

*Pâtisserie Saint-Jacques*

**Collection festivités**

# EDITO

*La pâtisserie Saint-Jacques vous accompagne dans la célébration des grands évènements de la vie.*

*Chaque occasion mérite un dessert spécial et qui vous ressemble.*

*De la traditionnelle pièce montée aux gâteaux plus modernes en passant par les sublimes macarons, les chefs pâtissiers de la Pâtisserie Saint-Jacques sauront sublimer vos moments d'émotions.*

*Succombez au charme de nos recettes mythiques pour séduire vos invités et enchanter les palais.*



# Une formule sur-mesure pour faciliter vos évènements

1

JE DEFINIS LE NOMBRE DE PERSONNES

2

JE CHOISIS LA PIECE MONTEE SOUHAITEE

3

JE CHOISIS LE PARFUM DES CHOUX OU DES ENTREMETS

4

JE PERSONNALISE EN FONCTION DES OPTIONS POSSIBLES



*Nos pièces montées de choux*



## *Le Croquembouche*

*Saveur Vanille : 2€ par choux ou 2€20 € par choux avec nougatine*

*Saveur Chocolat : 2€20 par choux ou 2.40 € avec nougatine*

*Minimum de choux : 45 unités*

*Maximum de choux : 120 unités*

*Bon à savoir : Nous pouvons y ajouter des inscriptions personnalisées et un décor en fleurs fraîches blanches.*

*Le sur-mesure*

## *Le cœur*

*Saveur Vanille : 2 €20 par chou*

*Saveur Chocolat : 2.40 €*

*Minimum de choux : 60 unités*

*Maximum de choux : 120+ unités*

*Bon à savoir : Nous pouvons y ajouter  
des inscriptions personnalisées et un  
décor en fleurs fraîches.*



# Le tambour

Saveur Vanille : 2 €20 par choux

Saveur Chocolat : 2.40 €

Minimum de choux : 60 unités

Maximum de choux : 120 unités



# La féerie

Et bien d'autres modèles disponibles selon vos préférences !

## *Le décor des pièces montées*

❖ Décor fleurs blanches : 7€

❖ Décor Dragées : 10€

❖ Décor fleurs blanches et dragées : 15€

❖ Sujet/ figurines : 8€ pièce

❖ Ecritures personnalisées : Ex : « Vive les mariées » : Offert

*Les pièces montées en macarons*

## *La pyramide D'UO*



*Voici la pyramide qui mettra tout le monde d'accord !*

*Saveur Vanille : 2 20€ par choux*

*Saveur Chocolat : 2.400 € unité*

*Choux vanille + glaçage : 2€30 unité*

*Macarons : citron, inspiration passion, inspiration yuzu, chocolat 61%, ganache fraise et sa pointe de menthe : 2€ pièce*

*Pour l'occasion d'autres saveurs sont disponibles selon vos envies. Tous nos macarons sont faits maisons.*

