

Mandion

GOURMANDISES



JOYEUX NOËL

BONNE ANNÉE 2018

Les bûches créations

Caroline Profiteroles moelleuses garnies de mousseline vanille nappées de chocolat noir, coeur savoureux de mousse chocolat noir

Délicieuse bûche à été créée par André Mandion voici plus de 30 ans. Reprise ou revisitée par beaucoup de pâtisseries en France, elle fait partie aujourd'hui des grands classiques

Elaïa **Sans GLUTEN** Voilà une jolie association entre une mousse au chocolat noir intense adoucie par une crème chantilly caramel salé au Mascarpone. Un trait de compotée au citron vert apporte un supplément d'énergie pour se régaler

Passionata **Sans GLUTEN** Agréable rondeur pour cette mousse mangue/passion bien équilibrée posée sur une compotée de mangue au yuzu. Un crémeux vanille légèrement parfumé à la coco apporte une belle longueur en bouche

Caroline



4 pers: 21,50 €

6 pers: 29,50 €

8 pers: 38,00 €

Les bûches traditionnelles

Sans GLUTEN Biscuit moelleux roulé et délicieusement garni de crème au beurre de baratte frais parfumée à la gousse de VANILLE de Madagascar, au CHOCOLAT NOIR grand cru, au CAFE INFUSÉ Sidamo d'Ethiopie ou au PRALINÉ maison

Passionata



Elaïa



Le coffret découverte

Composé d'un assortiment de nos 6 bûchettes individuelles.

C'est aussi une nouvelle façon de vous régaler en famille ou avec vos amis

6 bûchettes: 30,00 €

Coffret 6 bûchettes



Les gâteaux au chocolat **Sans GLUTEN**

- Saint Marc** Chantilly mascarpone bien vanillée mariée à une mousse chocolat noir savoureuse à souhait, biscuit caramélisé pour finir
- Blanco** Mousse chocolat noir ravivée d'une gelée framboise intense, croustillant praliné. Décoration de fines feuilles de chocolat lait
- Harlem*** Les amoureux de chocolat sont fans de ce gâteau tout chocolat noir qui propose un fin équilibre entre ganache et biscuit
- 3 Chocolats** Gâteau 100% chocolat de Madagascar noir et lait sur un croquant praliné, crème montée au chocolat blanc
- Mandarin*** Subtile équilibre entre une mousse chocolat noir et une compotée de mandarine maison. Biscuit fondant à l'orange et crème brûlée mandarine
- Forêt Noire** Intensité du chocolat noir et douceur de la chantilly vanille, réhaussé d'un biscuit moelleux chocolat relevé au jus de griottes
- Opéra** Belle ganache chocolat noir mariée à une crème au beurre café pur arabica, fin croquant chocolat pour finir

Hawaï



Forêt Noire



Mandarin



Les gâteaux fruités **Sans GLUTEN**

- Schuss** Incroyable association de notre recette de mousse au fromage blanc d'Isigny vanillée et de framboises fraîches réhaussées au coulis de fraises & groseilles
- Esméralda** Sabayon au Champagne, julienne de fruits pochés (pêches, poires, cerises), biscuit caramélisé croustillant
- Charlotte*** Bavaoise aux poires pochées vanillées, crémeux au chocolat noir, biscuit cuiller aux amandes torréfiées
- Hawaï** L'Afrique nous apporte son exotisme avec une mousse vanille parfumée aux graines de paradis (goût légèrement poivré) et quelques ananas rôtis au four jétés dans un délicieux crémeux citron vert
- Russe** Le goût tout en rondeur de la mousseline vanille est bonifié par le fruité intense et l'acidité légère des framboises. Biscuit dacquoise aux amandes

4 pers: 21,50 € - 6 pers: 29,50 € - 8 pers: 38,00 €

* uniquement disponible en 4 et 6 pers

Les classiques incontournables

St Honoré Association magique entre des choux caramélisés garnis de crème pâtissière vanille et un feuilletage agrémenté de crème chantilly

Baba Notre recette très particulière donne cette mie longue et goûteuse. Il est, bien sûr, imbibé d'un sirop vanillé au vieux rhum

Russe praliné Biscuit succès aux amandes toastées, crème praliné au beurre de barate parfumé comme il faut

Tarte aux Framboises Il n'y a sans doute pas de meilleure association entre notre fameuse crème DUO amandes & pistaches et quelques délicieuses framboises, quand l'ensemble est ravivé avec chantilly groseilles/framboises

6 pers: 29,50 € - 8 pers: 38,00 €



Saint Honoré



Opéra

Les délicieuses tartes

Citron Vert Voilà un fin équilibre entre l'acidité et la douceur du crémeux citron vert et une délicieuse pâte sablée. Belle meringue moelleuse pour finir

Poires Poires fondantes pochées au sirop cuites au four avec notre recette de crème d'amandes. Pâte sablée aux amandes

Abricots Les abricots rissolés au four se marient admirablement bien avec notre crème d'amandes/pistache

6 pers: 18,00 €

8 pers: 24,00 €



Tarte abricots



Tarte au citron



Tarte aux framboises

Les Pièces cocktails sucrées et salées

Mini gâteaux (nous vous conseillons 4 à 6 pièces par personne)

