

# Collection de Saison

**27 Novembre 2018**

**Macaron Tamatave:** Crème pétales de roses, garniture de framboise, litchis, macaron  
**Moy 6 Pers : 29.50€ Gd 8 Pers : 39.50**

**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.  
**Moy 6 Pers : 29.50€ Gd 8 Pers : 39.50**

**Charlotte Exotique :** biscuit de Reims, crème soufflée vanille, cocktail de fruits des îles, génoise punch mangue/passion, coulis exotique.

**Choco chocolat :** mousse et crémeux chocolat Nyangho, biscuit moelleux chocolat, streuzel praliné croustillant et son craquant au grué de cacao.

**\*Gwiniz Du Aval:** Mousse chocolat Caraïbe, Namelaka Caramélia, compotée de pommes cuites caramélisées, quatre quarts sarrasin aux 2 pommes, caramel tendre, craquant praliné sarrasin.

**Merveilleux:** ganache montée chocolat Azélia, crémeux noisette, meringue croquante.  
**Pt 4 Pers : 22.50€ Moy 6 Pers : 29.50€ Gd 8 Pers : 39.50**

**\*Sansho:** Mousseux mangue/passion, cheese cake aux 2 textures, compotée mangues aux baies de sansho, sablé croquant coco.

**Gentil coquelicot:** Crème mascarpone au coquelicot, crémeux framboise, dacquoise amandes, compote de framboise, streuzel aux éclats de dragées.

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

**Paris brest :** Chantilly Biskélia caramel, crémeux Biskélia, éclats de caramel.  
**Pt 4 Pers : 19.00€ Moy 6 Pers : 25.00€**

**\*Mille-Feuille vanille :** Feuilletage Caramélisé, crème Vanille.  
**Pt 4 Pers : 17.50€ Gd 8 Pers : 35.00€**

**\*Mille-Feuille Croustillant :** Feuilletage Caramélisé, mousseline pralin, croustillant noisettes.

**Pt 4 Pers : 19.50€ Gd 8 Pers : 37.50€**

**Tarte Anatolie** : Sablé praliné pistache, compotée de framboise, chantilly pralin pistache, framboises, éclats de pistache.

**Tarte Pacane** : Sablé praliné, ganache montée ivoire vanille, crémeux praliné noix de Pécan sablées sucrées/salées.

Pt 4 Pers : 19.50€ **Moy 6 Pers : 28.50€** Gd 8 Pers : 37.50€

**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 Chou Chou**: Pâte sablée cacao, ganache chocolat, biscuit moelleux, praliné cacahuète, chantilly praliné cacahuète.

Pt 4 Pers : 19.00€ **Moy 6 Pers : 26.50€**

**\*Tarte Mont Blanc**: Sablé croustillant, compote de cassis, mûre, framboise, panna cotta vanille, crème de marron.

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

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

**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€

**Ainsi que Notre choix de réductions 1.50€ pièce  
Par assiette ou plateau de 8, 12, 15, 35 pièces**

*Sous réserve de mise à jour*

\*Nouveauté

**Pâtisserie Jean-Luc COUPEL**

**coupel.gourmandine@wanadoo.fr**

**21 rue Saint Hélier RENNES Tel : 02.99.30.70.67**