



# LA COLLECTION gowmande











#### Mon plaisir... Vous faire plaisir!

Avec mon équipe, nous avons réalisé une nouvelle carte qui a pour but de vous faire découvrir de nouvelles saveurs, des textures différentes ou encore de revisiter les classiques français.

Nous avons conçu des pains, des pâtisseries, des glaces, des macarons, des chocolats et du traiteur pour ravir vos papilles à chaque moment de la journée.

Je revendique des produits simples, efficaces, gourmands, frais et bien faits.

Nos produits doivent être réalisés avec des produits sains,
et de haute qualité tel le lait de notre producteur local, sans OGM, les fraises d'un village voisin,
les œufs fermiers de poules élevées en plein air de Plessis (près de Vertus)
ou de la farine de blés exclusivement français cultivés à proximité du moulin
(Brie, Champagne Ardenne, Beauce...) dans le respect de la filière culture raisonnée et contrôlée.

Mon appartenance à l'Association Tradition Gourmande depuis 2004 m'aide chaque jour dans tous ces engagements.
Cette association de Pâtissiers, Chocolatiers, Confiseurs, Boulangers et Glaciers établis et reconnus souhaite défendre et promouvoir les intérêts professionnels de la Pâtisserie française de qualité.

Cradition Sourmand

Une seule ligne de conduite : 100% ARTISAN, 100% FABRICATION MAISON.

Avec toute ma sympathie gourmande!

# Les pains baguettes

#### Reine des Blés

C'est la baguette de tradition Française (farine T65 2), Elle se marie avec tous les plats tout au long du repas.



Baguette de tradition Française (farine T65 🐼) enrichie en fibres avec moins de sel.

Pour accompagner tous les repas de la journée.

### **Belle des Champs**

Baguette multigraines (farine T65 <a>></a>). Elle se marie très bien avec vos salades composées, vos plateaux de fromages ou encore toastée au petit-déjeuner.

#### Corde

C'est la baguette de tradition Française au levain naturel (farine T65 🚱).

Elle se marie avec tous les plats tout au long du repas.

# L'Agéenne

Elle se marie avec tous les plats (farine T55 ...).

#### Lin Jaune

Baguette aux graines de lin jaune, riche en oméga 3 (farine T65 ??). Elle se marie avec tous les plats.

#### Viennoise

Baguette briochée nature ou aux pépites de chocolat. Idéale pour vos petits-déjeuners, goûters ou toasts.















# Les pains spéciaux

#### Pavé à l'Ancienne

Pavé de tradition Française (farine T65 🚱) au levain naturel.

#### Pavé à l'Ancienne Céréales

Sur la base du pavé à l'ancienne (farine T65 🐼), les céréales en plus.

#### Pain de Mie Brioché Nature

Petit-déjeuner, avec le foie gras, le saumon, etc...

#### Pain de Mie Brioché XXL

Idéal pour vos Croques-Monsieur, Club Sandwich, etc...

### Tourte de Seigle

Farine de seigle T130. levain de seigle. Idéale pour vos poissons et crustacés.

### Pain Intégral

Farine (T80) écrasée à la meule de pierre. Riche en fibres, matières minérales et vitamines, il relève les plats traditionnels, accompagne les charcuteries et à l'occasion le foie gras.

#### Vikina

Farine de Seigle (T135), orge et flocons d'avoine, aux multi-graines (lin jaune, sésame, lin brun et tournesol).

# **Pain Complet**

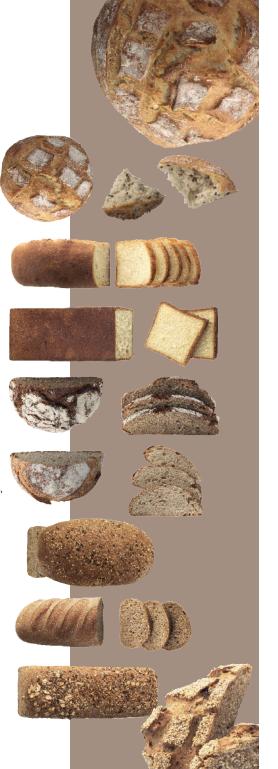
Riche en fibres et matières minérales. Excellent pain pour ses qualités nutritionnelles.

### Pain Complet Moulé

Excellente conservation.

### Pain Noix, Figues, Raisins (sur commande)

Pour vos fromages ou simplement au petit-déjeuner.



# Les pains de Saison hiver (du 15 octobre au 14 avril)

### Pain Intégral aux Fruits

C'est du « gâto ». Pain intégral enrichi de noisettes, cranberry, abricots et raisins blonds.

