



*Confiserie d'Entrecasteaux*<sup>®</sup>

BOUTIQUE • SALON DE THÉ • PÂTISSERIE

DÉCOUVREZ NOS

# GATEAUX & BUCHES

*En partenariat avec la Maison Riederer,  
pâtisserie Aixoise, vieille de trois siècles.*





# 1.LES GATEAUX

*Individuels et entremets*

---

# 2.LES RECEPTIONS

*Pièces montées, Number Cakes, apéritifs salés*

---

# 3.LES BUCHES

*Pâtisseries et glacées*



### La forêt noire

Biscuit chocolat, noyau amarena, mousse vanille, chantilly, glaçage croquant chocolat noir.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€



### Le Saint-Honoré

Pâte feuilletée, choux caramélisés, crème pâtissière à la vanille Bourbon, chantilly.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€



### Le Castel

Biscuit amande, crème pralinée, croustillant amande et noisette.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€ / 10 pers 55€ / jusqu'à 40 pers 5,5€ la part supp



### Le Java

Biscuit dacquoise noix de coco, chutney ananas, mousse fruits de la passion, glaçage mangue.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€ / 10 pers 55€



### La tarte citron

Pâte sablée amande, crème d'amande, crémeux citron, meringue - sur les entremets

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€ / 10 pers 55€



### La tarte aux pommes (façon Tatin)

Pâte sablée amande, crème d'amande, pommes caramélisées.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€



### Le Millefeuille

Pâte feuilletée, crème pâtissière à la vanille, glaçage fondant.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€ / 10 pers 55€ / jusqu'à 40 pers 5,5€ la part supp



### La tarte aux marrons

fond de tarte crème d'amande, chantilly végétal, marron confit, pâte de marron.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€



### Le Baba au Rhum

Savarin imbibé au rhum, chantilly vanillée.

Individuel seulement 4,90€



### Le Trianon

Biscuit dacquoise, feuillantine croustillante, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€ / 10 pers 55€ / jusqu'à 40 pers 5,5€ la part supp



### La tarte Aixoise

Pâte sablée amande, crémeux amande relevé d'oranges et d'abricots confits.

Individuelle 3.9€ / 4 pers 14,90€ / 6 pers 19,90€



### L'Armeniaca

Pain de gène de pistache, compoté d'abricot et mousse de vanille.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€ / 10 pers 55€ / jusqu'à 40 pers 5,5€ la part supp



### Le Sorento

Biscuit Pain de gène, marmelade de mandarine, crémeux mandarine, mousse citron.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€ / 10 pers 55€ / jusqu'à 40 pers 5,5€ la part supp



### Le Macaron chocolat

Coque de macaron, ganache au chocolat et crémeux noisette.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€



### L'Opéra

Biscuit Joconde café, crème au beurre café, ganache au chocolat et glaçage noir croquant.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€ / 10 pers 55€ / jusqu'à 40 pers 5,5€ la part supp



### Le Caramélia

Biscuit cacahuète, mousse chocolat au lait, cœur caramel beurre salé.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€ / 10 pers 55€ / jusqu'à 40 pers 5,5€ la part supp



### Le Victoire

Biscuit madeleine, mousse fruits-rouges, cœur de gelée, glaçage.

Individuel 4,90€ / 4 pers 22€ / 6 pers 33€ / 8 pers 44€ / 10 pers 55€ / jusqu'à 40 pers 5,5€ la part supp



### Les gâteaux de soirées

Plateaux de mignardises : plateaux de 18 pièces minimum assortiment de 6 variétés, nous ne pouvons pas choisir les variétés mais en général il y'a un assortiment de nos meilleures ventes.

18 mignardises 29,70€

Possibilité de commander un nombre exact de mignardises au delà de 18 pièces.

# ENTREMETS & GATEAUX INDIVIDUELS

Commandes inferieures à 8 personnes 24h / Au delà 72h

**Vous pouvez commander nos pâtisseries en portion individuelle ou entremet à partager de 4 à 40 parts.**

**Commandes en boutique ou par telephone au 04 13 91 24 02**



## Number Cakes

Minimum de commande 10 parts.  
Base sablé, mousse vanille, fruits rouges, chocolat ou fruits de la passion.

- 6,5€ la part – par chiffre soit pour un 18 il faut 20 parts (10 parts pour le 1 et 10 parts pour le 8) soit 65€ pour un chiffre



## Pièce montée macarons

Minimum de commande 50 pièces.  
**Parfums** : chocolat, vanille, fraise, framboise, citron, vanille, caramel, coco, pistache, rose litchi.

