

# Les Artizans

13,50€

## Le tea-time des Artizans

*Pâtisserie au choix du Chef + 1 boisson chaude ou 1 boisson fraîche\**

*Chocolat chaud maison du chef - thés mariage frères - café crème Bio Massaya ou citronnade maison à la menthe fraîche - thé glacé maison - jus de fruits frais. Supplément chantilly vanillée du chef 1,50€.*

*Offre valable uniquement du lundi au vendredi de 15h30 à 18h00.*

## Les pâtisseries

9 €  
sur place

6 €

à emporter

*Créations du chef pâtissier*

*Mathieu Mandard, Champion de France de dessert*

### **Tonkanita**

*Biscuit noisette, croustillant praliné noisette, crémeux vanille de Madagascar et mousse chocolat au lait et fèves de Tonka.*

### **Tarte au citron**

*Pâte sucrée amande, biscuit citron imbibé au jus de Kalamansi, crème et nuage de citron jaune.*

### **Baba au rhum**

*Pâte à baba imbibée de sirop de rhum, crème pâtissière au rhum, chantilly vanillée et sucre muscovado.*

### **Eclair Fraise/Rhubarbe/thym citron**

*Pâte à chou, confit de rhubarbe et fraise, crème infusée au thym citron.*

### **Cheesecake Grenade/Hibiscus**

*Croustillant spéculoos, cheesecake glacé à l'hibiscus et confit de grenade et hibiscus.*

Possibilité traces de fruits à coques, arachide,

La suite 

## **Less is more**

*Biscuit roulé cacao, dacquoise et croustillant praliné, coco torréfiée, crémeux vanille de Madagascar et mousse chocolat noir grand cru  
Nicolas Berger.*

## **Pavlova citron de Menton et noisette**

*Demi sphère de meringue, concentré de citron de Menton, praliné noisette et crème légère à la noisette torréfiée.*

## **Chouquette fraise**

*Chouquette moelleuse, confit et brunoise de fraise, crème onctueuse à la vanille de Madagascar et fleur d'oranger.*

## **Fraisier, pistache (Supplément 1€)**

*Biscuit pistache, brunoise de fraise, praliné pistache et crème onctueuse à la vanille de Madagascar.*

# Les boissons

## **Boissons chaudes**

*Chocolat chaud maison du Chef Mathieu Mandard 6,00€*

*Chocolat chaud maison du chef, avec chantilly vanillée 7,00€*

*Sélection de thés « Mariage frères » 6,00€*

*Café BIO Massaya, avec chantilly vanillée 6,50€*

## **Boissons fraîches**

*Citronnade maison à la menthe fraîche 5,50€*

*Thé glacé maison 5,50€*

*Sélection de jus de fruits artisanaux de la Boissonnerie de Paris 6,00€*

*Café ou Chocolat frappé 5,50€*

*Bière brune "Criolos", saveur chocolat 33cl 7,00€*

**à emporter**

## **Le sur mesure**

*Gâteaux d'anniversaire et entremets sur commande, coffrets de macarons et pyramides de macarons, fours secs, confiseries, guimauves et cakes, pièces montées mariage, plateau de petits fours, wedding cake, gâteaux à étage...*

**Renseignements et réservations sur notre site internet**

**[www.lesartizans.com](http://www.lesartizans.com)**

Possibilité traces de fruits à coques, arachide,