Idéal pour accompagner des charcuteries et au petit-déjeuner.

#### Pain à la Chataîgne (sur commande)

Avec éclats de châtaignes. Idéal pour accompagner des charcuteries, mais aussi au petit-déjeuner.

### Pavé aux figues (sur commande)

Pour du foie gras, du fromage, alliance « sucré-salé ».

# Baquette de Campagne

Aussi belle que gourmande.

# Pain de Campagne aux Noix (sur commande)

Idéal pour le fromage.

#### Seigle au Citron (sur commande)

Farine de Seigle (T130), levain naturel de seigle et citrons confits. Idéal pour vos poissons et crustacés.

# été (du 15 avril au 14 octobre)

#### Pavé aux deux Olives (sur commande)

Farine T80, au levain naturel et aux deux olives comblera les petites faims à tendance salée.

# Tour de Mains Céréales (sur commande)

L'authenticité du blé moulu sur meule de pierre, l'intensité du seigle et l'originalité de l'épeautre.

Toasté au petit-déjeuner ou pour accompagner vos salades.

# Seigle aux Fruits

Farine de Seigle (T130), levain naturel, amandes torréfiées, cubes de papaye, ananas, cranberries et raisins blonds.















66 De toutes les passions, la seule vraiment respectable me parait être la gourmandise.

Guy de Maupassant

# Les desserts

toute l'année

#### **Baccarat**

1. de 4 à 50

Fondant chocolat pur Vénézuela 70%, crémeux caramel, compotée de poire, bulles croustillantes et biscuit chocolat croustillant.



#### **Forêt Noire**

1, de 4 à 50

Crème légère chocolat, biscuit punché au Kirsch, cerise à l'alcool, chantilly vanille, copeaux chocolat quanduja.



# **Ecureuil**

1, 4, 6, 8, 10

Mousse chocolat noir manjari 64% grand cru, crème à la noisette, biscuit macaron, croustillant et chocolat, glaçage chocolat.





### **Etoile des lles**

Biscuit rose champenois, crème mousseline ananas, compotée de mangue et ananas.

# **Etoile Agéenne**

Version fruits rouges possible en saison. Crème mousseline aux zestes de citron vert, compotée de fruits rouges.





# Belize

Mousse chocolat noir pur origine 75 % (Belize), crème brûlée aux graines de Timut, caramel passion au beurre salé, biscuit dacquoise et biscuit chocolat croustillant.





# Les desserts

toute l'année

Sully

Mousse au Listel pétillant à

Seau à Champagne

Pièce montée de 30 choux garnis d'une crème mousseline aromatisée au Grand Marnier disposés dans

Décor flûte et bouteille en chocolat.

« Tradition »

une coupe nougatine.

M & DA

的多份的

la framboise, compotée de fruits rouges,

biscuit moelleux aux amandes, pêches et poires.

## Wendy

1. de 4 à 50

Mousse chocolat lait, crème brûlée vanille. biscuit amande croustillant et chocolat.



#### Clémence

1. de 4 à 50

Crème légère vanille aux zestes de citron vert. compotée de fruits rouges, biscuit moelleux à la pistache.



# **Trianon**

1. de 4 à 50

Mousse au chocolat noir, lait et blanc. biscuit chocolat croustillant punché d'Armagnac.



# Les desserts traditionnels



### **Opéra**

1. de 4 à 50 Crème au beurre café. ganache chocolat. biscuit joconde punché de café.





#### **Paris-Brest**

1. 4. 6. 8. 10 Pâte à choux parsemée d'amandes torréfiées, croustillant chocolat praliné et crème mousseline pralinée.

M&DA



#### Saint-Honoré



# Millefeuille

1, 4, 6, 8, 10 Feuilletage légèrement caramélisé, crème pâtissière vanille.

M & B A



# **Mystérieux**

1, 4, 6, 8, 10 Ganache chocolat lait à la noix de coco, meringue française recouverte d'un frou-frou, chocolat lait.







# Gâteau aux éclairs

1, 4, 6, 8, 10 Pâte à choux, feuilletage, crème pâtissière café et chocolat.

n & m

# Les desserts

été (du 15 avril au 14 octobre)

### Roussillon

1. 4. 6. 8. 10

Crème légère à la dragée, compotée d'abricots, biscuit madeleine citron.





# Fraisier ou Framboisier

Crème mousseline vanille, biscuit amande, fraises ou framboises fraîches.



#### **Smoothie**

1, 4, 6, 8, 10

Crème légère fraise, smoothie à la fraise, biscuit cuillère.







