

Les Pains baguettes



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

La Tradi Graines
Baguette de tradition Française multi-graines (farine T65 )
Elle se marie bien avec les salades composées, plateaux de fromages ou toastée au petit-déjeuner.

L'Agéenne
Elle se marie avec tous les plats (farine T55 )

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

Les Pains spéciaux

Pain des Amis aux Fruits Tous les jours
C'est du « gâto ». Pain intégral enrichi de noisettes, cranberry, abricots et raisins blonds.
Idéal pour accompagner des charcuteries et au petit-déjeuner.

Pain de Mie Tous les jours
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...

Pain des Gaults Jeudi • Vendredi • Samedi
Pain rustique de type campagne à la croûte légèrement épaisse et à la mie de couleur brune. Elaboré avec du levain, du froment T80 et du seigle.

Pain de Maïs Vendredi • Samedi
Pain tendre issu de farine de maïs et d'éclats de maïs.

Les Pains spéciaux

Pavé à l'Ancienne Tous les jours
Pavé à l'Ancienne 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.

Tourte de Seigle Mardi • Vendredi • Samedi
Farine de seigle T130, levain de seigle.
Idéale pour vos poissons et crustacés.

Seigle aux Fruits Mardi • Vendredi • Samedi
Farine de Seigle (T130), levain naturel, amandes torréfiées, cubes de papaye, ananas, cranberries et raisins blonds.

Pain Complet Tous les jours
Pain Complet : Riche en fibres et matières minérales.
Excellent pour ses qualités nutritionnelles.
Pain Complet Moulé : Excellente conservation.

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

Pain Semi-Intégral Tous les jours
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.

Pain Petit Épeautre Mardi • Mercredi • Jeudi
La farine de petit épeautre est BIO. Elle est réalisée à partir de l'une des céréales les plus anciennes. Riche en protéines et acides aminés essentiels, en lipides, protides et glucides, cette farine offre au pain de nombreux bienfaits nutritionnels.
Le petit épeautre est une céréale rustique à excellente digestibilité.

Tour de Mains Céréales Vendredi • Samedi
L'authenticité du blé moulu sur meule de pierre, l'intensité du seigle, l'originalité de l'épeautre accompagné de quelques flocons d'avoine et de blé malté ainsi que d'un mélange de graines (tournesol, millet, lin jaune et lin brun).

Pain des Sportifs Vendredi • Samedi
Sur la base du Tour de Mains Céréales avec des fruits en plus.
Idéal pour faire le plein d'énergie.

Les Amuse-bouches sucrés et salés



Canapés de Prestige
Plateau de 48 ou 24 pièces
Toasts frais variés, alternant bouchées terre, mer et végétariennes.
Ces pièces gourmandes sont élaborées à partir d'ingrédients naturels et nobles, rigoureusement sélectionnés : foie gras, saumon fumé, crevette rose, magret de canard...



Les Baillettes
36 ou 25 pièces
Assortiment de minis sandwiches.
À chaque sorte de pains, sa garniture.



Navettes
Plateau de 42 ou 20 pièces
Briochette garnie :
- Foie gras
- Saumon
- Fromage...



Les Carolines
48, 24, 20, 16, 12 pièces
Assortiments de fours frais :
éclairs, religieuses, Paris-Brest, mousse chocolat, tartelette citron meringuée, tartelette 7 fruits...



Pain surprise
6, 8, 10 personnes
6 toasts / pers.
6 saveurs mélangées.



Les Chocolats

Patrick Baillet a créé une vraie collection de bonbons de chocolats, caramels, pâte d'amande, praliné... qui combleront toutes les envies !
1 Kg, 750 g, 500 g, 350 g, 250 g, 120 g



Les Macarons

Les Pyramides
Un cadeau original à composer vous-même parmi la sélection de parfums.
D'un à quatre parfums par pyramide ou pyramide dégustation.
24, 40 et 60

Les Coffrets réglottes
Choisissez vos parfums préférés ou bien laissez-vous guider par une de nos sélections !
8, 16, 25

- 15 saveurs :**

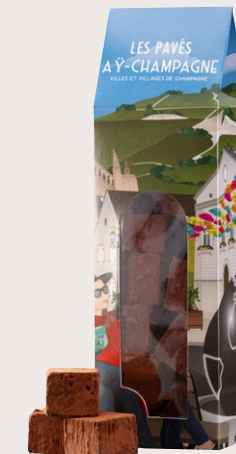
 - Chocolat
 - Café
 - Citron
 - Framboise
 - Pistache
 - Choco-passion
 - Caramel beurre salé
- Cassis
 - Abricot
 - Vanille
 - Choco-noisette
 - Griotte
 - Champenois
 - Bounty
 - Spéculoos



Spécialités locales



P'tits bouchons champenois
Bouchons au chocolat au lait garnis de praliné amande noisette Maison et Bouchons au chocolat noir garni d'un caramel au Marc de Champagne.



Les Pavés d'Aÿ
Délicieux pavés au Gianduja et aux éclats de noisette roulés dans la poudre de cacao.



Plaisir à partager
Boîte métallique garnie de 320 g de douceur à partager... ou pas !
Minis cookies, ourson guimauve, Pop's (meringue enrobée de chocolat), Smiley (sablé garni de praliné Gianduja).



