AU PETIT PRINCE

— PÂTISSIER CHOCOLATIER MACARONS —

ÉTEL • BAUD • AURAY

Relais Desserts

Entreprise du Patrimoine Vivant

L'excellence des savoir-faire français

Au Petit Prince est une Pâtisserie et Chocolaterie basée à Étel, Baud et Auray. Elle a été créée en 2009 par Maëlig GEORGELIN et Emeline CARCREFF.

Ayant obtenus de **nombreux titres** et récompenses très rapidement, nos produits se distinguent par une qualité exceptionnelle.
Nous travaillons avec les meilleures matières premières, sans conservateur ou stabilisateur.

Membre des Relais Desserts International, nous sommes reconnus et défendons la très Haute Pâtisserie.

Nous sommes titulaires du Label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) qui est une marque de reconnaissance de l'État mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence. **Le label EPV est une référence et un gage de qualité.** Il est décerné à de grandes maisons (à des entreprises uniques) qui savent réconcilier la tradition et l'innovation, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international. Les entreprises du Patrimoine Vivant maintiennent leur activité de production en France. Elles sont représentatives de l'esprit "Made in France".

Nos produits, fabriqués dans notre laboratoire à Étel et bientôt à Pluvigner, sont les fruits de la **créativité**, de l'**imagination** et de la **passion** de nos **10 collaborateurs**.

Également consultant et formateur pour l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie Alain Ducasse et Yves Thuriès, Maëlig est aussi à la tête de sa propre école de pâtisserie et a sorti un premier ouvrage en 2016.

SAVOIR-FAIRE - QUALITÉ - EXCELLENCE
GOÛT - PASSION - LUXE - CRÉATIVITÉ
CHIC - SÉLECTION - FINESSE

MES ATELIERS DE PÂTISSERIE

Préfaces de Christophe RENOU,
Édouard LE NOC, Henri LE ROUX,
Alain CHARTIER, Stéphane GIRAUD et
Christophe ROUSSEL

POUR TOUS LES PASSIONNÉS QUI RÊVENT DE PÂTISSERIE

Présentation innovante, **claire** et résolument **pédagogique** (croquis, pas à pas, photos).
Pratique, les recettes et listes de courses sont **déclinées pour 4, 6, 8 personnes**.
Un ouvrage **généreux** tourné uniquement vers la **pâtisserie**.
Secrets, astuces et conseils d'un grand **Chef Pâtissier formateur**.
Le partage de l'esprit de l'École de Pâtisserie **L'Atelier du Petit Prince** dans le Morbihan,
où Maëlig rencontre quotidiennement des **amateurs passionnés**.
Gestes expliqués en **pas à pas** pour réussir **facilement** toutes les recettes et **évoluer**.
100 recettes classiques, modernes et **rares** comme la **Guimauve** ou les Pralinés.

LE LIVRE INCONTOURNABLE POUR LES PÂTISSIERS AMATEURS

Maëlig GEORGELIN

AU PETIT PRINCE

Relais Desserts International

Après un parcours auprès de Meilleurs Ouvriers de France ou Grands Chefs étoilés, il s'installe en 2009 dans sa Bretagne natale. Aujourd'hui à la tête de 3 boutiques à Étel, Baud et Auray, d'une École de Pâtisserie et d'une boutique en ligne, il est également formateur au sein de l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie Yves Thuriès et Alain Ducasse à Yssingeaux.

VERRINE SAINT HONORÉ

Caramel tendre au beurre salé,
feuilletage caramélisé, crème légère
vanillée au mascarpone,
chou caramélisé.

Individuel

ORELYS

Sablé croustillant au sucre
Dark Muscovado, crémeux
Orelys, mousse légère infusée
au café blanc.

Individuel

TARTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, biscuit madeleine au citron vert, confit et crémeux de citron jaune, meringue italienne caramélisée au Mikan (mandarine japonaise).

Individuel

BABA EXOTIQUE YAOURT

Baba imbibé aux fruits exotiques, compotée exotique rafraîchie aux zestes de citrons verts, mousse légère au yaourt.

