

Laurent Lachenal

Maître-Artisan au service de la qualité

Notre gamme de pâtisserie

100% chocolat

croustillant praliné, crémeux chocolat au lait jivara, mousse chocolat grand cru caraïbe 66%

Le vanille fruits rouges

mousse vanille, biscuit joconde, crémeux aux fruits rouges, confit de fruits rouges (fruits rouges: fraise, framboise, cassis, mûres)

Le mango

mousse mangue et fruit de la passion, crémeux au citron vert, biscuit amande et zestes d'agrumes

Paris-Bordeaux

Mousse praliné enrobée chocolat lait noisettes hachées, choux croustillant au praliné, crème chantilly au praliné

Tarte au chocolat tonka (*presque sans gluten*)

Biscuit sacher au cacao (à base de pâte d'amande, sans farine), crémeux chocolat noir et sablé cacao, ganache montée chocolat au lait jivara fève de tonka (fruit du teck), éclats de chocolat (*présence de gluten uniquement dans le sablé de décor*)

Tarte au citron, kalamansi

Pâte sablé breton, crémeux citron kalamansi (petit agrume issu d'un croisement entre une mandarine et un kumquat), meringue italienne, meringuettes

Macaron framboise (*sans gluten*)

biscuit macaron, confit fruits rouges, crème allégée à la vanille, framboises fraîches

Tartes framboises ou fruits frais

Sablé breton, confit de fraise ou framboise, crème légère à la vanille, fruits frais

Tarte fraise pistache

Sablé breton, ganache montée vanille, chocolat blanc et praliné pistache, fraises fraîches de Lot et Garonne

L'Elegance

Mousse vanille, confit de mangue aux parfums de jasmin, crumble aux dragées, biscuit aux zestes d'agrumes et poudre d'amande

Le nougat

Croustillant pistache, confit de fraises et fraises des bois, mousse au nougat de Montélimar

Le chocolat framboise (*sans gluten*)

Biscuit cacao sans farine, confit de framboises, mousse au chocolat noir/caramel (55%)
Enrobage chocolat noir, noisette et flocons d'avoine

L'arabica

Biscuit café, croustillant au praliné, crémeux praliné et café, mousse chocolat au lait et café arabica, ganache chocolat blanc et café

Le fraisier

Taille unique 6 personnes le week-end, possibilité 4/6/8 et au-delà sur commande

Biscuit aux zestes d'agrumes et poudre d'amande, confit de fraises, fraises fraîches, crème allégée à la vanille

Baba au rhum

Baba imbibé d'un sirop au rhum brun, crème chantilly

Flan nature

Pâte feuilletée, crème pâtissière à la vanille

Eclair/ religieuse chocolat

Pâte à choux craquante, crèmeux allégé chocolat extra amer (61%)

Eclair/ religieuse café

Pâte à choux croustillante, crème pâtissière allégée pur arabica

Mille feuille à la vanille

Pâte feuilletée caramélisée, crème anglaise montée

Chouquettes garnies (Valentines)

Pâte à choux garnie d'une crème anglaise montée très légère à la vanille

Plateau lunch

Plateau de 15 réductions de notre gamme de pâtisserie