

PASCAL NOPPE

Catalogue 2017-2018

De septembre 2017 à août 2018

Le parcours du Globe Trotter :

Dubaï , Seoul , Singapour , Kuala Lumpur , Tokyo , Bruxelles , Lyon , Jersey , Paris ,
Londres , Brewster (Massachussets) , Montreux , Djakarta , Taipei , le Caire ...



4 place Omer Vallon
60500 Chantilly

Tel. 03 44 57 01 10

E. mail : p.noppe@orange.fr
www.pascalnoppe.com

Etre heureux, c'est aimer ce que l'on fait.

Année 2017-2018

*La culture du goût et Le goût de la culture guident mes pas.
Derrière l'apparente sobriété d'une collection, la surprise n'est jamais loin.
L'élégance n'est pas sans amour et la légèreté m'est essentielle.
2017-2018, arrivent !*

Explorer le monde et réinventer ses classiques sont les bases de ma philosophie. Le beau rime avec l'utile, l'inventif se conjugue avec l'indispensable, la technologie s'allie à la tradition. Mon mode de vie à parcourir les pays se réinvente tous les jours et s'inscrit dans une nouvelle modernité.



Membre de l'Académie Culinaire de France 2004
Hospitality Award Asia Platinum 2003-2004, Best Pastry Chef

La carte de pâtisseries est réalisée pour une année, mais certains produits peuvent être suspendus et remplacés par d'autres - selon la saison et le marché, ou proposés à un certain moment de l'année.

----- *Le pain* -----

*Fabrication artisanale exclusivement
avec de bonnes farines nobles de Grands Moulins ...*

*Pains au levain, Pains spéciaux, craquants, irrésistibles,
un goût et une acidité bien contrôlés, un arôme d'antan ...,
une grigne de main de Maître Boulanger...*

Pain tradition 5.10€ Kg - Pains spéciaux 6.20€ Kg

LA BAGUETTE TRADITION PICARDE

Label rouge, mie crème et alvéolée

1.10€

LA CAMPAILLETTE

Plus compacte

1.00€

LES PAINS SPÉCIAUX

6.20€ / kg

Pains écureuil / noisettes et comté

Pains aux lardons et comté / savoyard

Pains aux noix et raisins

Pains aux figues

Pains aux noix

Pains aux céréales



LE FOCCACIA

Pain italien thym et basilic, façon Enrico

LE CAMPAGNE

La boule de campagne avec sa croute épaisse et brune, un pain doux, à la saveur légèrement acidulé donné par les mélanges d'arômes de levain de seigle et de blé.

---- *Les pains du week-end* ----

PAIN CIABATTA AUX TOMATES

Pain italien aux tomates confites, une croute légère et moelleuse, une mie onctueuse et un bon gout de levain.

PAIN CAMPAILLOU

Le pavé rustique par excellence au goût bien prononcé. des arômes de levain de seigle et caramel sous une croute épaisse et craquante.

LE MUESLI

Un pain moelleux, origine allemande, riche en fruits secs, abricots, papayes, raisins, ananas...

LA BAGUETTE AU MAÏS

Farine de maïs, mie jaune et moelleuse, croute fine et dorée.



Un service traiteur pour les cocktails sucrés et salés ...

Sur demande

Buffet froid à votre demande,

---- *Nos plateaux cocktails* ----

CÔTÉ SALÉS :

NOS CANAPÉS 8 SORTES ET PLUS SELON LA SAISON :

1,25€ pièce

- Saucisson et cornichon
- Saumon fumé
- Comté du Jura et croûtons de pain tradition
- Minestrone de légumes, et tomates confites.
- Tapenade d'olives noires, tomates confites
- Œuf mimosa
- Jambon de Parme, buffalo mozzarella et pesto.
- Guacamole et poulet grillé.