Tartelettes citron vert, mini 3 chocolat, choux moelleux chantilly, mini russe praliné, baba au rhum, dacquoise mangue

25 pièces : 28,00 €

Canapés gourmands froids

Rillettes de saumon frais aux algues, mini asperges vertes, bouquet de crevettes roses, tomates cerise et oeuf de caille, magret de canard sur tombées de chou

25 pièces : 30,00 €

Fours chauds prestiges

Tatin de foie-gras et golden rôti, profiteroles de gambas et julienne croquante, cake fondant aux cèpes et serrano, blinis de potimarron et châtaignes truffées, croustillant de St Jacques et poireaux copeaux de comté

25 pièces : 38,00 €

Canapés Gourmands



Fours Chauds



Les Petits fours sucrés

Macarons fourrés (étui cristal 8/12 macarons)

12,00 € / 16,00 €

Macarons Saint Emilion (étui environ 20 macarons)

16,00 €

Noisetine® (sachet 150 g)

7,00 €

Tuiles aux amandes

12,00 €

Craquettes (étui environ 30 craquettes)

14,00 €

Sablés diamants (étui environ 22 sablés assortis)

12,00 €

Les gâteaux de voyage

- Weekend** Cake moelleux parfumé au citron vert
- Saint Léon** **Sans GLUTEN** Cake fondant aux amandes parfumé aux zestes d'orange
- Chevreuil** **Sans GLUTEN** Cake amandes et chocolat parfumé aux zestes d'orange
- Anglais** Cake traditionnel aux fruits secs et aux fruits confits

6-8 pers: 15,00 €

- Tourtière aux pommes** Tourtière feuilletée à la crème fondante et croquante à souhait, garnie d'une belle julienne de pommes vanillées confite au four

6/8 pers: 20,00 €



Les Panettones (Brioche moelleuse au levain naturel)

La préparation du Panettone demande beaucoup d'attention. Le levain se prépare 2 jours avant. La fermentation s'effectue en 3 étapes sur 2 journées complètes. Cette technique particulière permet d'obtenir une mie longue caractéristique. Le Panettone garde tout son moelleux

panettone aux fruits 500 g: 12,50 €

La Confiserie

Cafés Gourmands (assortiment de chocolats, confiseries et biscuits)

| | | | |
|------------------------------|----------------|---------------------------|----------------|
| Chocolat assortis - 240 g | 18,00 € | Chocolat assortis - 490 g | 30,00 € |
| Chocolats & biscuits - 320 g | 22,00 € | | |

Ballotins de chocolats (boîtes plates pour faciliter vos expéditions)

| | | | |
|-----------------------------|----------------|-----------------------------|----------------|
| Assortiment complet - 180 g | 18,00 € | Assortiment complet - 360 g | 35,00 € |
| Assortiment complet - 250 g | 25,00 € | Assortiment complet - 540 g | 49,00 € |

La Confiserie

Mignardises chocolat

| | |
|-------------------------------------------|---------|
| Orangettes ou citronnettes (sachet 140 g) | 12,50 € |
| Mendiants (étui environ 22 pièces) | 16,00 € |
| Tourons traditionnels | 10,00 € |
| Amandes chocolatées (poches 200 g) | 8,00 € |

Tablettes de chocolat **GRANDS CRUS** (100 g) 5,00 € / 5,50 €

Les marrons glacés Confits 7 jours au sirop parfumé à la gousse de vanille

| | | |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| unité: 2,50 € | 3 marrons: 7,50 € | 7 marrons: 15,00 € |
| 13 marrons: 27,00 € | 20 marrons: 40,00 € | |

Les Desserts glacés

Macaronnade glacée Marmite de nougatine aux garnie de macarons glacés assortis en 6 parfums gourmands (chocolat, vanille, café, framboise, mangue, pistache)

20 macarons : 29,50 € - 30 macarons : 39,00 €

Vacherin glacé Glace vanille et sorbet framboises, meringue croquante

Omelette norvégienne Glace vanille et glace chocolat, meringue moelleuse

6 pers: 29,50€

Macaronnade



Vacherin



Omelette Norvégienne



Les galettes et gâteaux de rois

| | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frangipane | Galette feuilletée croustillante garnie de crème d'amande frangipane |
| Conversation | Galette feuilletée garnie de crème d'amandes, recouverte d'une fine couche macaronnée croquante |
| Pommes vanilles | Galette feuilletée à la crème, garnie de pommes vanillées confites légèrement caramélisées |
| Abricots Pistache | Galette feuilletée, abricots rissolés au four et crème de pistache |
| Gâteau de Roi | Gâteau des rois briochés parfumé au jus d'orange frais |

4 pers: 14,00 € - 6 pers: 20,00 €

Calendrier de l'avant



Café gourmands
& confiseries



HORAIRES D'OUVERTURE DURANT LES FÊTES

| | |
|----------------------|--------------|
| Dimanche 23 décembre | 9h00 - 19h30 |
| Lundi 24 décembre | 9h00 - 19h30 |
| Mardi 25 décembre | 9h00 - 13h00 |
| Dimanche 30 décembre | 9h00 - 19h30 |
| Lundi 31 décembre | 9h00 - 19h30 |
| Mardi 1er janvier | 9h00 - 13h00 |