

Pâtisserie Camart Eric

15 rue Léon Blum

59 950 Auby

tel : 03 27 92 13 06

Site internet : www.patisseriecamart.fradresse mail : camartpatisserie@hotmail.com

facebook : patisserie camart

Ouvert semaine de 7h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00

Ouvert le dimanche de 7h30 à 13h00

Fermé le lundi

Tout nos entremets sont préparés par nos pâtisseries et sont réalisables à partir de 6 parts

Entremets aux fruits

Alaska	Croustillant blanc, mousse passion, génoise, mousse chocolat blanc
Bretonne fraise	Sablé breton, mousseline pistache, fraises
Chambord	Génoise, crème chantilly, fruits (fraise, framboise, ananas, cocktail) décor chantilly
Estival	Biscuit, moelleux pistache, coulis framboise, crème mousseline pistache et billes de framboises
Fruits des bois	Génoise, mousse chocolat blanc, marmelade de rhubarbe, fruits rouges, biscuit cuillère
Guérande	Biscuit, mousse caramel légère, pomme caramélisées au four
Hawaï	Biscuit, mousse mangue, gelée de fraises des bois
Mousseline	Génoise, crème mousseline avec fruits (fraise, framboise, ananas, poire, cocktail)
Fraisier	Génoise, crème mousseline avec fraises terminé pâte d'amande ou copeaux chocolat
Plougastel	Sablé breton, moelleux aux pommes, décor de pommes cuites au four
Saint Ange	Feuille de chocolat noir, génoise, mousse fraise, (ou framboise), tapis de fraises ou framboises
Saint Honoré	Feuilletage, chantilly, fruits (fraise, framboise, ananas, cocktail), choux chocolat, café ou vanille
Saint Valentin	Sablé breton, crème mousseline, carpaccio d'ananas aux fruits de la passion
Soleil rouge	Génoise, mousse aux fruits rouges, gelée de passion
Solférino	Feuilletage, crème pâtissière avec ananas, décor quadrillage pâte à choux et chantilly

Chocolat et fruits

Africain	croustillant, mousse chocolat, crémeux exotique
Délice aux poires	Génoise, mousse chocolat, bavaroiise vanille, poires Copeaux de chocolat, travaillé avec le cacao « tout-fruit » de chez Barry.
Tour d'ivoire	Génoise au chocolat saucée framboise, sabayon chocolat blanc et billes de framboises.
Forêt noire	Génoise, chantilly chocolat avec griotte ou ananas
Belle Hélène	Génoise, mousseline chocolat, poires, terminé pâte d'amande ou copeaux de chocolat

Chocolat

Trio	Génoise, mousse chocolat noir, lait et blanc
Royal	Praliné croustillant, mousse chocolat
Marquise	Meringue, mousse chocolat, terminé cigarettes de meringue
Merveilleux	Meringue, crème au beurre chocolat
Marguerite	Génoise, crème au beurre chocolat
Rocher	Génoise, mousse chocolat pralinée éclats de noisette, glaçage chocolat

Café, praliné, caramel etc...

Flamand	Biscuit craquant au spéculoos, mousse café, génoise, mousse chicorée
----------------	--

Moka	Génoise, crème au beurre café
Eolienne	Meringues aux amandes, crème au beurre caramel, nougatine en décor
Paris Brest	Pâte à choux avec éclats d'amandes, crème pralinée

Entremet divers

Grand marnier	Génoise, crème au beurre parfumée au grand marnier
Assiette de choux	Assiette en nougatine garnie de petits choux vanille, café ou chocolat
Caroline	Génoise, crème au beurre café ou chocolat, décor mini- éclairs café et chocolat

Tartes

Feuilletée fruits	Pâte feuilleté, crème pâtissière, fruits nappés (fraises, pommes, framboises, abricot, ananas)
Fleur	Pâte feuilletée, crème pâtissière, fruits variés présentés par part
Flan normand	Pâte feuilletée, crème pâtissière avec morceaux de pommes et amande en poudre
Tarte rustique	Pâte feuilletée, compote de pommes, pommes, abricot, amandes effilées
Douceur des îles	Pâte feuilletée, crème mousseline, garnie de morceaux de fruits frais
Les briochées	Pâte briochée, fond de crème pâtissière, fruits cuits (variés, pommes, abricot, ananas, mirabelles)
Tarte crème	Pâte briochée, crème vanillée
Tropézienne	Pâte briochée, crème mousseline parfumée grand marnier
Tarte au citron	Pâte sucrée, crème au citron avec ou sans meringue italienne en décor
Tarte Tatin	Pâte sucrée, pommes caramélisées au four

Pour commander

Les commandes doivent être faites 48h00 à l'avance, en magasin ou par téléphone au 03 27 92 13 06. Pour toute Commande supérieure à 50 euros un acompte vous sera demandé.

En période de fête (Noël, Nouvel an, Pâques et fête des mères le délai de commande sera de 5 jours à l'avance. Nous vous remercions de bien vouloir respecter ces délais qui sont importants pour l'organisation de notre travail.

La qualité et l'accueil n'en seront que meilleur.