

ÉTÉ 2022

Nos pâtisseries du moment

3 Chocolats , mousse légère aux chocolats noir, lait et blanc, biscuit moelleux au chocolat	4,45 €
Baba au rhum , chantilly à la vanille de Madagascar	3,90 €
Bouton de rose , crème rose-litchi, mousseline vanille, cœur framboise-rose-litchi, sablé strusel	5,25 €
Camélia , mousse fraise, compotée fraise rhubarbe, croustillant pistache, biscuit pistache	4,75 €
* Cheesecake passion mangue , crémeux mangue-passion, sablé strusel	4,70 €
Croquant framboise , mousseline à la vanille de Madagascar, framboises, pâte feuilletée caramélisée	4,60 €
Délice , biscuit macaron moelleux, crème légère à la vanille, framboises, meringue italienne	4,45 €
* Dôme praliné , mousse chocolat noir, cœur coulant praliné, fond sablé	4,70 €
* Éclair praliné , mousseline praliné, glaçage chocolat lait et amandes caramélisées	3,80 €
Farandole , macaron, mousseline à la vanille de Madagascar, framboises	4,85 €
Mille-feuille vanille , mousseline à la vanille de Madagascar, pâte feuilletée caramélisée	3,20 €
* Mont Blanc , dôme de chantilly, meringue, crème de marron, pâte sablée	5,10 €
Paris Brest , mousseline praliné, chou craquelin	4,20 €
Pavlova , meringue, chantilly à la vanille de Madagascar, fruits de saison	4,60 €
** Régalice fraise ou framboise , mousseline légère à la vanille, fraises ou framboises, biscuit façon madeleine	4,95 €
Rose Saint-Ouen , crémeux citron vert, framboises, mousse coco, ganache vanille	5,50 €
Royal , mousse légère au chocolat, feuilletine pralinée, biscuit macaron	4,45 €
Saint-Honoré vanille , chou à la vanille de Madagascar, chantilly, sablé strusel	4,85 €
* Salambo , chou, mousseline à la vanille de Madagascar, coque caramélisée	3,20 €
Tahiti , mousse noix de coco et citron vert, dacquoise coco, ananas rôti	4,50 €
** Tarte abricot pistache ,	4,75 €
Tarte caramel beurre salé , volutes de chocolat noir	4,75 €
Tarte citron meringuée , crémeux citron, meringue aux zestes de citron vert, sablé strusel	4,10 €
Tarte Dulcey , ganache chocolat blond, cacahuètes caramélisées, mousse au chocolat	4,75 €
** Tarte du marché , crème légère au lait d'amande, compotée de framboises, fruits rouges, sablé strusel	4,75 €
Tarte pistache fraise ou framboise , crème mousseline pistache, fraises ou framboises, sablé strusel	4,45 €
Tarte pistache griotte , ganache montée pistache, compotée d'abricot, griotte, biscuit pistache, pâte sablée	4,75 €
Tarte framboise amande , crème d'amande, mousseline vanille, framboises, sablé strusel	4,45 €
Tarte vanille fraise ou framboise , crème mousseline vanille, fraises ou framboises, sablé strusel	4,20 €
Tarte mojito , crème légère infusée à la menthe, crémeux citron vert, touche de rhum, pâte sablée	4,75 €
Tarte myrtille amande , crème d'amande, myrtilles, pâte sablée	4,45 €
** Tarte poire chocolat , crème d'amande chocolat, poires fondantes, sablé strusel	3,40 €
** Tarte pomme noisette , pommes caramélisées, crème d'amande noisette, sablé strusel	3,40 €
Tarte Roma , ganache Gianduja, feuilletine croustillante, mascarpone vanille	4,75 €
** Tarte tourbillon , mousseline vanille, fruits frais, sablé strusel	4,45 €
* Tuile fraise verveine , crème mousseline verveine, biscuit pistache, fraise, pâte sablée	5,20 €

*seulement en individuel

** seulement en grand gâteau

MAISON
Vatelier
MAITRE ARTISAN

ROUEN
78 rue des Carmes
02 59 05 00 01

commandes@maison-vatelier.com

QUINCAMPOIX
27 place de la mairie
02 35 34 70 39