NOS NAVETTES 6 SORTES ET PLUS SELON LA SAISON :

1,25€ pièce

- Rillettes
- Jambon, mozzarella
- Mousse de foie
- Chèvre et tomates
- Saucisson
- Comté
- Façon pita : guacamole et poulet grillé

Navettes foie gras et chutney de figues:

1.50€ pièce

Navette foie gras et chutney d'oignons:

1.50€ pièce

NOS PAINS SURPRISE : 45€ PAR PAIN

- Saumon
- Roquefort et noix
- Jambon de Parme
- Comté et noisettes
- Saucisson et cornichon
- Rillettes et cornichon
- Mélange charcuterie

Nos smoothies et jus de fruits grand : 2.95€ / pièce

Jus de fruit petite portion : 2.10€ / pièce

Agréable et surprenant

NOS PARFUMS :

Fraise et fraises des bois

Abricot – poire

Framboise – orange

Coco – mangue, yaourt et malibu

---- Les verrines salées ----

3.60 €uros / verrine cocktail

6.00 €uros / grande verrine

- Tartare de saumon, façon Pascal
- Tourteaux, guacamole ...
- Œufs mimosa aux confits de tomates
- Façon taboulé,....



LES SALADES FOLIES :

Salade No. 1

5.70 €uros

SALADE ROQUEFORT : frisée salade, roquefort, croutons, noix et tomates confites.

SALADE NIÇOISE : salade mélangée, oeuf, riz, thon, olives, pommes de terre, tomates, anchois.

SALADE FOIE GRAS : roquette salade, haricots verts, tomates confites, foie gras de canard, pain d'épices.

SALADE ITALIENNE : salade roquette, buffalo mozzarella, tomates cerise, parmesan, pesto, tomates confites.

CAESAR SALADE : salade mélangée, croutons de pains, tomates cerises, poulets grillés, parmesan, tomates confites, sauce à César salade.

TORTILLAS DE SAUMON : tortillas, saumon fumé, tzatziki, choux et salade.

Se réalise aussi en grand saladier sur demande,

Les sandwiches à la baguette au levain sur demande à la minute 4.70€ Pièce



5mn d'attente environ...

- saucisson et comté, salade.

- jambon de Parme et comté, roquette salade.

- sandwich au pain foccacia façon Pascal, jambon de Parme, mozzarella et pesto, salade...

- sandwich pain à l'encre de sèche, (extra, façon japonaise), saumon fumé et tzatziki.

---- Les viennoiseries ----

Exclusivement au beurre.

CROISSANT

Pâte levée feuilletée

1.00€

CROISSANT AUX AMANDES

Pâte levée feuilletée avec une crème d'amandes maison

1.60€

PAINS CHOCOLAT AMANDES

1.60€

LE PAIN AU CHOCOLAT

Pâte levée feuilletée et chocolat

1.10€

LE CHAUSSON AUX POMMES

Pâte feuilletée croustillante et compotée de pommes

1.30€

LE PAIN AUX RAISINS

Pâte levée feuilletée, crème vanille et raisins moelleux

1.35€

LES MUFFINS MYRTILLE, CHOCOLAT, FRAMBOISES 1.10€
Spécialité américaine très populaire maintenant, à vous faire découvrir

LE ROULÉ POMME ET CANNELLE 1.35€
Pâte croissant, sucre, cannelle, pommes

LES BRIOCHES FEUILLETÉES 1.30€
Pâte à brioche, travaillé comme un feuilletage, avec du beurre encore, Siroté à la sorti du four, un délice

LE KOUIGN-AMANN 2.80€
Spécialité bretonne avec une pâte à pain, du beurre et du sucre, Croquant et moelleux, décliné en plusieurs parfums, mangues, abricots vanille, Chocolat à tartiné, ananas et coco, marrons, pommes
Individuel

Les minis viennoiseries sur commande 3 jours à l'avance 0.60€

LES GRANDES BRIOCHES FEUILLETÉES 7.30€
*Nature, aux fruits confits, pépite de chocolat et sucre
Macaronnade, marrons glacés*

LES PETITES BRIOCHES FEUILLETÉES 5.00€
Praline rose ou sucre



----- *Les entremets* -----

Découvrez de nouvelles saveurs
Tous nos entremets sont proposés en taille individuelle ainsi
qu'en taille « standard »

De 4 pers, 6 pers, 8 pers, 10 pers et 12 pers.

Et sur commande sous 72 h, avec décors spéciaux:
16 pers, 24 pers, 32 pers, 40 pers, 48 pers,

*Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter
notre album photos au magasin*

Certains entremets ne sont réalisables qu'avec des produits de saison.

4 pers / 23.80€
6 pers / 33.80€
8 pers / 43.80€
10 pers / 51.80€
12 pers / 57.80€



--- **Les favoris** ---

LE MASAI

Un croustillant de cacahuètes salées, un biscuit chocolat amande, une mousse au chocolat noir légère, une crème à la vanille de Bourbon, un glaçage neutre avec des feuilles d'or.

