



PÂTISSERIE LESAGE
LA MADELEINE
156, rue du Général de Gaulle
03 20 74 18 12

Les Classiques de la Maison Lesage:

L'Africain : entremet aux 3 chocolats (noir, lait et chocolat blanc) sur biscuit amande au chocolat.

Le Tutti Frutti: biscuit cuillère, crème mousseline légère à la gousse de vanille, cocktail de fruits frais.

Le Croustillant: biscuit amande chocolat, praliné feuilleté, mousse de chocolat noir.

Croustillant chocolat au lait: biscuit amande chocolat et feuilleté praliné, mousse chocolat lait.

Le Suprême de framboise: génoise et biscuit roulé à la framboise, bavaroise à la framboise.

Les Incontournables de la Maison Lesage:

Le Croustillant au lait: biscuit amande chocolat, praliné feuilleté, mousse de chocolat au lait.

Le Délice pistache: Frangipane à la pistache, mousse de chocolat noir et biscuit chocolat.

Le Pommélia: frangipane, pommes caramélisées, crème chiboust à la vanille.

le Fraisier (mai à fin septembre) crème vanille, fraises, décor en pâte d'amandes.

Tartes frangipane aux fruits de saison - macaronade pistache fraises -

Crème brûlée à la vanille ou à la pistache - Tarte crème fruits - l'Exotique -

le Merveilleux - la fleur de Lys - le Mont des Flandres - l'excellent - Moka -

Opéra - Tarte citron etc...

Les Nouveautés:

Le Médélise: macaron citron, feuilleté praliné, mousseline au citron.

Le Confit de fraises au citron: fraises confites et mousse chocolat blanc citron vert. (mai à septembre)

Le Café gourmand: macaron chocolat, crème brûlée au spéculoos, mousse chocolat au café.

Entremets sur réservation minimum 72h à l'avance (sur réserve).