Les Roses Champenoises
Roses en crêpe dentelle et chocolat noir, au lait et blanc.



Biscuits roses
Délicatement croquants et légers, une spécialité champenoise incontournable à savourer.

Le Moelleux Champenois



Boulangerie - Pâtisserie
6 place Henri-Martin
51160 Aÿ-Champagne

Toute l'année :
Ouvert du mardi au samedi 6h00 - 19h00
Dimanche et jours fériés 6h00 - 18h30



Chocolaterie - Salon de Thé L'Atelier
4 place Henri-Martin
51160 Aÿ-Champagne

Ouvert du mardi au vendredi 10h00 - 18h30
Le samedi 9h00 - 18h30
À partir de Pâques et jusque fin septembre :
Ouvert le dimanche 10h00 - 18h00

www.patrickbaillet.com
Tél. : 03 26 55 44 26



COLLECTION
Gourmande

la Carte Gourmande hiver

hiver (du 15 Octobre au 14 Avril)



Vendôme
Crumble amande, crémeux passion, coulis mangue, crème légère à la vanille de Madagascar.



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



Royal
Biscuit chocolat, biscuit amande et croustillant chocolat, mousse chocolat noir.



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



Tarte Bourdaloue
Fond de pâte sablée, crème d'amande et poires.



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

Taille :

Dessert carré : 4/6 - 8 - 10/12 pers et grandes tailles listées

Dessert rond : 4/6 - 8 - 10/12 pers

Tarte : 4, 6 et 8 pers

Allergènes :

Nos produits sont fabriqués dans un laboratoire utilisant de la farine, des fruits à coque, du lait et des produits à base d'œufs. Des traces de ces produits peuvent donc être présentes. Selon les pictogrammes, les desserts contiennent les produits suivants :

Lait

Fruits à coques

Gluten

Œufs

Produits de la mer

la Carte Gourmande été

été (du 15 Avril au 14 Octobre)



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



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



Macaron Arlequin
Macaron, mousseline au bonbon Arlequin®, mélange de framboises et fraises fraîches. **Uniquement 4/6 pers. - 8 pers.**



Tahiti
Mousse vanille, crémeux intense abricot/pêche, biscuit moelleux amande, croustillant DUJA vanille, crémeux intense vanille.



Tarte Printemps
Fond de pâte sablée, crème amande allégée aux fruits rouges, crumble, assortiment de fruits frais.



Tarte aux Fraises
Fond de pâte sablée, crème d'amande, crème mousseline vanille, fraises fraîches. **Framboises possibles en saison.**



Tarte Tropézienne
Brioche parsemée de sucre grain, parfumée légèrement à la fleur d'oranger, crème diplomate à la gousse de vanille de Madagascar.

les Desserts Glacés toute l'année



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



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



Farandole
Cassolette de nougatine garnie de crèmes glacées : 3 boules vanille, 3 boules pistache, 3 boules chocolat et de sorbets : 3 boules fruits rouges, 3 boules citron et 3 boules abricot.



Vacherin
Crème glacée vanille, sorbet ou glace au choix (chocolat, café, pistache, fraise, framboise), meringue et chantilly.



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

Seau à Champagne « Glacé »
Seau en nougatine garni de sorbets et crèmes glacées assorties (30 boules). Décor flûte et bouteille en chocolat.

Pot de Glace

Crème glacée ou sorbet.
Vanille, fraise, pistache, framboise et caramel
950 ml / 475 ml



la Carte Gourmande toute l'année



Trianon
Biscuit brownie, sablé chocolat reconstitué, mousse chocolat noir, mousse chocolat lait et mousse chocolat blanc.



Caramelo
Mousse lait caramel, croustillant feuilletine, biscuit moelleux amande, crémeux chocolat noir, chantilly caramel et caramel poché. **Uniquement 4/6 pers. - 8 pers. - 10/12 pers.**



Le P'tit Maxime
Dacquoise noisette croustillante, mousse chocolat lait, crémeux vanille, confit abricot/citron, glaçage lait.



Framboisier
Crème mousseline vanille, génoise punchée framboise, framboises entières, chantilly et ruban en chocolat Ruby.



Clémence
Crème légère au citron vert, compotée de fruits rouges, biscuit moelleux à la pistache.



Millefeuille
Feuilletage légèrement caramélisé, crème pâtissière vanille.



Gâteau aux éclairs
Pâte à choux, feuilletage, crème pâtissière café et chocolat.



Paris-Brest
Pâte à choux parsemée d'amandes torréfiées, croustillant chocolat praliné et crème mousseline pralinée.



Forêt noire
Crème légère chocolat, biscuit punché au kirsch, cerises à l'alcool, chantilly vanille, copeaux de chocolat gianduja.



Saint-Honoré
Pâte à choux glacée au caramel, crème pâtissière à la vanille.



Tarte citron meringuée
Fond de pâte sablée, crème citron légèrement caramélisée, meringue italienne.



Dessert d'exception Seau à Champagne en choux
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.

Boulanger - Pâtissier
Chocolatier

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, tels que 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 issue de blés exclusivement français cultivés à proximité du moulin (Brie, Champagne-Ardenne, Beauce...) dans le respect de la filière de culture raisonnée et contrôlée.

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

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

Avec toute ma sympathie gourmande !

Patrick Baillet