NEW YORK NEW YORK

Cheese cake américain dans la plus pure tradition, avec une pâte sablée à la vanille, une cuisson très délicate.

SENSATION EXOTIQUE

Dacquoise au chocolat, croquant de perle chocolat et amande, caramel Exotique (Mangue, coco, passion), biscuit chocolat amande, mousse chocolat noir, glacé chocolat noir.

LA SOLEILLADE

Biscuit macaron, crème caramel au beurre salé, des pommes poêlées au beurre et tombées dans le rhum, des abricots pochés à la vanille et une crème chiboust au rhum, le tout caramélisé.

LE MACARON ROYAL

Un macaron, de la crème pâtissière vanille, des fraises et de la crème de chantilly et un macaron, le tout bien monté, quelle merveille de légèreté et de simplicité, le favori de la maison.

SENSATION ROSE ET FRAMBOISE

Biscuit macaron, crémeux framboise, framboises et litchis, crème légère à la rose, biscuit amande au sirop de rose et glacé chocolat rose.

LE DEUX CHOCOLAT

Biscuit amande chocolat, sirop cacao, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, glacé chocolat noir et marbré blanc.

SENSATION SPÉCULOS

Mousse spéculos, caramel de framboise, pommes poêlées à la cannelle, biscuit chocolat, croquant noisettes, glacé chocolat blanc et éclat rouge.

CARRÉMENT CARAÏBE

Mousse chocolat blanc, crémeux mangue et passion, mangues poêlées et caramélisées, biscuit amande, sirop de coco, croustillant de coco et cacahuètes, glacé chocolat et éclat rouge.

SENSATION POIRE CHOCOLAT

Caramel de poire au sel de Guérande, mousse chocolat noir excellence, poires confites à la vanille, croquant de cacahuètes et noisettes, biscuit chocolat, glaçage chocolat noir et crumble.

SENSATION VANILLE

Crème vanille légère, cassis et myrtille pochées, biscuit amande, croustillant de coco et cacahuètes, glacé chocolat blanc coloré bleu.

SENSATION FRAISE

Croquant à la pistache, fraises confites, crème de semoule, dacquoise amande, crémeux tagada glaçage chocolat vert et décor avec fraises et framboises.

INDULGENT VANILLE

Crème brûlée à la vanille, mousse chocolat noir au sabayon, biscuit macaron chocolat, glaçage chocolat blanc effet rougeâtre.

INFINIMENT CARAMEL

Crème brûlée au caramel beurre salé, biscuit caramel, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir.

---- Les nouvelles créations 2017-2018 ----

LA MACARONADE PRALINÉ CITRON

Biscuit macaron aux noisettes, crème de citron, mousse au praliné noisette, abricots pochés dans la vanille.

LE TRUFFÉ CASSE NOISETTE

Biscuit noisette, croquant de praline, crémeux praliné noisette, mousse chocolat noir.

MISS PASSION

Biscuit macaron, ganache chocolat lait aux fruits de la passion, des framboises et de la crème chantilly.

L'INCONTOURNABLE

Biscuit amande, crémeux au lait d'amande, cerise amarena, mousse zéphyr au chocolat caramel

LE ZÉPHYR

Crème praliné aux cacahuètes, mousse zéphyr, biscuit chocolat, croquant de feuilletine, glacé caramel.

---- Les incontournables ----

LA FORÊT NOIRE

Génoise chocolat amande, sirop amaréna, crème chocolat noire à forêt noire, cerise amaréna, crème chantilly et copaux chocolat noir.

L'ALTESSE

Génoise vanille, crème mousseline à la vanille, confiture de framboise, sirop de framboise, meringue et biscuit roulé à la framboise.

LE MILLE FEUILLE À LA VANILLE / sur commande seulement

Pâte feuilletée bien caramélisée, crème pâtissière à la vanille, un délice.

LE FRAISIER

Génoise amande, sirop cointreau, des fraises et une crème mousseline à la vanille.

---- Les tartes ----

LES TARTES DE PASCAL : tartes de traditions et tartes nouvelles, un rappel des délices oubliés. Et d'un dessert familial pour chaque moment de la journée.

