



MAISON

Vatelier



• Maître •
ARTISAN

Collection Hiver

2025

Pâtisseries saisonnières

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT BLANC	5,40 €
Ganache montée chocolat blanc vanille et tonka, noix pécan, compotée de poires, biscuit léger	
ROUEN PARIS	5,20 €
Pommes caramélisées, caramel beurre salé, ganache montée à la Vanille de Madagascar, pâte sablée	
* MONT BLANC	5,60 €
Dôme chantilly, meringue, crème de marrons, pâte sablée	
* ROSE PASSION	5,60 €
Crèmeux passion, ganache montée chocolat au lait, feuilletine praliné, ganache chocolat noir et lait, pâte sablée	
TARTE ORANGE MERINGUÉE	4,95 €
Crème légère à l'orange, meringue légère, pâte strusel	
CHEESECAKE PASSION MANGUE	5,10 €
Mousse cheesecake, crèmeux mangue passion, pâte sablée	
TARTE POMME NOISETTE PRALINÉ	4,30 €
Pommes caramélisées, crème amande noisette, praliné à l'ancienne, pâte strusel	
3 CHOCOLATS	4,95 €
Mousses légères chocolats noir, lait et blanc, biscuit moelleux au chocolat	

Les incontournables

LA FAMEUSE TARTE CARAMEL AU BEURRE SALÉ	4,95 €
Ganache caramel beurre salé, volutes chocolat noir, sablé strusel chocolat	
LA PERLE	5,50 €
Mousse vanille de Madagascar, caramel coulant fève de tonka, feuilletine croustillante, biscuit chocolat	
BABA NORMAND	4,70 €
Brioche imbibée d'un sirop parfumé au Calvados, pommes caramélisées, chantilly à la vanille de Madagascar	
* ÉCRIN PRALINÉ	5,40 €
Mousse chocolat noir, cœur coulant praliné, biscuit noisette enrobé de chocolat	
* LE CITRON	5,90 €
Ganache montée yuzu, marmelade citron jaune et menthe, coque craquante chocolat blanc	
FORÊT NOIRE	5,30 €
Mousse chocolat, chantilly vanille, cerises amarena, biscuit chocolat, copeaux de chocolat (sans alcool)	

FARANDOLE	5,20 €
Macaron, mousseline vanille de Madagascar, framboises	
DÉLICE	5,10 €
Biscuit macaron moelleux, crème légère vanille de Madagascar, framboises, meringue italienne, noix de coco	
MILLE-FEUILLE VANILLE	3,80 €
Mousseline vanille de Madagascar, pâte feuilletée caramélisée	
PARIS BREST	4,90 €
Mousseline au praliné, chou craquelin	
** RÉGALICE FRAMBOISE	5,40 €
Mousseline légère vanille de Madagascar, framboises, biscuit génoise	
ROSE SAINT-OUEN	5,80 €
Crèmeux citron vert, framboises, ganache montée vanille de Madagascar, noix de coco, pâte sablée	
ROYAL	4,95 €
Mousse légère chocolat noir, feuilletine pralinée, biscuit macaron	
TAHITI	5,10 €
Mousse noix de coco citron vert, dacquoise coco, ananas rôti, glaçage passion	
* TARTE PURE PISTACHE	5,50 €
Crèmeux pistache, crème montée légère pistache, biscuit pistache, éclats de pistache, pâte sablée	
SAINT-HONORÉ	5,40 €
Chou à la vanille de Madagascar, caramel, chantilly à la vanille, sablé strusel	
TARTE CITRON MERINGUÉE	4,80 €
Crèmeux citron, meringue aux zestes de citron vert, sablé strusel	
TARTE DULCEY	5,10 €
Ganache chocolat blond, cacahuète caramélisée, mousse chocolat noir, sablé strusel chocolat	
TARTE FRAMBOISE VANILLE	5,00 €
Crème mousseline vanille de Madagascar, framboises, sablé strusel	
TARTE ROMA	5,10 €
Ganache Gianduja, feuilletine croustillante, mascarpone vanille de Madagascar	

*seulement en individuel

** seulement en grand gâteau

D'AUTRES CRÉATIONS SONT SUSCEPTIBLES DE VOIR LE JOUR
SELON L'HUMEUR DES PÂTISSIERS



ROUEN

78 rue des Carmes
02 59 05 00 01

Mardi au samedi
9h30 - 19h30

Dimanche
Fermé

QUINCAMPOIX

27 place de la Mairie
02 35 34 70 39

Mardi au samedi
7h00 - 19h30

Dimanche
7h30 - 12h45



WWW.MAISON-VATELIER.COM