## **Rubis**

Croustillant cacao, biscuit sacher chocolat. compotée de framboises, mousseux chocolat noir 64% Manjari.

m & D m

# Les desserts

hiver (du 15 octobre au 14 avril)

## Carapira

1. de 4 à 50

Mousse caramel, biscuit dacquoise aux amandes, compotée de poires à la vanille bourbon de Madagascar, crémeux caramel à la fleur de sel, biscuit croustillant chocolat.





# Tutti-Futti

1, de 4 à 50

Crème légère Caraïbe (mélange noix de coco, citron vert, ananas, mangue), compotée de mangue, morceaux de fraises des bois, mangues, ananas, pêches et biscuit pain de gène pistache.



# Megève

1. 4.6. 8. 10

Tiramisu à la vanille de Madagascar, biscuit croustillant à la noisette, et éclats de cassis, creamcheese aux zestes de citron.

m & lo fi



# Finger B

4/6 ou 6/8

Croustillant praliné, dacquoise noisettes, crémeux aux deux chocolats enrobés de chocolat au lait aux amandes, avalanche de choux croustillants garnis de crème vanille, noisettes caramélisées.

的参加



# Les tartes

toute l'année en saison



#### Tarte Bourdaloue

1. 4. 6. 8 Fond de pâte sablée, crème d'amande et poires.





#### **Tarte Profiteroles**

1. 4. 6. 8

Fond de pâte sablée, crème légère pralinée, pâte à choux parsemée d'amandes torréfiées garnie de crème vanille.





# **Tarte Citron** Meringuée

. 1, 4, 6, 8, 10 Fond de pâte sablée, crème citron légèrement caramélisée, meringue italienne.





# **Tarte Printemps**

1, 4, 6, 8

Fond de pâte sablée, crème amande allégée aux fruits rouges, crumble, assortiments de fruits frais.





# Tarte aux Agrumes

1, 4, 6, 8

Fond de pâte sablée. crème d'amande à la pistache, poire, pamplemousse, orange.



**Tarte aux Fraises** 

crème mousseline vanille.

Framboises possibles en saison.

. 1, 4, 6, 8, 10

Fond de pâte sablée. crème d'amande.

fraises fraîches.

的多份的



# Taille unique 6/8

h& M

**Profiteroles** 

Feuille de nougatine, 18 choux parsemés d'amandes torréfiées garnis de crème glacée à la vanille sur lit de sauce chocolat.





**0** 950 ml, 475 ml Créme glacée ou sorbet.

Parfums: Vanille, fraise, pistache, framboise, caramel

# Les desserts glacés

Crème glacée à la vanille, parfait à la noisette, sablé breton, caramel beurre salé, recouvert de nougatine concassée.



# Eski' Noisettes

Taille unique 6/8

Onctueuse crème glacée à la vanille et biscuit croustillant enrobé de chocolat au lait aux amandes (façon esquimau), crème glacée à la noisette, caramel coulant.

M& BA



# Seau à Champagne « Glacé »

Taille unique 10

Seau en nougatine garni de sorbets et crèmes glacées assorties (30 boules). Décor flûte et bouteille en chocolat.

M Co file





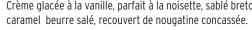
# Merveille

Taille unique 6/8

Créme glacée vanille, sorbet ou glace

framboise), meringue et chantilly.

au choix (chocolat, café, pistache, fraise,





# Les évènements particuliers

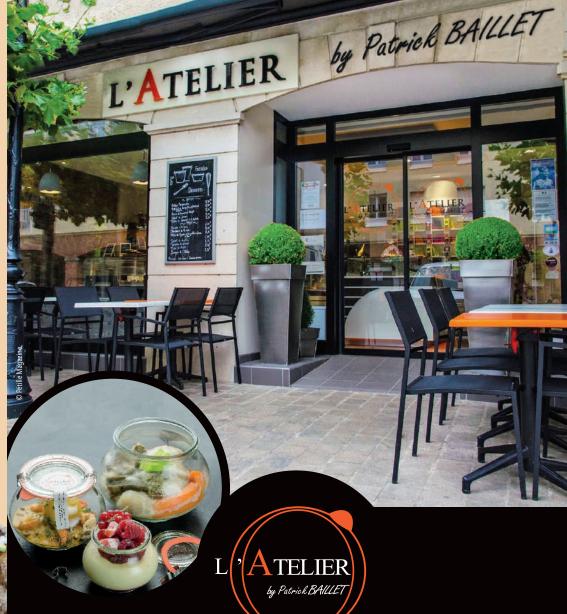
Mariage, baptème, communion et célébration



Pour toute demande particulière, contactez-nous pour un devis, sur rendez-vous.