En part individuelle, en tarte 4, 6 ou 8 personnes seulement ou plus sur demande...

Il est préférable de passer commande pour les grandes tartes.

LA BOURDALOUE À LA POIRE

Pâte feuilletée croustillante, une crème d'amandes, des poires.

LA BOURDALOUE AUX ABRICOTS ET AMANDES

Pâte feuilletée croustillante, une crème d'amandes, des abricots, et un glaçage à l'abricot.

LA BOURDALOUE AUX POMMES ET FONDANT DE BEURRE

Pâte feuilletée croustillante, une compote de pommes, des pommes et un appareil fondant au beurre, un glaçage aux abricots.

LA TARTE AU CITRON

Pâte sablée, crème citron, zeste de citrons caramélisés et glacés.

LA TARTE CHOCOLAT / NOUVEAU

Pâte sable, crémeux noir, un croquant, glaçage noir chocolat et mousse chocolat noir.

LA TARTE AUX FRAISES

Pâte feuilleté, crème d'amande, crème pâtissière vanille et des fraises, et encore des fraises.

LA TARTE TATIN

Des pommes, du caramel, et une pate sablée brisée très spéciale.

LA TARTE MYRTILLE NOUVELLE

Pâte sablée, crème d'amande et myrtilles, crème vanille.

LA TARTE CARAMEL ET CHOCOLAT

Pâte sablée, crème caramel brulée au beurre salé, mousse chocolat noir.

UNE PENSÉE À LA MYRTILLE

Pâte feuilletée, une crème d'amande, des myrtilles et cassis, une glace royale à la violette.

---- Les signatures ----

Un répertoire de traditions en taille unique, individuel, un régal de souvenirs !

Il est possible de les réaliser en grande taille sur demande :

MILLEFEUILLE À LA VANILLE

Pâte feuilletée caramélisée, crème de vanille de Madagascar, Individuel 3.80€

TENTATION TATIN

Biscuit sablé reconstitué, crémeux de pommes verte et poêlées de pommes, Nouvelle saveur. 4.30€

L'ÉCLAIR CHOCOLAT NOIR CRAQUANT

Une pâte à choux, une crème chocolat noir,

Individuel

2.90€

MACARON ROYAL AUX FRAMBOISES

Un macaron, une crème pâtissière à la vanille, des framboises, de la crème

Chantilly

Individuel

4.30€

LA POLONAISE

Brioche trempée dans un sirop au rhum, une crème légère à la vanille, avec des raisins, des fruits confits, et une meringue italienne...

Individuel

3.60€

LE ST-HONORÉ

Une pâte à choux, caramel, crème vanille, fraises et framboises, crème Chantilly.

Individuel

4.00€

ECLAIR VIOLETTE FRAMBOISE

Une pâte à choux, une crème de violette et une pâte de fruit à la framboise.

3.10€

TARTE PROFITEROLE

Pâte sablée, crème d'amande, choux à la crème de chocolat noir, ganache chocolat blanc.

4.30€

CHOUX CHANTILLY

Une pâte à choux, crème vanille, de la crème chantilly, des fraises et de la nougatine.

4.00€

CHOUX CARAMEL MANGUE

Sur un fond de sablé breton, de la crème pâtissière au caramel, un coulis de mangue.

Au milieu, dans un choux glacé et trempé dans du crumble.

4.50€

TARTE FRAISE NOUVELLE

Sur un fond de sablé breton, de la crème pâtissière à la vanille, des fraises, de la Ganache au chocolat blanc, un délice.

4.50€



---- *Les étannantes 4.50€ / pc* ----

MANGUE-PASSION, CHOCOLAT BLANC

Crèmeux à la mangue et passion, mousse chocolat blanc, sablé breton reconstitué.

PRALINÉ-PASSION ORANGE

Crème praliné et crèmeux passion orange, sablé breton.

FRAMBOISE-PRALINÉ

Crème praliné et confiture de framboise maison, sablé breton.

---- *Les finger food 4.50€ / pc* ----

LES SNICKERS

Biscuit chocolat, crèmeux chocolat noir, caramel au beurre salé et cacahuètes, glacé chocolat noir.

TENTATION CARAMEL MANGUE

Biscuit sablé reconstitué, crèmeux de caramel au beurre salé, poêlées de mangues à la Vanille.

