

Les magasins seront ouverts de 9 h à 19 h  
Les samedis 24 et 31 décembre 2022

LES RETRAITS DE COMMANDE  
pour les **samedis 24 et 31 décembre** se feront  
au **13 rue Pecquay 75004 Paris** entre 10 et 18 h  
sur présentation du bon de commande

Les magasins seront fermés  
les dimanche 25 et lundi 26 décembre

Les magasins seront ouverts de 10 h à 20 h  
Les mardi 20 décembre et mercredi 21 décembre  
Les mardi 27 décembre et mercredi 28 décembre

Toutes les commandes seront payées d'avance

Pour un retrait le samedi 24 décembre les commandes  
devront être validées au plus tard le mercredi 21 décembre

Pour un retrait le samedi 31 décembre les commandes  
devront être validées au plus tard le jeudi 29 décembre

Les commandes se font directement sur notre site internet  
[www.patisseriepaindesucre.com](http://www.patisseriepaindesucre.com)  
ou bien directement en boutique  
Aucune commande ne sera prise par téléphone



PAIN  
DE  
SUCRE  
PARIS

[patisseriepaindesucre.com](http://patisseriepaindesucre.com)

# LES BÛCHES 20 22

4 personnes 38 € | 6 personnes 57 €  
8 personnes 76 € | 10 personnes 95 €

## Choc choc



- Biscuit Sacher
- Praliné croustillant à la noisette du Piémont
- Crèmeux au chocolat noir à 85% de cacao
- Biscuit moelleux à l'infusion de cacao
- Mousse au chocolat noir pur Caraïbe



## Castanée



- Biscuit à la farine de châtaigne
- Praliné croustillant à la noisette du Piémont
- Crèmeux au fromage blanc et fleur d'oranger
- Mousse à la châtaigne peu sucrée
- Marrons confits



## Tahaa



- Biscuit Pain de Gênes aux amandes
- Pulpe d'ananas et vanille
- Crèmeux mascarpone et vanille de Tahiti
- Mousse légère à la vanille de Tahiti

## Augusta



- Biscuit amandes et zestes d'agrumes
- Crème citron jaune et pamplemousse rose confit
- Biscuit imbibé aux agrumes
- Crèmeux fleur d'oranger et zestes d'agrumes

# LES ENTREMETS 2022

## Sidamo



6 personnes 42 €

- Biscuit aux amandes et café imbibé au café Sidamo (Éthiopie)
- Pulpe de poire William
- Crèmeux au café Sidamo et chocolat au lait
- Mousse au café et lait d'amande
- Grains de sarrasin



## Babylone



4 personnes 30 €

6 personnes 42 €

- Biscuit moelleux à la pistache d'Iran
- Crème diplomate aux fruits confits de Saint Remy de Provence
- Crèmeux à la pistache d'Iran



## Marco



4 personnes 30 €

6 personnes 42 €

- Biscuit dacquoise aux noix
- Pommes caramélisées
- Croustillant praliné aux noisettes du Piémont
- Eclats de noix de pécan
- Crèmeux aux noix du Périgord
- Mousse bavaroise légère à la noisette

## Jambiani



6 personnes 44 €

- Dacquoise à la noix de coco
- Mangue, passion, ananas et litchi
- Crème coco et zestes de mandarine



# LES GRANDES TARTES 2022

4 personnes 28 € | 6 personnes 42 €



## Grand Cru

- Pâte sablée au cacao
- Ganache au chocolat noir Tulakulum (Belize)
- Mousse au chocolat noir 75% Madagascar



## Jardin d'hiver

- Pâte sablée aux amandes
- Crème d'amande à la châtaigne
- Marrons concassés
- Oranges fraîches et confites
- Raisins



## Royale Gala

- Pâte sablée aux amandes
- Crème d'amande à la pistache d'Iran
- Eclats de pistache
- Pommes caramélisées au romarin
- Pulpe de pomme verte à la coriandre fraîche, pommes Granny



