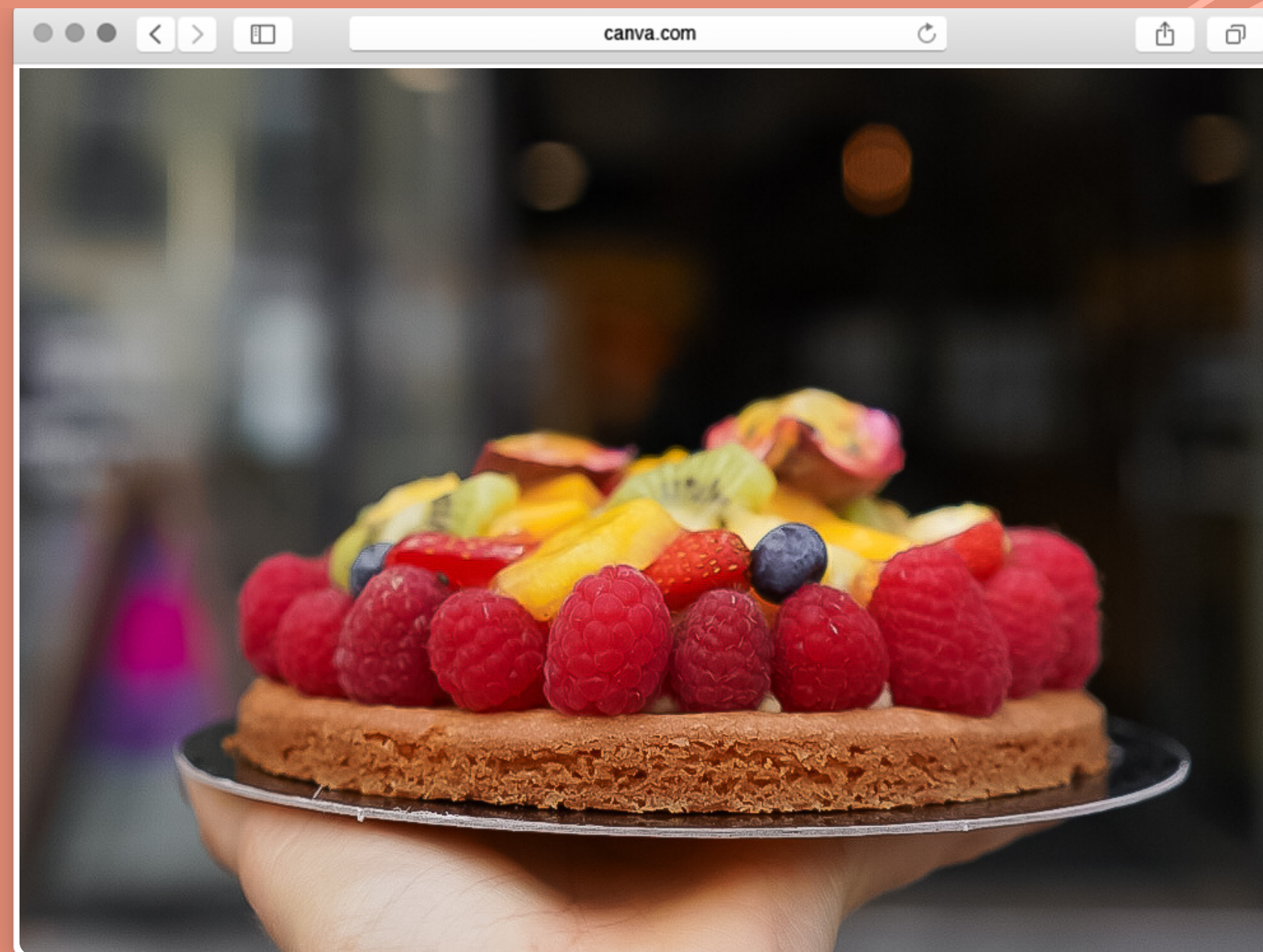


Gamme de pâtisseries

# CHEZ LE BOULANGER

*Bordeaux - Nansouty*

2023



# Pâtisseries, créations & gourmandises

- **Laurent Lachenal**



2023 *en*  
gourmandise





# classiques *de la Maison*



## 01 Trianon

Biscuit chocolat sans farine, croustillant praliné, mousse chocolat noir.

*Individuel, de 4 à 50 personnes*

## 02 Royal

Biscuit chocolat sans farine, croustillant praliné, mousse chocolat noir, crémeux vanille.

*Individuel, de 4 à 8 personnes*

## 03 Excellent

Biscuit noix de coco, confit d'abricot, crémeux fruits exotiques, mousse chocolat blanc.

*Individuel, de 4 à 8 personnes*

## 04 Soie rouge

Biscuit noix de coco, confit de framboise, croustillant praliné, mousse chocolat blanc.

*Individuel, 6 personnes*

05

## Rocher passion

Biscuit amandes, crémeux fruit de la passion, mousse chocolat au lait.

*Individuel, de 4 à 50 personnes*

06

## Jupiter

Biscuit chocolat sans farine, nougatine fruits secs, mousse chocolat noir caramel .

*Individuel, de 4 à 50 personnes*

07

## Mille feuilles

Pâte feuilletée, crème mousseline .

*Individuel, de 4 à 50 personnes*

08

## Saint honoré

Pâte feuilletée, chantilly à la vanille, choux glacés de caramel garnis de chantilly.

*De 4 à 25 personnes*

09

## Tartes fines

Pâte feuilletée, crème pâtissière, fruits (pommes ou abricots ou poires)

*Individuelle, de 4 / 6 / 8 / 10 / 20 personnes*

10

## Tarte fruits frais

Sablé breton, crème mousseline, fruits de saison .

*Individuelle, de 4 / 6 / 8 / 16 / 32 personnes*

11

## Tarte framboises

Sablé breton, confit de framboises, ganache montée chocolat blanc, framboises fraîches

*Individuelle, de 4 / 6 / 8 / 16 / 32 personnes*

12

## Tarte citron

Pâte sucrée, citron confit, crème citron

*Individuelle, de 4 à 8 personnes*



# 13 Tarte bourdaloue

Pâte sucrée, crème d'amande et poires

*4 & 6 personnes*



# 14 Croustade

Pâte à filo pommes à l'armagnac

*4 personnes*





15

## Forêt noire

Biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat noir  
Griotte & Ganache montée vanille

*Individuel, de 4 à 8 personnes*



16

## Verrine Tiramisu



# Contact

---



0556916354



[contact@laurentlachenal.com](mailto:contact@laurentlachenal.com)



[www.laurentlachenal.com](http://www.laurentlachenal.com)



273 Cours de la Somme, 33800 Bordeaux