

**INDIVIDUELS OU GRANDS GÂTEAUX**

**ECLAIR CHOCO  
CRIC CRAC**

Pâte à choux, craquelin, crémeux chocolat noir Kalapaïa 70% et praliné, cric-crac praliné amandes noisettes.



Individuel

**RELIGIEUSE  
MANGO CAFÉ**

Pâte à choux, craquelin, confit de mangue, crémeux doux café crème.



Individuel

**TARTE CITRON  
MERINGUÉE**

Pâte sucrée, biscuit madeleine au citron vert, confit et crémeux de citron jaune, meringue italienne caramélisée



Individuel

**LAPIN  
CHOCOLAT**

Biscuit chocolat, praliné croustillant à la crêpe dentelle, mousse au chocolat noir Caraïbes 66%.



5/6 parts

**CROUSTY**

Crousty et biscuit moelleux noisette, compotée de poires à la vanille, suprême au praliné à l'ancienne.



Individuel



4 parts



6 parts



8 parts

**EXALTE**

Biscuit moelleux et craquant au chocolat, Namelaka (ultra-crémeux) aux myrtilles sauvages, confit de myrtilles, grains de cassis, mousse légère aux fruits de la passion.

*Sans sucre ajouté, sans gluten, sans arachide, sans fruit à coque, traces possibles.*



Individuel



6 parts

**COSTA**

Sablé croustillant, cake au caramel beurre salé, tombée d'ananas rôtis, ganache montée caramel chocolat au lait.



Individuel



4 parts



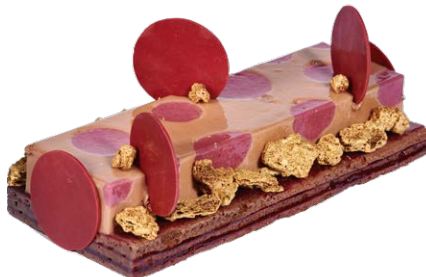
6 parts



8 parts

**TENDRESSE**

Biscuit moelleux au chocolat, confit et crémeux framboise, mousse au chocolat noir du Pérou et pépites croustillantes.



Individuel



4 parts



6 parts



8 parts

**CRÈME D'ANGE**

Crème aérienne à la vanille, pommes rôties façon tatin au caramel au beurre salé, perles croustillantes.

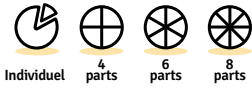


Individuel

## INDIVIDUELS OU GRANDS GÂTEAUX

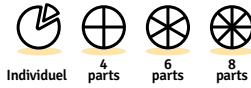
### MIKADO

Sablé croustillant, Biscuit moelleux chocolat, crémeux fondant au chocolat noir, crème brûlée vanille de Madagascar, mousse légère au chocolat noir.  
*Sans sucre ajouté, sans gluten, sans arachide, sans fruit à coque, traces possibles.*



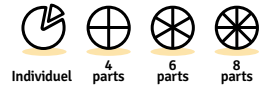
### PLOUGASTEL

Sablé feuilleté croustillant, compotée de fraises de Plougastel ou Saint-Goustan, suprême à la vanille Bourbon de Madagascar, sablés diamants.



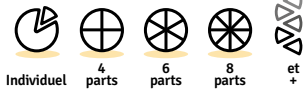
### TARTE FINE

Feuilletage, crème d'amandes, fruits frais (selon saison pommes, figues).



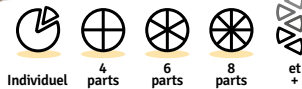
### 1000 FEUILLES

Feuilletage caramélisé, crémeux tendre au caramel au beurre salé, pommes rissolées à la fleur de sel de Guérande, crème onctueuse à la vanille bourbon de Madagascar.



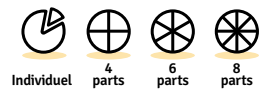
### PARIS-ÉTEL

Croustillant et pétillant au praliné et riz soufflé, pâte à choux, craquelin croustillant, crème légère au praliné.



### LOLITA

Sablé croustillant, crème d'amandes, confit de cassis aux pommes, crème légère au jus de pommes Coxs, pâte de fruits à la pomme.



## PORTES OUVERTES DE NOËL

AU LABORATOIRE DE MAGIE GOURMANDE AU PETIT PRINCE

Entrez dans les coulisses de la chocolaterie et de la pâtisserie !

**SAMEDI 16 MARS 2019**  
DE 14H À 18H

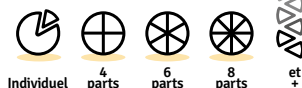
Venez vivre un moment d'exception en dégustant en AVANT-PREMIÈRE nos desserts et montages de Pâques, Fête des Mères et Fête des Pères

Boutique éphémère sur place !

ZA DU TALHOUET - ROUTE DE TALHOUET - 56330 PLUVIGNER

### CHOCOCRACK

Biscuit chocolat, praliné croustillant à la crêpe dentelle, mousse au chocolat noir Caraïbes 66%.



### ÉTEL

4, place de la République  
02 97 55 30 53

### BAUD

10, place Le Sciellour  
02 97 08 13 34

### AURAY

46, place de la République  
02 97 58 82 70

### CARNAC-PLAGE

75, avenue des Druides  
02 97 14 46 15



contact@aupetitprince-étel.fr

BOUTIQUE EN LIGNE

[www.aupetitprince-étel.fr](http://www.aupetitprince-étel.fr)