

ÉPICERIE

Les chouquettes 3,20 €/100g

Pâte à choux aérienne et croustillante, recouverte de sucre perlé.



La madeleine nature 0,80 €/unité

Pâte moelleuse préparée avec du beurre, des œufs et du lait, légèrement sucrée.



Existe en sachet de 6 pièces au prix de 5,00 €

Le brownie au chocolat 2,50 €/unité

Gâteau moelleux et gourmand, intensément chocolaté.



Le cake marbré 2,30 €/la part

Cake à la mie tendre et beurrée, marbré de vanille et de cacao.



La tarte aux pommes 2,00 €/unité

Pâte feuilletée bien croustillante, recouverte de fines lamelles de pommes.



Disponible aussi en grand format sur commande

La tarte praline 2,00 €/unité

Pâte sablée croquante, nappée d'une crème fondante aux pralines roses de Lyon.



L'expresso 4,00 €/unité

Dessert façon tiramisu, avec un biscuit au chocolat imbibé de café, un crémeux café et du mascarpone, sous une mousse à l'expresso.



Le pudding 1,80 €/unité

Dessert maison à base de pain, de croissant, de lait et d'œufs, doucement parfumé.



Le cookie 2,50 €/unité

Cookie riches en chocolat, en version noir et noisettes ou lait et noix de pécan.



Le cake 7,20 €/pièce

Cakes moelleux maison, à la noisette du Piémont, au chocolat noir et gruë de cacao ou au citron bio.



Les sablés 12,00 €/la boîte

Biscuits sablés au chocolat ou à la noisette, avec un cœur fondant de gianduja et de gruë de cacao.



Les mini babas 14,90 €/le pot

Pâte moelleuse imbibée de rhum ambré et parfumée à la vanille.



La confiture de fraise 8,80 €/le pot

Pot de fraises cuites au sucre, idéale à tartiner sur une baguette de tradition.

La pâte à tartiner 8,90 €/le pot

Pâte onctueuse composée de 66 % de noisettes du Piémont, relevée de cacao.

Existe aussi en version Crunchy, avec des éclats de noisettes.

Les allergènes



Fruits à coque



Oléagineux



Œufs



Produits laitiers



Gluten



Produit artisanal fait maison, ayant pu faire l'objet d'une congélation ponctuelle pour limiter le gaspillage. Ne pas recongeler.

