

Collection de Saison

25 Avril 2019

Emotion : crousti-moelleux à la noisette, chantilly Jivara, feuilletés chocolat lait, dacquois noisettes torréfiées.

4 Pers : 19.00€ 6 Pers : 25.00€ 8 Pers : 37.50€ 12 Pers : 49.50€

Craquant Citron : Macaron citron, croustillant noisette, crème mousseline citron.

Macaron Rubis : Crèmeux framboise, myrtille, violette, Biscuit macaron, compotée de fruits rouges cuits et crus, fruits rouges.

Moy 6 Pers : 29.50€ Gd 8 Pers : 39.50

Charlotte fruits rouges : biscuit de Reims, crème soufflée vanille, cocktail de fruits rouges, crèmeux « fruité » fraise coulis fruits rouges.

Gwastel Mad : Mousse chocolat Caraïbe, feuilleté praliné, ganache aux éclats de caramel, dacquoise sarrasin.

Manjari : Mousse Manjari aux perles craquantes, biscuit Manjari, crème brûlée vanille.

Merveilleux : Chantilly Azélia, crèmeux noisette, meringue croquante

Pt 4 Pers : 22.50€ Moy 6 Pers : 29.50€ Gd 8 Pers : 39.50

Fraisier Revisité : Biscuit à la fraise, streuzel à la dragée, crème pistache, coulis et fraises de Bretagne, ruban choco/fraise.

Rouge Plaisir : Crème vanille, crèmeux et confit de fraise, biscuit fraise, croustillant amande.

Le Vivaldi Framboise : Compote et confit framboise, cheese cake en 2 textures, sablé breton breton Dulcey.

Pt 4 Pers : 24.50€ Moy 6 Pers : 31.50€ Gd 8 Pers : 42.00

Paris brest : Chantilly Biskélia caramel, crèmeux Biskélia, éclats de caramel.

Pt 4 Pers : 22.50€ Moy 6 Pers : 29.50€

***Mille-Feuille vanille** : Feuilletage Caramélisé, crème Vanille.

Pt 4 Pers : 17.50€ Gd 8 Pers : 35.00€

Tarte Yvonne : Sablé feuilleté, compote de fraise, ganache montée ivoire vanille, fruits frais, coulis fruits rouges.

Tarte Soleil Levant : Croustillant citron vert, crémeux « fruité » passion, confit de mangue, biscuit thé Matcha, chantilly coco.

Tarte Saveur des îles : Sablé coco praliné, compotée ananas/citron vert, crémeux « fruité » ananas, chantilly coco.

Pt 4 Pers : 20.50€ **Moy 6 Pers : 29.50€** Gd 8 Pers : 38.50€

Tarte Citron, Citron : pâte sablée, crémeux au jus de citron frais.

Tarte Framboise : Pâte sablée garnie d'un fond amande, framboises fraîches.

Pt 4 Pers : 17.50€ **Moy 6 Pers : 25.50€** Gd 8 Pers : 34.00€

Tarte Vanille: Pâte sablée, biscuit vanille, crème mascarpone vanille, ganache vanille gousse.

Pt 4 Pers : 21.00€ **Moy 6 Pers : 28.50€**

Tarte Lola : Pâte sablée, fond amande, compotée de Fraise, crème vanille, Fraises de Pays

Pt 4 Pers : 21€ **Moy 6 Pers : 28.50€** Gd 8 Pers : 37.50€

Tarte fine aux pommes : Pommes longuement caramélisées au four sur un feuilletage au beurre fin. (48h à l' avance)

Pt 4 Pers : 13.00€ **Moy 6 Pers : 17.50€** Gd 8 Pers : 25.00€

fruité": Beau, sain et Bon:

**Ainsi que Notre choix de réductions 1.50€ pièce
Par assiette ou plateau de 8, 15, 35 pièces**

Sous réserve de mise à jour

Pâtisserie Jean-Luc COUPEL

coupel.gourmandine@wanadoo.fr

21 rue Saint Hélier RENNES Tel : 02.99.30.70.67