# LES GALETTES

À partir du mercredi 4 janvier 2023



## LES GALETTES TRADITIONNELLES

- Feuilletage Maison au beurre du Poitou
- Crème d'amande parfumée aux zestes d'oranges
- Rhum ambré

Galette pour **3/4** personnes 24 €

Galette pour **5/6** personnes 39 €

Galette pour **8/9** personnes 52 €



## LES GALETTES SPÉCIALES

Taille unique pour **5/6** personnes 42 €

### Pirouette

- Feuilletage maison
- Crème d'amande pistache et griottes

### Sorrente

- Feuilletage Maison
- Crème d'amande aux citrons jaunes

### Jambiani

- Feuilletage maison
- Crème d'amande noix de coco et fruits de la passion
- Pommes confites

### Brioche des rois

- Brioche à la fleur d'oranger
- Fruits confits de Saint Remy de Provence



# LES MACARONS

Coffret transparent 9 pièces 18 €

Coffret carton 18 pièces 36 €

Coffret carton 25 pièces 54 €

- Caramel au beurre salé
- Fleur de sureau
- Menthe fraîche
- Chocolat noir
- Framboise eau de rose
- Noisette du piémont
- Citron jaune
- Fruits de la passion et chocolat au lait
- Vanille de madagascar



# LE SALÉ



# LES APÉRITIFS



## Tartelettes salées

Un assortiment des 12 tartelettes salées

- Mousseline de foie gras et muesli de fruits secs
- Farce de canard, pommes poêlées au romarin
- Rillettes de saumon frais maison et tapenade d'olives noires

La boîte de **12** pièces 24 €



## Les feuilletés salés roulés

- Feuilletage maison
- Roquefort curry et amandes
- Tapenade d'olives noires de Kalamata et céréales bios

La boîte de **20** pièces 18 €



## Les feuilletés au jambon

- Feuilletage maison
- Jambon blanc

La boîte de **10** pièces 10 €



## Les feuilletés au fromage frais

- Feuilletage maison
- Fromage frais aux herbes

La boîte de **10** pièces 10 €

# LES PLATS CHAUDS

## Volaille aux girolles et châtaigne

28 €

- Suprême de volaille jaune des Landes braisé dans un jus de poulet aux girolles
- Girolles en persillade
- Châtaignes étuvées au jus de volaille
- Fine purée de pomme de terre Charlotte

## Saumon à la Paimpolaise

28 €

- Filet de saumon mi cuit
- Coques, moules à la marinière
- Noix de Saint Jacques
- Crevettes
- Riz basmati
- Crème suprême aux coquillages



# LES ENTRÉES



## Pâté croute maison

11 € (froid)

- Pâte brisée au beurre des charentes
- Lapin
- Magret de canard
- Foie gras
- Filet de caille
- Noisettes et pistache d'iran

## Risotto au homard

17 € (chaud)

- Riz arborio à la bisque de homard
- Homard européen
- Crème et parmesan



## Bouchée à la reine

18 € (chaud)

- Feuilletage maison au beurre des charentes
- Ris de veau
- Champignons de Paris
- Fonds d'artichauts
- Sauce crème

# LES VERRINES APÉRITIVES



## Belle ile

5 €

- Saumon frais, saumon fumé
- Gingembre et jus de citron vert
- Huile d'olives de Kalamata et kumquats
- Eclats de pistache



## Oolong

5 €

- Royale de noix de Saint Jacques
- Brunoise de radis noir
- Gelée au thé Oolong
- Graines de sarrasin torréfié

# LES TOURTES



## Pain de sel

1 personnes 14 € / 4 personnes 45 €

- Pâte brisée au beurre du Poitou
- Farce de magret de canard
- Foie gras de canard
- Echalotes et estragon

## Verneuil

1 personnes 14 € / 4 personnes 45 €

- Pâte brisée au beurre du Poitou
- Ris de veau
- Champignons de paris
- Fonds d'artichauts
- Sauce crème à la coriandre