Individuel

4 CHOCOLATS

Sablé croustillant au cacao, biscuit moelleux au chocolat noir, crémeux au chocolat noir Caraïbes 66%, Namelaka (ultra-crémeux) au chocolat blanc Opalys 33%, mousse légère au chocolat au lait Jivara 40%, oncteux au chocolat blond Dulcey 32%.

Individuel | 4 parts | 6 parts | 8 parts

PLOUGASTEL

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

Individuel | 4 parts | 6 parts | 8 parts

ÉCLAIR KALAPAÏA

Pâte à choux, craquelin croustillant,
crémeux au chocolat noir Kalapaïa 70%
Grand Cru de Papouasie Nouvelle-Guinée,
plaquette de chocolat.

Individuel

1000 FEUILLES BREIZH

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.

Individuel | 4 parts | 6 parts | 8 parts | et +

CHERRY

Sablé croustillant, moelleux à la pâte d'amandes, crémeux et confit de cerises griottes, mousse légère infusée au thé Tribute (aux notes de frangipane).

Individuel | 4 parts | 6 parts | 8 parts | et +

CARACHOC

Biscuit moelleux et crumble au chocolat, crémeux caramel chocolat au lait, mousse onctueuse caramel chocolat noir.

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

Individuel | 4 parts | 6 parts | 8 parts

DAME TATIN

Sablé breton façon Traou-Mad, onctueux vanille Dulcey, pommes rôties Tatin, chantilly onctueuse à la Vanille Bourbon de Madagascar.

Individuel

6 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

CHOCOCRACK

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

Individuel | 4 parts | 6 parts | 8 parts

PARIS-ÉTEL

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

Individuel | 4 parts | 6 parts | 8 parts | et +

CHOU CHANTILLY

Pâte à choux, craquelin croustillant, crémeux Dulcey, Chantilly au Mascarpone à la Vanille de Papouasie Nouvelle-Guinée.

Individuel

LES SPÉCIALITÉS

Macarons

Les Huîtres
de la Ria®

Coffret de Bonbons
Tempête®

L'Ilot de
Saint Cado®

Boîte de
chocolats fins

Vous êtes un professionnel

Demandez-nous notre catalogue ou retrouvez le sur notre site
www.aupetitprince-etel.fr

Vous préparez un événement mariage baptême anniversaire...

Demandez-nous notre catalogue ou retrouvez le sur notre site
www.aupetitprince-etel.fr

Carte Cadeau
Cours de pâtisserie

Participez à un atelier durant 4h et apprenez à pâtisser comme un chef !

Envie d'un cours privé, entre amis ou en famille, mais également pour vos séminaires ou animations de fin d'année, pensez à nos stages sur-mesure pour un moment gourmand inoubliable !

CARTE CADEAU

Cours de pâtisserie

.....

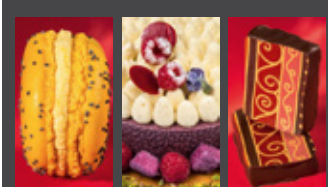
VOUS OFFRE 4H **DE PÂTISSERIE À L'ATELIER DU PETIT PRINCE !**
DEVENEZ UN VRAI CHEF EN QUELQUES HEURES !

L'atlier choisi est sur le thème .....

et aura lieu le ..... à .....

Enfilez votre tablier et en avant Chef !

Inscrivez-vous en ligne avec le CODE CADEAU .....



AU PETIT PRINCE
— PÂTISSIER CHOCOLATIER MACARONS —
ÉTEL • BAUD • AURAY

4, place de la République - 56410 ÉTEL
10, place Le Sciellour - 56150 BAUD
46, place de la République - 56400 AURAY
contact@aupetitprince-etel.fr
www.aupetitprince-etel.fr

AU PETIT PRINCE

— PÂTISSIER CHOCOLATIER MACARONS —

ÉTEL • BAUD • AURAY

4, place de la République - 56410 ÉTEL
10, place Le Sciellour - 56150 BAUD
46, place de la République - 56400 AURAY

contact@aupetitprince-etel.fr
Maëlig GEORGELIN ou Émeline CARCREFF : 02 97 55 30 53

www.aupetitprince-etel.fr

© Photos : Hervé Le Reste - Design : Pois Chiche Design