LA DOUCEUR NOISETTE

Dacquoise noisette, crèmeux chocolat au lait Papouasie, crème chantilly chocolat au lait Papouasie, et plaquette de couverture chocolat au lait.

LA FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat sacher, sirop, crème chocolat noir, cerises amarena, crème chantilly, copaux chocolat.

OPÉRA CHOCOLAT

Biscuit Sacher chocolat, ganache chocolat noir, sirop au grand-marnier, glaçage chocolat noir.

CITRON PRALINÉ

Sablé breton, crème citron, crème au praliné amandes maison

---- *Les macarons 66.00€ kg* ----

Une forme ronde et magique, une fine enveloppe croustillante, de belles couleurs, des saveurs à tomber par terre, un péché à tout moment de la journée

VANILLE

Crème mousseline à la vanille de Madagascar et amandes

CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Crème au caramel au beurre et sel de Guérande

CASSIS

Ganache chocolat blanc au cassis et crème de cassis

FRAISE

Ganache chocolat blanc à la fraise des bois et fraises et liqueur de fraises

MANGUE

Ganache chocolat blanc à la mangue

PRALINÉ ET NUTELLA

Ganache au chocolat noir et Nutella et avec du praliné amande

POIRE

Ganache chocolat blanc à la poire et liqueur de poire William avec une coque de macaron au chocolat

LES FAVORIS :

Vanille, pistache, café, chocolat, caramel au beurre salé, framboise, rose, citron, myrtille, praliné

LES FUITÉES ALCOOLISÉS :

Le poire, le cassis, le mangue, le fraise, l'abricot, le coco, framboise-anis,

LES IMMANQUABLES :

Lavande, citron vert-basilic, fraise tagada, passion, violette, crème brulée, tiramisu, praliné-Nutella, pêche

--- Les nouveautés ---

CALISSON

Crème mousseline au calisson, avec des cubes d'oranges confites.

COQUELICOT ET FRAMBOISE

Ganache chocolat blanc au coquelicot et confiture de framboise.

PAIN D'ÉPICES ET ORANGE

Ganache au pain d'épices associé à une crème d'orange.

DATTES

Ganache chocolat blanc aux dattes

--- Les salés ---

Foie gras, saumon, tapenade, cacahuètes,

Et autres parfums selon la saison :

Tiramisu – crème cheese et poppyseed – pêche – menthe – pomme verte et cannelle – passion et couverture lait – praliné – framboise – myrtille – violette – rose – le mac Quetzalcóatl, Citron – abricot – crème brulée – citron vert basilic – framboise anis – nougat – tagada

Il y a toujours en moyenne 18 parfums assortis, nous avons une rotation des parfums, des nouveaux arrivent, les favoris sont toujours là, les tendances nouvelles, un peu en fonction des saisons aussi, ...

Toujours aussi magique, le macaron se laisse savourer à tout moment de la journée, en cachette si on ne veut pas partager pour les gourmands et gourmandes.

Les tours de macarons pour vos mariages ou autres occasion, sur 2 ou 3 étages, voir plus selon vos souhaits !

----- *Les petits fours secs sucrés* -----

Fabrication maison au beurre
En plateau ou en petite boîte

SABLÉS VANILLE

Pâte sablée enrobée de cristaux de sucre

SABLÉS CARAMEL

Pâte sablée caramel enrobée de cristaux de sucre

PAIN TURC

Sablé aux amandes effilées rôties

CRACAO

Sablé chocolat aux pistaches et noix

TUILES AUX AMANDES

Amandes effilées à la vanille en tuile

SABLÉS GIANDUJA

Sablé vanille au sucre roux et des copaux de gianduja...

SABLÉS CHOCOLAT

Pâte sablée au chocolat et enrobée de cristaux de sucre



----- *Cakes et gâteaux de voyage* -----

Facile à transporter, facile à déguster pour le goûter à 16 heures.
Proposés en deux tailles 4 pers ou 8 pers, il est conseillé de les garder dans
vos réfrigérateurs dans leur emballage, se conservent quelques jours.

