

Collection
Printemps - Été
2026



MAISON

Vatelier

Pâtisseries saisonnières

TARTE FRAISE VANILLE	4,95 €
Mousseline légère vanille de Madagascar, fraises, sablé strusel	
CHEESECAKE FRAISE BASILIC	5,20 €
Mousse cheesecake, compotée fraise et basilic, sablé strusel	
TARTE FRUITS ROUGES CITRON	5,20 €
Crèmeux fruits rouges, ganache montée citron vert, framboises, pâte sablée	
* TARTE PISTACHE FRAMBOISE	5,60 €
Ganache montée pistache, compotée de framboises, feuilletine praliné pistache, biscuit pistache, pâte sablée	
GARANCE	5,50 €
Mousse mascarpone vanille, compotée de fraises, fraises, biscuit et strusel citron	
** TARTE TOURBILLON	5,20 €
Mousseline à la vanille, fruits frais, sablé strusel	
PAVLOVA	4,95 €
Meringue, chantilly vanille de Madagascar, fruits frais	
CHARLOTTE AUX FRAISES	5,50 €
Mousse suprême vanille, crèmeux fraise, compotée de fraises, fraises, biscuit pâte à choux	
* MILLE-FEUILLE PRALINÉ TONKA	4,95 €
Mousseline au praliné, ganache montée vanille tonka, pâte feuilletée caramélisée cacao	

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 AU RHUM	4,50 €
Brioche, sirop parfumé au rhum brun, chantilly à la vanille	
* ÉCRIN PRALINÉ	5,40 €
Mousse chocolat noir, cœur coulant praliné, feuilletine pralinée croustillante	
* LE CITRON	6,20 €
Ganache montée yuzu, marmelade citron jaune et menthe, coque craquante chocolat blanc	
TARTE POMME NOISETTE PRALINÉ	4,60 €
Pommes caramélisées, crème amande noisette, praliné à l'ancienne, sablé strusel	

FARANDOLE	5,50 €
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	4,20 €
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	
* TARTE PURE PISTACHE	5,80 €
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	5,20 €
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	5,20 €
Ganache Gianduja, feuilletine croustillante, mascarpone vanille de Madagascar	

*seulement en individuel

** seulement en grand gâteau

**D'AUTRES CRÉATIONS PEUVENT ÊTRE PROPOSÉES
SELON L'INSPIRATION DE NOS 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

