

*Succombez
aux plaisirs de nos chocolats,
macarons et marrons glacés Maison !*



La Spécialité d'Enghien les Bains ... LE JETON



*Découvrez notre
"Salle Mylène"*

Salle de réception pour vos repas de famille,
séminaire, journée d'étude ou encore vins d'honneur.

Avec possibilité d'un service traiteur
et d'une formule animation pour organiser
et rendre inoubliable votre évènement.



*Une confiserie artisanale
à découvrir
et à offrir sans modération*

65, rue du Général de Gaulle
95880 Enghien les Bains
tél. 01 34 12 61 25

PAYSANT-LEDUC



ENGHIEEN - LES - BAINS

Depuis 1868

150 ANS D'HISTOIRE

Collection Gourmande

2018-2019

www.paysant-leduc.com • photos non contractuelles • ne pas jeter sur la voie publique, merci

à

www.paysant-leduc.fr

www.paysant-leduc.fr

www.paysant-leduc.fr

LES ENTREMETS

7,00€ la part

ABRICOLINA

mousse abricot, compotée d'abricots, biscuit cuillère, génoise et meringue italienne

CARTE NOIRE

biscuit chocolat, mousse chocolat extra noir

CHARLOTTE

biscuit cuillère aux éclats de framboises, mousse vanille garnie de fruits

DULCEY

biscuit macaron, mousse caramélisée "Dulcey" et compotée de framboises

EXOTIQUE

biscuit financier pistache, mousse noix de coco et compotée de mangue

IMPÉRIALE

mousse chocolat noir avec fins morceaux d'écorces d'orange, croustillant praliné et biscuit chocolat

MONT-BLANC

mousse crème de marron, crémeux chocolat, morceaux de marrons et génoise chocolat

MONTMORENCY

mousse cerise, crémeux macaron et biscuit macaron

PRALINA

mousse praliné, crémeux chocolat, génoise et biscuit cuillère chocolat

PRINCESSE

amandine aux pêches surmontée d'une crème légère caramélisée

ROYAL

mousse chocolat noir, croustillant praliné, biscuit macaron

VARIATION

déclinaison de mousse aux 3 chocolats (blanc, lait et noir) et biscuit macaron

VIOLETTA

mousse chocolat blanc, crémeux cassis et génoise

LES BÛCHES

7,00€ la part

VIOLETTA

mousse chocolat blanc, crémeux cassis et génoise

VARIATION

déclinaison de mousse aux 3 chocolats (blanc, lait et noir), biscuit macaron

MONT-BLANC

mousse crème de marron, crémeux chocolat, morceaux de marrons, génoise chocolat et biscuit cuillère

EXOTIQUE

biscuit financier pistache, mousse noix de coco et compotée de mangue

DULCEY

biscuit macaron, mousse caramélisée "Dulcey" et compotée de framboises

CHARLOTTE

génoise framboise, mousse vanille, compotée et morceaux de framboises

CARTE NOIRE

biscuit chocolat, mousse chocolat extra noir

ARABICA

mousse café, crémeux café, génoise chocolat et grué



Nos produits sont fabriqués de manière artisanale

LES BÛCHES GLACÉES

45,00€ 6/8 personnes

FRAMBOISINE

Glace chocolat et Sorbet framboise

FRUITY

Sorbet Ananas et Griotte

NOCCIOLA

Glace noisette et Pistache

LES BÛCHES

TRADITIONNELLES

Génoise avec crème au beurre : chocolat, café, praliné, Grand-Marnier ou marron

