



*Douceurs sucrées*  
*"La gourmandise commence  
quand on n'a plus faim"*





## PÂTISSERIES FRANÇAISES TRADITIONNELLES



### Financier aux pistaches

Biscuit léger et moelleux à base de pistaches.

1.5€

### Paris-Brest

Anneau de pâte à choux croustillant à la crème mousseline pralinée et parsemé d'amandes effilées.

5.3€

### Financier aux amandes

Biscuit léger et moelleux à base d'amandes.

1.5€

### Éclairs

Chocolat, vanille ou moka

2.4€

### Chouquette

Bouchée soufflée de pâte à choux saupoudrée de sucre perlé.

0.6€

Pâte à choux farcie d'une crème pâtissière (chocolat, vanille ou moka) et recouvert d'un glaçage sur le dessus.

### Cannelé bordelais

Petit gâteau à pâte molle et tendre, à fine croûte caramélisée, parfumé au rhum et à la vanille.

3.8€

### Tropézienne (pour 2)

Gâteau monté à partir d'une brioche au sucre, garnie d'une crème légère.

5€

### Verrine aux framboises

Lait végétal, graines de chia bio, flocons d'avoine bio, coulis de framboises, fruits frais, miel bio.

5.5€



### Merveilleux

Meringue aérienne et fondante, enrobée de crème fouettée recouverte de copeaux de chocolat.

4.2€

## TARTELETTES



### Framboises ou fraises 4.5€

Croûte sablée fourrée d'une crème vanille et couverte de fraises ou framboises fraîches.

### Poires et amandes 4.5€

Croûte sablée aux poires cuites au four, fond couvert de frangipane garnie aux amandes effilées.

### Meringue-citron 4.5€

Croûte sablée fourrée d'une crème au citron et meringue italienne.

### Tartelette au chocolat 4.5€

Croûte sablée, crémeux au chocolat, nougatine au grué de cacao.

## MACARONS

### Macarons

1.8€

Chocolat, framboise, vanille, pistache, pomme d'amour, violette, passion-pêche, caramel beurre salé, coquelicot, citron, moka

Petit gâteau rond à base de poudre d'amandes, de sucre glace, de sucre et de blancs d'œufs



0% lactose



0% gluten

## ENTREMETS & GÂTEAUX ÉLABORÉS

### Fraisier aux pistaches

Génoise aux pistache et épinards, fraises, macaron aux pistaches, mascarpone et pistaches

5.75€

### Javanais

Fines couches de biscuits aux amandes fourrées à la crème au beurre moka, glaçage chocolat.

5€

### Feuille d'automne

Biscuit moelleux au potiron, crème fraîche et mascarpone.

5.5€

### Misérable

Fourré à la crème au beurre et vanille entre deux couches de biscuits aux amandes. Un vrai régal avec du café!

4.4€

### Trianon 1 pièce 6 pièces

Couches de biscuit joconde (noisettes et amandes), croustillant praliné, ganache chocolat blanc, mousse au chocolat.

5.3€

### Sachertorte

Génoise au chocolat légère et aérée, couche de confiture aux abricots, glaçage de chocolat.

5.75€

### Tendresse aux fraises, framboises, cerises ou fruits de la passion

Biscuit moelleux à base de farine d'amandes, trempé dans du sirop et coulis de fruits.

2.5€

### Triple chocolat

Génoise au chocolat, mousse au chocolat, copeaux de chocolat.

5.75€

### Yarash 1 pers. 8 pers.

Gâteau au chocolat, biscuit aux noix, noix de pécan et blancs d'oeufs.

5.3€

40€

### Coconanas

Biscuit à la poudre d'amande et miel, bavarois à la crème de coco, garnier de tranches d'ananas.

5.8€

### Gâteau au spéculoos

Biscuit aux amandes et biscuit cuillère, chocolat praliné, spéculoos.

4.4€

0% lactose 0% gluten

0% sucre

## BISCUITS & MIGNARDISES

### Congolais

Petit gâteau à la noix de coco râpée, blancs d'oeufs et lait.

0.5€

### Melo-cupcake

Cupcake aux pépites de chocolat, marshmallow recouvert de chocolat.

4€

### Meringue nature

Mélange de blancs d'oeufs battus en neige et de sucre en poudre, cuits au four.