Cake grande taille:		14.50 €
Gâteaux rond :	Petite taille	17.00 €
	Grande taille	22.00 €

CAKE AUX FRUITS

Cake aux fruits confits et raisins tradition

GÂTEAU MARBRÉ

Gâteau tradition à la vanille et au chocolat en marbré, rappel le « Papy Brossard » de notre jeunesse



LE BROWNIES

Gâteau américain, moelleux et très chocolat ... avec des noix

LÉGENDE À LA FRAMBOISE

Gâteau de voyage chocolat et amandes avec de la confiture de framboise et du gianduja

TARTE BRETONNE

Pâte sablée, crème à tarte bretonne, pommes poêlées, caramel au beurre salé, croquant d'amandes.

CAKE AU CHOCOLAT

Chocolat noir avec oranges confites, noisettes, pépites de chocolat.

PAVÉ NIORTAIS

Pâte sablée, gâteau aux amandes et pistaches avec des griottes pochées, cuit au four, glacé avec une ganache au chocolat lait.

LE FONDANT DU CHÂTEAU

Biscuit au chocolat et beurre salé fondant, Se déguste tiède ou froid, à servir avec une glace à la vanille, un délice !!

THÉ VERT MATCHA

Pâte sablée, biscuit au thé vert, Matcha, brisures de marrons glacés, pâte de fruits, cuit au four, ganache chocolat blanc coloré vert chocolat.

---- *Glaces, sorbets & entremets glacés* ----

4 pers / 26.00 € – 6 pers / 36.00 € – 8 pers / 46.00 €

&

Egalement en ½ litre 10.00 € - 1 litre 17.80 €

Les parfums disponibles

Fraise, framboise, vanille, pistache, citron vert, rhum raisins, Cassis, pomme verte calvados, chocolat.

--- Les petits pots follies ---

No.3 : PAYSANNE

glace vanille, crumble, caramel au beurre salé, pommes poêlées au rhum.

No.5 : CUBANA

glace vanille, sorbet mangue, caramel au beurre salé, caramel cookies.

No.9 : ÉTONNANTE

sorbet abricot, glace praliné, pommes poêlées au rhum, crumble.

No.10: FRAICHEUR

sorbet cassis, glace à la violette, pommes poêlées à la cannelle, crumble.



---- Nos entremets glacés ----

Un peu comme les macarons les entremets glacés sont produits en fonction des produits et de la demande, on ne peut les faire tous en même temps.

LE MERVEILLEUX sorbet framboise, glace au spéculos, coulis de mangue.

LE BALTHAZAR sorbet fraise, glace vanille, coulis de framboise.

LE DÉCOUVERTE : glace à la violette, sorbet cassis, pommes poêlées et crumble.

LE MALIBU sorbet mangue, sorbet fraise, parfait Malibu

SOUFFLÉ GRAND-MARNIER glace vanille, soufflé Grand-Marnier, biscuit amande

LE VAL DE LOIRE glace pistache, glace au miel et coulis de framboises
Terrine Abricot Amande : sorbet abricot, glace au lait d'amande, biscuit macaron

LE CONSTELLATION biscuit macaron, glace caramel au beurre sale, sorbet mangue, crémeux chocolat banane-mangue

LE SYMPHONIE brownies, glace au baileys, sorbet chocolat noir, glaçage chocolat noir.

LE MACARON ROYAL GLACÉ glace vanille, sorbet framboise, sorbet mangue, crème Chantilly et macaron, servi avec un pot de coulis framboise ou jus de fraise confite.

LE NOUGAT GLACÉ sorbet framboise et nougat glacé

LE RUBIS sorbet framboise, coulis de fraise, sorbet mascarpone avec des fraises des bois.

TENTATION TATIN glace vanille, des pommes poêlées, du caramel au beurre salé et du crumble.



Et aussi des Vacherins glacés...

Vanille-fraise

Vanille-chocolat

Lait d'amande-framboise

Vanille-framboise

---- Nos plateaux cocktails ----

Petits fours sucrés, salés, secs...

Une déclinaison de nos entremets et tartes vous est proposée en taille petits fours. Sur commande, la veille, il vous sera proposé un plateau d'assortiment de petits fours frais spécialement préparés pour Vous.

Il est conseillé de les déguster dans la journée.

