



PAIN DE SUCRE

PARIS

Les bûches 2023

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



BÛCHE CHOC CHOC

- Biscuit sacher
- Praliné croustillant à la noisette du Piémont
- Cœur crémeux au chocolat noir 85%
- Biscuit sans farine
- Mousse au chocolat noir



BUCHÉ FORÊT VERTE

- Biscuit moelleux à la pistache
- Pulpe de griotte
- Ganache au chocolat noir
- Mousse à la pistache
- Eclats de pistache



BÛCHE SETOKA

- Biscuit aux amandes et zestes de mandarine
- Crémeux à la mandarine setoka et orange sanguine
- Mousse à la mandarine
- Crème au thé earl grey



BÛCHE PIÉMONT

- Dacquoise au café et noix du Périgord
- Crème onctueuse aux noisettes du Piémont
- Croustillant à la noisette du Piémont et noix de pécan
- Mousse au praliné noix du Périgord

Les entremets 2023

VELOURS

6/7 personnes 46 €

- Biscuit chocolat noir sans farine
- Crémeux chocolat noir pure origine Belize
- Pain de Gênes au chocolat
- Ganache moelleuse



DÉLICATESSE

6/7 personnes 46 €

- Pâte sablée aux amandes
- Pulpe de coing et crème de noisette
- Marmelade de coing
- Crémeux à la vanille de Madagascar



ZÉPHYR

4/5 personnes 40 €

- Dacquoise à la noix de coco
- Crème au citron jaune
- Mousse vaporeuse à la noix de coco



BABYLONE

6/7 personnes 46 €

- Biscuit moelleux à la pistache d'Espagne
- Croustillant amande au thé vert matcha
- Crème au thé vert matcha
- Mousse fromage blanc à l'eau de rose



BALMORAL

4/5 personnes 40 €

- Biscuit au café d'Éthiopie
- Ganache au Whisky Singleton 15 ans d'âge
- Crème à la mousse de lait
- Mousse au café
- Sablé pressé au café



Les grandes tartes

4-5 personnes 32 € / 6-7 personnes 44 €



1

TARTE ORANGERAIE

- Pâte sablée aux amandes
- Crème d'amande aux fruits de la passion
- Ananas, mangue, litchi
- Crèmeux aux fruits de la passion



2

TARTE JARDIN D'HIVER

- Pâte sablée aux amandes
- Crème aux amandes torréfiées et zestes d'orange
- Pommes caramélisées
- Oranges
- Raisins



3

TARTE CASTANEA

- Pâte sablée aux amandes
- Biscuit à la châtaigne
- Crème de marron Maison peu sucrée
- Mousse à la châtaigne
- Marrons glacés



Les macarons

Coffret transparent 9 pièces 20 € / Coffret carton 18 pièces 38 €



- Caramel au beurre salé
- Chocolat noir
- Fruits de la passion
- Vanille de Madagascar
- Fleur d'oranger
- Châtaigne et rhum
- Pistache d'Espagne
- Noisettes du Piémont
- Menthe fraîche et chocolat



Les galettes 2024

A partir du jeudi 4 janvier 2024

LES GALETTES TRADITIONNELLES

Galette pour 3-4 personnes 24 € / 5/6 personnes 39 €
8/9 personnes 52 €

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



LES GALETTES CREATIVES

Brioche des rois

Taille unique pour
5/6 personnes - 42 €

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

Galette pirouette

Taille unique pour
5/6 personnes - 42 €

- Feuilletage maison, crème d'amande pistache et griottes

Galette Sorrente

Taille unique pour
5/6 personnes - 42 €

- Feuilletage maison crème d'amande aux citrons jaunes



Galette au safran

Taille unique 4/5 personnes - 50 €

- Crème d'amande au sucre vergeoise, ananas, eau de rose, feuilletage au safran

A close-up photograph of a roasted chicken, likely a whole bird, with a golden-brown, slightly charred skin. A blue cheese omelette is served on top of the chicken, featuring a creamy white base with dark blue cheese specks. The background is blurred, showing more of the chicken and the omelette.