0.6€

### Donut nature

Beignet en sucre, en forme d'anneau.

2.2€

### Cookie au chocolat

Biscuit au chocolat garni de pépites de chocolat.

2.5€

### Cupcake vanille

Quatre-quarts et crème vanille.

3.5€



## GÂTEAUX CLASSIQUES

### *Cake quatre-quarts (4 p)*

Léger et moelleux, à la vanille. A base de farine, sucre, beurre, œufs.

12€

### *Cake quatre-quarts (1 p)*

Léger et moelleux, aux zestes d'orange. A base de farine, sucre, beurre, œufs.

2.5€

### *Forêt noire*

Génoise au chocolat garnie de crème fraîche et d'un compoté de cerises.

5.75€

### *Carrot cake*

Biscuit aux carottes, noix et fruits secs, crème mascarpone et crème fraîche.

5.3€

### *Brownie*

Gâteau moelleux au chocolat noir et aux noix.

4.4€

### *Éclair chocolat, vanille ou moka*

2.4€

Pâte à choux farcie d'une crème pâtissière (chocolat, vanille ou moka) et recouvert d'un glaçage sur le dessus.

### *Tropézienne (pour 2)*

5€

Gâteau monté à partir d'une brioche au sucre, garnie d'une crème légère.

### *Merveilleux*

4.2€

Meringue aérienne et fondante, enrobée de crème fouettée recouverte de copeaux de chocolat.



Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes?

Notre responsable vous vous renseignera volontiers.

## ÉVÈNEMENTS ET RÉCEPTIONS

Pour vos fêtes entre amis, fêtes de famille, mariages, baptêmes, communions, baby showers... nous vous proposons nos gâteaux à partager pour 6 personnes et plus.

Nous nous adaptons également à votre demande et réalisons des prestations sur mesure.



Suivez nos créations sur Instagram  
[@elysee\\_patisserie\\_francaise](https://www.instagram.com/elysee_patisserie_francaise)



## SANDWICHES



### Club

Fromage, œuf, crudités

6.20€

### Le briard

Brie, noix, miel

5.60€

### Le chavroux

Fromage de chèvre,  
noix, sirop de Liège

5.80€

### Le vegan

Houmous, avocat,  
concombre, tomates,  
épinards baby

6€

## SOUPE



*A volonté\**

### Soupe fraîche

500ml, avec pain et beurre  
\*surplace uniquement :o)

8€

1 litre

A emporter

14€

### Menu soupe

+ accompagnement au choix

13€

## CROQUES



### Croque-Monsieur

Tranche de pain dorée, jambon,  
emmental. Servi chaud.

8€

### Croque-Madame

Tranche de pain dorée, jambon,  
emmental, surmonté d'un œuf au  
plat. Servi chaud.

10€

# BRUNCH



*Eaux minérales* 2.5€  
Eau plate ou pétillante

*Sodas* 2.8€  
Coca, coca zero,  
coca cherry, Fanta

*Jus frais* 4€  
Jus d'orange pressé

*Chocolat chaud* 3.5€

*Lait d'or*  3.5€

"Golden milk", froid ou chaud  
(à la cannelle de Ceylan, curcuma,  
gingembre)  
+ Supplément lait végétal 0,35€

## THÉS & TISANES

*Thés Earl Grey*  3.5€  
(thé noir à la bergamote  
et fleurs de bleuet)

*After Mistral*  3.8€  
(tisane à base de verveine, aux  
notes de citron, romarin et thym)

*Tisane de bali* 3.8€  
(tilleul et verveine, notes  
de roses, pêche et litchi)

*Nababi* 3.8€  
(wulong en perles à la  
fleur d'oranger)

*Espresso* 2.5€

*Espresso machiatto* 3€

*Café normal* 2.6€

*Café allongé* 2.8€

*Latte* 4€

*Latte machiatto* 4.5€

*Cappuccino* 3.5€



*Cocooning danois*  3.5€  
(thé apaisant à la pomme-cannelle  
et notes de gingembre et camo-  
mille)

*Légende berbère* 3.5€  
(thé vert à la menthe Nanah)

*Milky Wulong* 3.5€  
(thé en perles aux notes réconfor-  
tantes beurées, vanillées, pointe  
florale)

# BOISSONS