

# AUTOMNE 2024

## La Carte

AGATHE OLIVET PÂTISSERIE

**Lundi :** Fermé



**04 67 86 61 81**

**Mardi - Samedi :**



[contact@agathe-olivet.com](mailto:contact@agathe-olivet.com)

9h - 12h30 • 16h - 19h

**Dimanche :** 9h - 13h



Place du Bouldou

34980 St-Clément-de-Rivière



PATISSERIE\_AGATHE\_OLIVET

# *Les créations d'Agathe*

## **Le Carampoire**

Biscuit cuillère, poires caramélisées, crémeux à la poire, caramel beurre salé, mousse au caramel.

## **Le Craquant**

Biscuit cuillère, croustillant praliné, ganache au chocolat au lait, mousse au chocolat au lait.

## **L'Impérial**

Dacquoise aux noisettes et leurs éclats, crémeux à la mangue, mousse au thé vert.

# *Les Tartes*

## **Tarte aux fruits**

Sablé breton, crème diplomate et fruits du moment.

## **Tarte au citron meringuée**

Pâte sucrée, crémeux au citron, meringue légère et dorée

# Les Intemporels

## **Forêt Noire**

Biscuit au chocolat noir, cerises Amarena (sans alcool), mousse au chocolat noir, crème Chantilly.

## **Framboisier**

Biscuit cuillère, crème diplomate, framboises, crème Chantilly.

## **Macaronade**

Biscuits macarons à l'amande et à la noix de coco, framboises, crème Diplomate.

## **Paris-Brest**

Couronne de pâte à choux croustillante remplie d'une crème pralinée onctueuse.

## **Pavlova à la crème de marron**

Meringue garnie de crème Chantilly, de croustillant praliné et de crème de marrons.

## **Pavlova aux fruits**

Meringue garnie de crème Chantilly et de fruits.

## **Royal**

Biscuit moelleux, croustillant praliné, mousse au chocolat noir.

# Les Sur-Mesure

Nous sublimons vos événements avec des desserts personnalisés, **créés sur-mesure en collaboration avec notre cheffe pâtissière, Agathe Olivet**. Ensemble, nous concevrons une pièce unique qui reflète vos goûts et envies.

## **Cake Design**

Gâteau personnalisé selon vos goûts et votre vision esthétique. (*Minimum 8 parts*)

## **Number Cake**

Dessert en forme de chiffre, ou de plusieurs chiffres, garni selon vos préférences en crème, fruits et décorations. (*Minimum 8 parts par chiffre*)

## **Pièce montée**

Création majestueuse, composée de choux à la crème ou autres saveurs, assemblée en hauteur et complétée de décorations. (*Minimum 10 parts*)

## **Pyramide de macarons**

Structure élégante et colorée composée de macarons disposés en pyramide. Choisissez les goûts, les couleurs et la quantité pour une création unique.