop kirsch, au milieu d'une crème mousseline vanille mélangée à des fruits frais, décoré avec des fruits frais de saison.

### Bora-Bora 2,30 €/part

Dés de mangue caramélisés surmontés d'un crémeux citron et d'une bavaroise vanille, le tout recouvert d'un coulis passion.

### Maca-Framboise 2,50 €/part

Deux coques de macarons enfermant de la crème fouettée et des framboises fraîches.

### Angélus 2,20 €/part

Un biscuit léger surmonté de morceaux de poires caramélisés et d'une mousseline poire, le tout recouvert d'un biscuit légèrement caramélisé

### Charlotte fruits Rouges 2,50 €/part

Un biscuit cuillère maison entourant une bavaroise légère aux fruits rouges, le tout recouvert chantilly et de fruits frais.

### Tarte Méli-Mélo 2,20 €/part

Un fond de pâte sucrée surmontée d'une crème mousseline vanille et de fruits de saison.

### Amandine aux Poires 2,00 €/part

Un fond de pâte sucrée garnie avec une crème d'amandes et des demi-poires.

**Notre assortiment suivant les saisons, cette liste n'est pas exhaustive. Demandez nos pâtisseries de saison.**

## AUTRES SPÉCIALITÉS

### Saint Honoré 2,20 €/part

Feuilletage, entouré de petits choux à la crème, garni de crème fouettée.

### Paris-Brest 2,30 €/part

Un rond de pâte à chou décoré d'amandes effilées, garni d'une crème légère praliné.

### Mille-feuilles 2,00 €/part

### Tarte citron ou Citron Meringuée

### Pièce Montée Devis personnalisé

Sur commande 1 semaine à l'avance

**0,70 €/chou garni et monté** (3 à 4/personne)

**35,00 €/kilo de nougatine** et décor en supplément.

## SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

### Russe 2,30 €/part

Deux rangées de biscuit aux amandes entourant une crème légère au praliné.

### Croustade aux Pommes ou Pommes/Myrtilles 1,50 €/part

Un feuilletage surmonté d'un mélange de crème, compote et pommes fraîches, le tout parfumé avec du rhum, surmonté d'un feuilletage croustillant.

### Gâteau basque à la crème (6 parts) 7,50 €

### Gâteau basque aux cerises noires (6 parts) 8,50 €

## PÂTISSERIES GRAND FORMAT

### Plaque de Tarte aux Pommes (24 parts) 27,00 €

### Plaque de Tarte aux Fruits (24 parts) 30,00 €

### Plaque de Croustade Pommes (24 parts) 30,00 €

### Plaque de Moelleux chocolat (30 parts) 32,00 €

## GÂTEAUX SECS

### Nos cakes suivant les saisons 5,50 €/pièce

Orange, Pyrène'choc, Pistache & Griottes, Myrtilles, Abricots & Amandes...

### Brîche Vendéenne

### Pastis

### Madeleine citron

### Panettone

### Pain d'épices (hiver)