Plateaux deux tailles au choix : Grand & Petit + barquettes

Dans la même ligne il vous sera proposé également en plateau

NOS MACARONS	66.00 / kg
NOS MINI BANDES DE TARTES 5 PARFUMS (pomme, abricot, pêche, poire, quetsche)	36.00 / kg
NOS PETITES SALAISONS 10 SORTES	48.00 / kg
NOS PLATEAUX DE MINI VIENNOISERIES 5 À 8 SORTES	0.60 / pc
NOS PETITS FOURS SECS	48.00 / kg
NOS PÂTES DE FRUITS MAISON	31.00 / kg
NOS FOURS FRAIS	48.00 / kg

Pour vos cocktails et réceptions à la maison, une simplicité, un plus pour vos amis, Poser la boîte plateau sur la table et l'ouvrir au moment désiré ...



---- Nos truffes et chocolats maison ----

8.00 € / 100G

Des truffes maison réalisées avec des couvertures chocolat de grands crus dans la plus grande tradition pâtissière.

Dans un emballage simple et magique.

Des bonbons magiques, des parfums de caractère, un enrobage qui craque sous la dent, un intérieur fondant et moelleux qui déclenchent sensations et plaisirs

FRAMBOISE

Ganache chocolat noir à la framboise, enrobé couverture noire, fruité ...

LE PINA COLADA

Ganache à l'ananas et coco, saveur des îles, enrobé couverture lait.

LE N° 5

Ganache au chocolat noir et citron vert et zeste de citron vert

GANACHE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Ganache de couverture noir et caramel décuît au beurre demi-sel

LE NOUGAT FEUILLETÉ

Spécialité, comme un feuilletage de praline et caramel, croquant à souhait et unique

LE CASSIS VIOLETTE

Ganache au chocolat lait et cassis et liqueur de violette

TOUT CHOCOLAT

Nougatine au gruê de cacao, sel de Guêrande, praliné amande au chocolat noir

TRUFFE CHOCOLAT NOIR

Ganache chocolat noir Mexique, roulé dans le cacao poudre



Coco

Ganache à la noix de coco et chocolat blanc, un peu de Malibu et de coconut grillé, enrobé chocolat noir

L'IRLANDAIS

Ganache au bailey's et chocolat noir.

LE ROSA

Ganache chocolat noir à l'eau de rose, sensation étonnante.

Et bien d'autres délices passion, mangues, rochers, orange basilic
Ballotins de 275g – 405g – 500g – 750g – 1000g



---- Côtés fêtes ----

--- La st-valentin ---

Et ses coeurs de macarons pour 2

--- Pâques ---

Des oeufs, des lapins, des poissons en noir, en lait, en blanc, en orange.... ;

--- La fête des Mères ---

Des fraisières en coeur, des macarons royaux

--- Noël et mes bûches ---

Détails des bûches de Noël dès le Mois de novembre,

---- *Les galettes* ----

42.00 Euros / kg

Amande – chocolat – marron – pomme
Et les nouveautés 2018 à découvrir en Novembre,

Attention à la taille nos galettes sont fourrées normal et non pas comme un pithiviers.

Elles sont au beurre avec une délicieuse crème d'amande maison

Comme les galettes sont assez plates,

Une galette de 4 pers ressemblera plus à une taille de 6 personnes

Un détour incontournable.

Les galettes sont vendues au poids donc une galette de 12 pers peut
s'avérer un peu onéreuse,
A vos papilles

---- *Côté pièce de prestige* ----

--- **Les pièces montées classique** ---

Jusqu'à 35 pers

3 choux / pers / 4.80 €

4 choux / pers / 5.60 €



--- **Les pièces montées à 2 étages** ---

De 35 à 65 pers

4 choux par pers

Étage en nougatine

6.70 € / pers

Pour des raisons de climat, en Juillet et Août, il peut-être difficile de réaliser des pièces montée en choux de 2 étages.

Il y aura des tours simples de 80 choux maximum avec nougatine.

--- CASCADINE ---

Avec entremets aux choix
Taille au choix
Décor central en pastillage
6.70€ / pers



--- PANIER EN NOUGATINE ---

De 15 à 20 pers
3 choux / pers / + fours frais dessus
6.80€ / pers



--- TOUR DE MACARONS PASCAL ---

Tour simple
60 MACARONS 100.00 €
80 MACARONS 170.00 €
100 MACARONS 190.00 €
120 MACARONS 210.00 €

Tour de 2 étages et +
Voir 3 – 4 étages + décor artistique !!!!!
A partir de 1.80€ / pièce de macarons

Frais de livraison 20.00 Euros
Après 22h00 un supplément sera demandé

--- Gâteau de Mariage style Américain ---

6.80 € / pers



--- Pièce de prestige ---

Entremets et croquembouche 2 étages

6.90€ / pers



--- Gâteaux d'anniversaire ---

16 pers 88.00 € (18x36cm)

24 pers 130.50 € (27x36cm)

32 pers 173.50 € (36x36cm)

40 pers 215.50 € (45x36cm)

48 pers 258.50 € (54x36cm)

Réalisation de pièce montée en choux
et nougatine, forme spéciale.



