



# 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
- Crèmeux 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
- Crèmeux 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



# 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



## DUCHESSÉ

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](http://www.patisseriepaindesucre.com)  
ou bien directement en boutique.  
Aucune commande ne sera prise par téléphone.