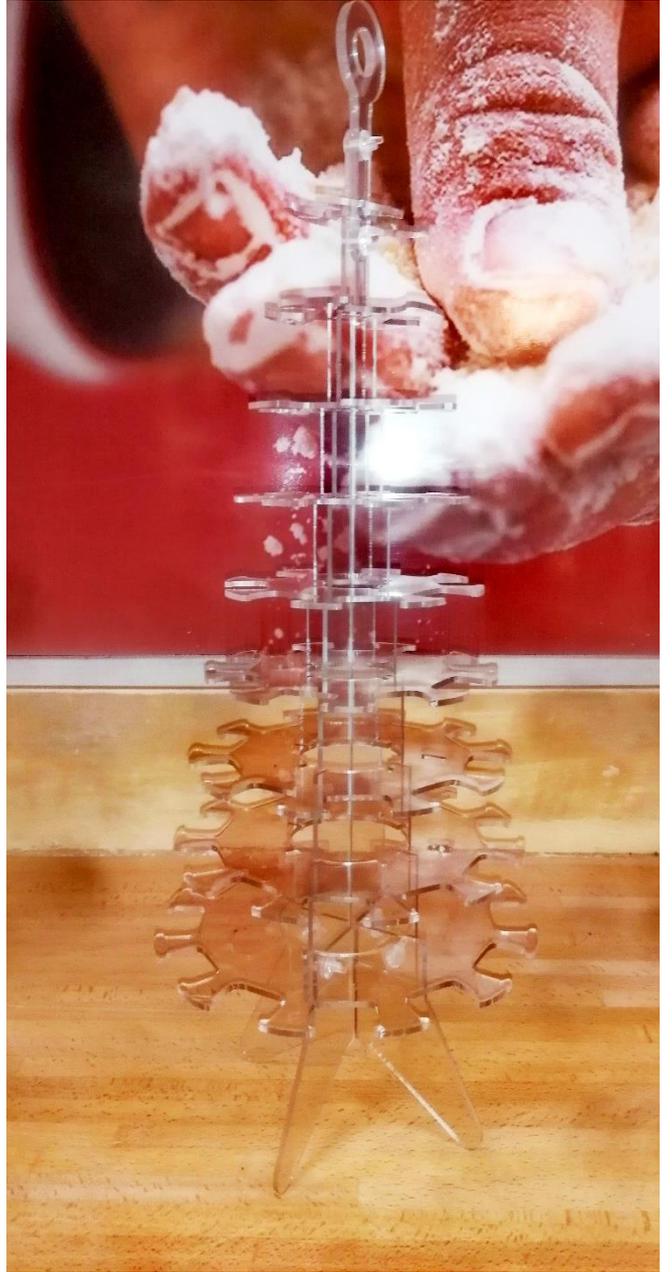
*Minimum : 60 unités*

*Maximum : 160 unités*

*Bon à savoir : Nous pouvons y ajouter des inscriptions personnalisées et un décor en fleurs.*



*Macaron et nougatine : 2€, pièce*



*macaron sur présentoir : 150€, pièce*

*Présentoir à macarons : 69 ou 99 pièces*

*Les Numbers cakes*

## *Nos propositions*

❖ *Saveur fruit : Ganache montée Opalys décors fruits rouge*

❖ *Saveur Chocolat : Ganache montée Azélia au lait et praliné*

*Quelques exemples de Décors: : Fraises fraîches Française, choux, macarons, spirales en chocolat, ...*

*Décors : Une plaque amandes « Inscription »*

*6€ la part – Minimum 10 personnes*



*Vos réceptions*

## Nos petits fours sucrés

- Mini Laguiole : Fond de pâte sablé, Mousse Gianduja lait Noisette
- Financier Citron/Fraise : Fond de pâte sablé, Financier Citron, Crème légère, Fraise fraîche (Origine France)
- Financier Pistache/Framboise : Fond de pâte sablé, Financier Pistache, Crème légère, Framboise fraîche
- Macaron Chocolat noir 61% : Coque macaron chocolat noir, Ganache chocolat Noir 61%
- Mini choux chantilly : Choux glacés au chocolat généreusement garnis de crème Chantilly

1€50 unitaires

## Nos petits fours salés

- Mini quiche Lorraine
- Mini Pizza
- Mini pissaladière
- Mini quiche chèvre- tomate (Selon saison)
- Mini feuilletée saucisse et moutarde (Selon saison)

1€50 unitaires

## *Nos canapés maison*

☼ *Mini club sandwich (Jambon, emmental, tomate)*

☼ *Burgers au foie gras et mache*

☼ *Verrines Gazpacho tomates*

☼ *Canapés caviar d'aubergines et magret fumés*

☼ *Mini bruschettas tomates-mozza et anchois*

☼ *Canapés Saint Môret, saumon fumé et aneth*

☼ *Verrines guacamole, crevette et zeste de citron*

☼ *Canapés poivrons confits et asperges*

2€80 unitaire



# *Nos plaques de tartes salés et sucrés*

☛ Quiche lorraine

☛ Pizza

☛ Foccacia \* (option Végan)

☛ Flaune

☛ Tarte aux pommes ou abricots cuits

☛ Tarte aux fraises \*

☛ Clafoutis aux poires

☛ Brownies

Taille : 60\*40 cm

Quantité : 64, 48, 12 parts

Prix : 50 euros ou 65 euros \*

# *Nos petits gâteaux fins*

## Notre gamme gourmande

☼ Douceur d'Emma : Croustillant praliné, biscuit moelleux aux noisettes, crémeux chocolat noir et lait infusé au café noir Arabica.