- 1,70€ le macaron
- Support en plexi conigné : 45€ Sur de Chèque de caution

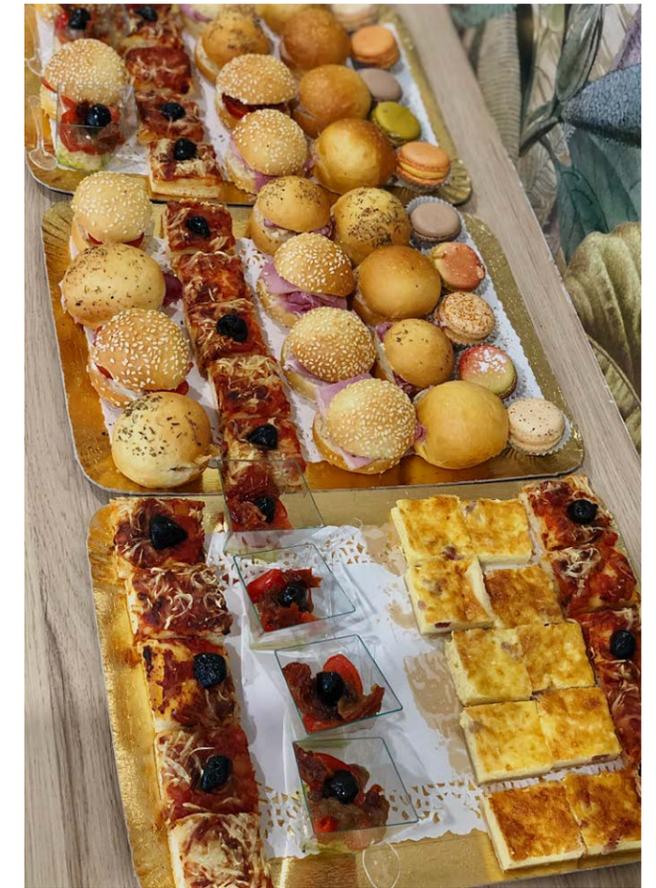


## Pièce montées

Les classiques coniques choux :

### Options :

- Crème chocolat, grand marnier (pas de possibilité de les différencier)
- Possibilité de 2 parfums pour une Pièce montée supérieure ou égale à 100 choux
- Fleurs en pâte d'amande 6,5€/u.
- 2,20€ le chou, parfum crème pâtissière vanille, minimum 30 choux, plaque inscription en nougatine comprise.



## Gamme Salée

- Plateaux de feuilletés salés : 22 pièces : 19,50€  
Assortiments quiches, rouleaux saucisses, feuilletés au saumon, pizza, pissaladière, roulés au chèvre
- Plateau de Quiche, Pizza ou Pissaladière : 31,50€ la demi plaque 30x20 cm, coupé en 9 morceaux ou en 54 morceaux.
- Macarons apéritifs salés : assortiment de 10 : 17€

# RECEPTIONS

## & EVENEMENTS

Commandes 72h à l'avance



### Bûche pâtissière La Gastoun

Pâte sucrée, pain de gène citron, crémeux mandarine, compoté mandarine, mousse citron et glaçage mandarine.

4 pers 27€ / 6 pers 37€ / 8 pers 47€



### Bûche pâtissière L'Estello

Dacquoise Noisette, croustillant noisettes, crémeux fruit rouge, compoté de fruit rouge, mousse noisette, glaçage framboise.

4 pers 27€ / 6 pers 37€ / 8 pers 47€



### Bûche pâtissière Andrieu

Dacquoise amande-café, croustillant pécan, crémeux café, gelée café, mousse dulcey, glaçage gourmand.

4 pers 27€ / 6 pers 37€ / 8 pers 47€



### Bûche pâtissière Mont Blanc

Biscuit cuillère, crème de marron, brisure de marron, mousse marron, chantilly marron.

4 pers 27€ / 6 pers 37€ / 8 pers 47€



### Bûche pâtissière Trianon

Dacquoise amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir, glaçage cacao.

4 pers 27€ / 6 pers 37€ / 8 pers 47€



### Bûche glacée Sandre

Biscuit madeleine, compoté framboise, sorbet fromage blanc et citron vert, sorbet framboise.

4 pers 27€ / 6 pers 37€ / 8 pers 47€



### Bûche glacée Toni

Meringue, caramel coulant, crème glacée banane, glace chocolat.

4 pers 27€ / 6 pers 37€ / 8 pers 47€



### Bûche glacée Milou

Biscuit madeleine, compoté de poire, sorbet poire et yuzu, crème glacée miel.

4 pers 27€ / 6 pers 37€ / 8 pers 47€

# BUCHES

## GLACÉES ET PÂTISSIÈRES

Nos bûches pâtisseries et glacées seront disponibles dès le samedi 9 décembre 2023, nous prenons vos commandes jusqu'au 20 décembre inclus.

Commandes en boutique ou par téléphone au 04 13 91 24 02

Pour les fêtes de fin d'année la boutique sera ouverte :  
Le 24 décembre de 8h à 18h / Le 25 décembre de 8h à 13h / Le 31 décembre de 8h à 18h / Le 1<sup>er</sup> Janvier de 8h à 13h



# *Confiserie d'Entrecasteaux*<sup>®</sup>

BOUTIQUE • SALON DE THÉ • PÂTISSERIE

## Contactez-nous

2690 Route des Milles,  
13510 Eguilles  
Tél 04 13 91 24 02  
[www.calisson-aix.com](http://www.calisson-aix.com)