Le Salé

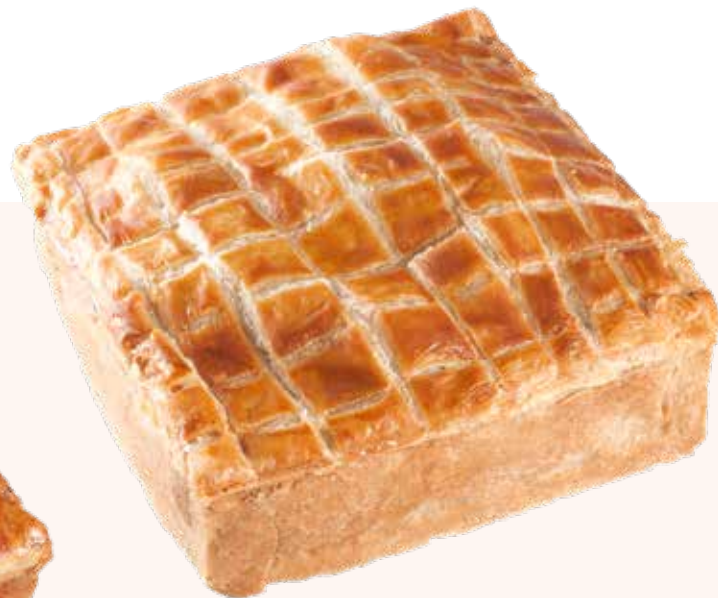
Les tourtes

1 personnes 14 € / 4 personnes 45 €



PAIN DE SEL

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



VERNEUIL

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

Les apéritifs



1

1 TARTELETTES SALÉES

La boîte de 12 pièces 24 €

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



2

2 LES FEUILLETÉS SALÉS ROULÉS

La boîte de 20 pièces 20 €

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



3

3 LES FEUILLETÉS AU JAMBON

La boîte de 10 pièces 11 €

- Feuilletage maison
- Jambon blanc



4

4 LES FEUILLETÉS AU FROMAGE FRAIS

La boîte de 10 pièces 11 €

- Feuilletage maison
- Fromage frais aux herbes

Les verrines apéritives



DUCESSE

6 €

- Royale de foie gras
- Pulpe de coing
- Cromesquis de kumquat en chutney

TERRE-NEUVE

6 €

- Saumon et homard marinés
- Crémeux d'artichaut
- Crevette
- Gelée à la bergamote

COUNTRY

(végétarienne) 6 €

- Flan aux légumes vert et herbes potagères
- Mascarpone aux agrumes
- Carottes, orange et raisins secs
- Raisins à la pistache

Les entrées



PÂTÉ CROUTE MAISON

11 € (froid)

- Pâte brisée au beurre des Charentes
- Lapin
- Magret de canard
- Foie gras
- Noisettes du Piémont, pistache d'Espagne

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 plats chauds



NOIX DE SAINT JACQUES FAÇON COULIBIAC

28 €

- Noix de saint jacques
- Saumon frais
- Duxelles de champignon de paris
- Sauce oseille et riz basmati



VOLAILE AUX SAVEURS DES SOUS BOIS

28 €

- Volaille jaune rôtie
- Risotto Carnaroli aux mousserons des prés
- Girolles et morilles poêlées
- Sauce au vin jaune

Les magasins seront ouverts de 9 h à 19 h
les dimanches 24 et 31 décembre

Les magasins seront fermés
les lundi 25 et mardi 26 décembre

Les magasins seront ouverts de 10 h à 20 h
Les vendredi 22 décembre et samedi 23 décembre
Les vendredi 29 décembre et samedi 30 décembre

Toutes les commandes seront payées d'avance.

>> **POUR LES DIMANCHES 24 ET 31 DÉCEMBRE** <<
Retrait au 13 rue Pecquay 75004 Paris
entre 10 et 18 h sur présentation du bon de commande

Pour un retrait le dimanche 24 décembre
les commandes devront être validées au plus tard
le vendredi 22 décembre

Pour un retrait le dimanche 31 décembre
les commandes devront être validées au plus tard
le samedi 30 décembre

Les commandes se font directement sur notre site internet
www.patisseriepaindesucre.com
ou bien directement en boutique.
Aucune commande ne sera prise par téléphone.