☼ Verrine 3 Chocolats : Les trois chocolats sont travaillés en crémeux, l'Extra Noir 61%, l'Equatorial Lait, et l'Opalys un chocolat blanc aux notes de vanille !

☼ Le Dargilan : Un brownie aux noix et sa mousse au chocolat au lait.

☼ Le Laguiole : Un biscuit moelleux aux noisettes, une crème anglaise à la vanille, et une mousse au Gianduja.

☼ Le Beffroi : Croustillant praliné, un biscuit aux noisettes, une mousse au praliné et chocolat au lait.

☼ Le Caracrakine : Croustillant praliné, Biscuit sacher cacao, Sabayon chocolat noir 61%.

☼ Le Paris-Brest revisité : Choux garni au crémeux praliné à l'ancienne, Mousseline au praliné Noisette-Amande fruitée.

☼ Le macaron chocolat : Une généreuse ganache chocolat noir 61% un grand classique de la pâtisserie française !

## Notre gamme fraicheur

☼ La Tartelette Citron : Un croustillant citron meringué, crémeux au citron entier broyé, meringue italienne.

☼ La Tartelette Yuzu : Un croustillant exotique, crémeux yuzu, meringue italienne.

☼ Le macaron Framboise-Pistache : Une crème diplomate à la pistache accompagnée de framboises fraîches !

☼ Le Délice Pistache : Praliné maison à l'ancienne pistache, une crème diplomate à la fleur d'oranger, Ganache montée Opalys pistache.

☼ Le framboisier : Biscuit Vanille, compotée de framboise, Mousseline à l'essence de framboise

☼ La Nuit d'été : Gelée à la framboise, Sabayon à la crème mascarpone, coulis de framboise

4€10 unitaire

# Nos entremets

❖ Le Roussillon : 4/6 ou 8 personnes : Pain de gène, Mousseline à la Crème de nougat de Montélimar et confit d'abricots

❖ Le framboisier : 4/6/8 **et +** : Biscuit Vanille, compotée de framboise, Mousseline à l'essence de framboise.

❖ Le Templier : 4/6 ou 8 personnes : Sabayon chocolat noir 61%, crème brûlée vanille, biscuit croustillant

❖ Le Laguiole : 4/6 ou 8 personnes : Mousse Gianduja praliné noisette, crème brûlée vanille, biscuit moelleux aux noisettes

❖ Le Dargilan : 4/6/8 **et +** : Mousse Equatorial lait, brownies aux noix et glaçage chocolat noir

❖ La Tarte profiterole : 4/6 personnes : Choux mousseline vanille, décor chantilly et sauce chocolat et biscuit sablé

❖ La Tarte fraîcheur : 4/6 personnes : Succès amande, mousseline vanille et fraises fraîches

❖ La douceur d'Emma : 4/6 personnes : Crémeux Equatoriale Noir-Lait – café, chantilly chocolat – lait et feuillantine croustillante

❖ L'Azélia : 6 personnes : Ganache montée Azélia, moelleux aux amandes

Le 4 parts : 19€

Le 6 parts : 28€

Le 8 parts : 36€

**Et +** : 4€75 la part

# *Les lendemains de fêtes*

☼ Notre fouace maison : Au poids

☼ Notre brioche Grand-Mère au beurre frais !



☞ *Nos gâteaux à la broche maison : Au poids*

☞ *Nos croissants maison au beurre AOP 84% Lescure*

☞ *Nos chocolatines maison au beurre AOP 84% Lescure*





*Pâtisserie Saint-Jacques*

**MERCI DE VOTRE CONFIANCE**

**4 place du Mandarous**

**12 100 Millau**

**05.65.60.04.03**