--- CHAPELLE, BERCEAU, ETC.... ---

6,60€ / pers / 3 choux

Taille ou nombre de personnes à confirmer selon modèle demander ou
difficulté à réaliser

--- Gâteaux d'anniversaire avec Cartoon dessiné ---

Réalisé à la main

16 pers / 97.00 € (18x36cm)

24 pers / 144.50 € (27x36cm)

32 pers / 192.00 € (36x36cm)

40 pers / 239.50 € (45x36cm)

48 pers / 287.00 € (54x36cm)



Il est toujours plus facile d'apporter une photo
pour des réalisations bien spéciales.

Un délai de fabrication est à respecter selon la
difficulté du décor et des temps de séchage du
travail du sucre d'art.

---- *Les pâtes de fruits réalisées maison* ----

Cassis, framboise, citron, mangue, fraise, pomme verte, coconut, etc....



---- *Les confitures maison* ----

Réalisées à base de purée fruit associé à un fruit entier

4.20€ Le pot

Passion – framboise

Pomme verte – fraise

Caramel de framboise

Caramel exotique

Caramel de poire au sel de Guérande

---- *Notre boîte à cadeaux gourmet* ----

Créez votre boîte pour offrir à un Ami, cadeaux d'entreprises, pour toutes festivités saisons et autres occasions,

Avec nos produits Maison :

Nos Macarons, confitures, champagne,
cookies, chocolats, truffes,
nos gâteaux de voyage,

Nos pains, etc...Et toutes spécialités ...

DEMANDEZ-NOUS PLUS DE DÉTAILS,

NE PAS HÉSITER !



--- *Simplicité - Éléance - Accueil* ---

2017 - 2018

Nos porcelaines avec nos macarons

Service à café et thé

Assiettes à dessert

Et autres modèles !!

N'hésitez pas à commander à la boutique,
Un temps d'attente de fabrication sera nécessaire si besoin,

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS ADRESSEZ VOUS À LA BOUTIQUE.

PASCAL NOPPE
MEMBRE DE L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE



--- *Simplement différent* ---

Rencontre avec une équipe

Le moment où vous dégustez une Pâtisserie et plus particulièrement un Macaron Royal, est le dénouement d'une longue histoire écrite par une équipe qui envisage son métier avec passion.



Chaque étape de fabrication est liée à un métier qui nécessite une expertise et un savoir faire par excellence, car le monde du sucré est d'une grande subtilité.

Ceux qui imaginent, mélangent goûtent sont à l'oeuvre dans un seul but : vous offrir des sensations intenses et variées, peu sucrées, juste ce qu'il faut.

Au moment de la dégustation votre plaisir sera infini et inoubliable. !

Un métier bien appris, vaut mieux qu'un gros héritage, car la maîtrise du métier, reste le meilleur des biens,

Pascal Noppe



CONDITIONS GENERALES DE VENTES

TARIFS

Les prix figurant au présent tarif s'entendent toutes taxes comprises (TTC) et sont libellés en €.

Le présent tarif est applicable à partir du 1^{er} Septembre 2017.

Les prix sont mentionnés à titre indicatif et peuvent être modifiés à tout moment.

Seuls les prix figurants sur le bon de commande dûment accepté seront fermes et définitifs.

PRISE DE COMMANDE

Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone ou en boutique.

Ou sur internet avec confirmation en retour !

De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 48 heures à l'avance.

Pour les commandes importantes, nous vous recommandons de passer commande au moins 72 heures à l'avance.

Pour toute commande demandant un travail artistique en sucré ou autre, un délai de 1 à 3 semaines est recommandé, spécialement pour les gâteaux de mariage, pièces montées, buffet traiteur, etc....

Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande.



Frais de livraison : 20.00 euros





PASCAL NOPPE
PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - CONFISEUR

Chantilly

GASTRONOMY SELECTION