PATRICK
BAILLET
MAÎTRE BOULANGER - PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER
Aï

“ 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 guanduja.

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 Iles

1, 4, 6, 8, 10

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

1, 4, 6, 8, 10

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

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.

Sully

1, de 4 à 50

Mousse au Listel pétillant à
la framboise, compotée de fruits rouges,
biscuit moelleux aux amandes, pêches et poires.

Seau à Champagne « Tradition »

10

Pièce montée de 30 choux garnis
d'une crème mousseline aromatisée
au Grand Marnier disposés dans
une coupe nougatine.
Décor flûte et bouteille en chocolat.

Les desserts traditionnels

toute l'année

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.

Saint-Honoré

1, 4, 6, 8, 10

Pâte à choux, glacée caramel
crème pâtissière vanille,
chantilly vanille.

Millefeuille

1, 4, 6, 8, 10

Feuilletage légèrement
caramélisé,
crème pâtissière vanille.

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.

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

Rond : 1, 4, 6, 8, 10
Rectangulaire (dessus pâte d'amande) : à partir de 12 à 50 personnes

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

1, 4, 6, 8, 10

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

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.

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.

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

1, 4, 6, 8, 10

Fond de pâte sablée, crème d'amande, crème mousseline vanille, fraises fraîches.

Framboises possibles en saison.