66 L'art de bien manger chez nous, chez vous!



# Les amuse-bouches

sucrés et salés



# Canapés de Prestige

- Plateau de 48 ou 24 pièces
- Foie gras sur compotée de mangue,
- · Toast de saumon à l'aneth,
- Mini éclair surimi crevette.
- Mini bouchée au poulet curry et ananas...







#### **Navettes**

Plateau de 48 ou 24 pièces Briochette garnie:

- Foie gras
- Saumon
- Fromage...







# Pain surprise (6 toasts / pers.)



- Assortiment:
- Fromages,
- Charcuteries,
- Foie gras,
- Saumon fumé...







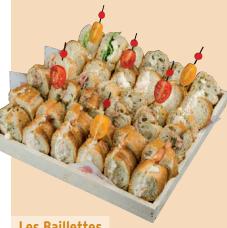
### Fours salés

Boîte 60, 45, 30, 22, 14 pièces Assortiment:

- Pizza,
- Quiche.
- Pâté en croûte,
- Feuilleté au jambon,
- Croque-monsieur...







### Les Baillettes

**36** ou 25 pièces

Assortiment de mini-sandwichs.

à chaque sorte de pains, sa garniture : fromage, jambon des Ardennes, poulet curry, tomates séchées, saumon fumé...









# **Les Carolines**

48, 24, 20, 16, 12 pièces

Assortiments de fours frais :

éclairs, religieuses, Paris-Brest, mousse chocolat, tartelette citron meringuée, tartelette 7 fruits...



Les assortiments salés et sucrés sont susceptibles d'évoluer en fonction des envies du chef et des saisons.

# Les macarons à déguster frais!

### Les Pyramides

Un cadeau original à composer vous-même parmi la sélection de parfums. De un à quatre parfums par pyramide ou pyramide dégustation.

24, 40, 45, 63, 84

# Les Coffrets réglettes

Choisissez vos parfums préférés ou bien laissez-vous guider par une de nos sélections!

Amande

Abricot

Vanille

 Ananas · Chocolat/Noisette

 Griotte Champenois

Bounty

• Pomme et Marron (façon Tatin)

8, 16, 25

- Chocolat
- Café
- Citron
- Framboise
- Pistache
- Chocolat/passion
- Nougat
- · Caramel beurre salé
- Cassis
- Pétale de Rose
- · Pina-colada













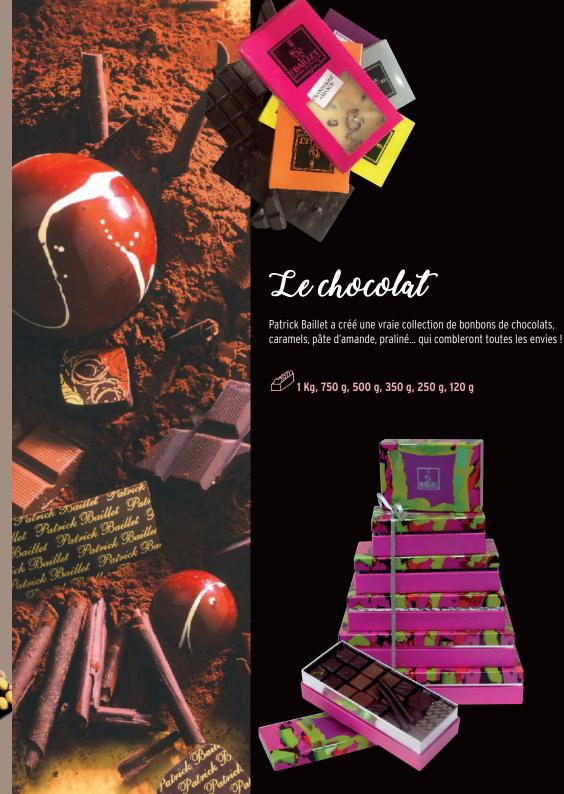


Lait Fruits à coques Gluten Œufs









# Le Mœlleux Champenois







6 place Henri-Martin - 51160 Aÿ-Champagne

Ouvert du mercredi au samedi 6h00 - 19h30 Dimanche et jours fériés 6h00 - 18h30



Chocolaterie - Salon de Thé L'Atelier

4 place Henri-Martin - 51160 Aÿ-Champagne

Ouvert du mardi au samedi 9h30 - 18h30. Ouvert le dimanche à partir de Pâques et jusque fin septembre de 10h00 - 18h00.

www.patrickbaillet.com 📑 🔯

Tél.: 03 26 55 44 26 - Fax: 03 26 56 90 28