



PASCAL NOPPE

4 Place Omer Vallon - 60500 CHANTILLY
Tél. : 03 44 57 01 10 - Port. : 06 88 25 79 90
p.noppe@orange.fr
www.pascalnoppe.com
Imp. Bédu - 03 44 57 08 08

Cacahuète :
crème de cacahuètes



Nutella et praliné :
ganache de nutella
et praliné amande

Spéculos :
crème de chocolat blanc
au spéculos



Marron :
crème de marron
et débris de marron



Pêche :
ganache à la pêche
et liqueur de pêche,
avec des abricots secs



Café :
ganache chocolat
noir au café



Violette :
crème à la liqueur
de violette



Mac Tendance :
ganache chocolat blanc
vanillé avec une fraise
confite



Mac Mégalo :
crème citron avec
un croquant de feuilletine
au praliné



Réglisse :
crème de chocolat
blanc à la réglisse



Vanille :
crème amande
à la vanille



Rose :
crème à la rose,
un délice de saveur

LES MACARONS SALÉS

Les Macarons Salés, un mélange de sucré et salé aux saveurs subtiles, en apéritif avec une coupe de champagne !!!!

Et aussi tapenade d'olive noire ...

Carotte et Chèvre :
une association de carottes et chèvre
charolais allégée au mascarpone



Saumon :
crème de saumon fumé, allégée au mascarpone
avec une légère saveur de gingembre, un peu
de paprika sur la coque du macaron

Foie gras :
foie gras de canard mi cuit
avec un peu de vinaigre
de balsamique à la truffe



Tapenade :
crème de tapenade et tomatade,
allégée au mascarpone.



GASTRONOMY SELECTION

LES MACARONS

Legend start with pleasure

Crème Cheese :

crème de mascarpone aux arômes de citron, façon cheese cake



Baileys : ganache chocolat blanc au baileys.



Tiramisu : crème de mascarpone à l'amaréto



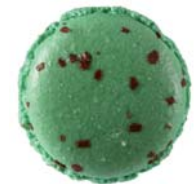
Citron vert basilic : ganache chocolat blanc au citron vert



Mac Tagada : crème à la fraise tagada



Chocolat Lait Gingembre : ganache chocolat lait Papouasie et gingembre confit



Choco Menthe : ganache chocolat noir excellence au get 27



Mac Quetzalcóatl : crème de banane, ganache chocolat lait et caramel au beurre salé



Griotte : ganache à la griotte



Chocolat noir : ganache chocolat noir excellence

Agrume :

ganache chocolat blanc aux 4 saveurs (orange, citron, ananas et coco).



Chocolat lait passion : ganache au chocolat lait Papouasie et fruit de la passion



Mangue : crème de chocolat blanc à la mangue et liqueur de mangue



Nougat : crème de chocolat lait au nougat et cointreau et sésame grillés caramélisés



Citron : crème de citron



Coconut : crème de coco légère et Malibu



Framboise : confiture de framboise maison



Mac Twist : ganache de chocolat blanc à la menthe et confiture de framboise



Caramel beurre salé : crème de caramel au beurre salé de Guérande.

Mandarine : ganache chocolat blanc à l'orange et mandarine impérial.



Praliné : crème de praliné amande maison



Anis framboise : ganache chocolat blanc à l'anis et pâte de fruits à la framboise



Le Myrtille : confiture de myrtilles et crème de cassis



TOUR DE MACARONS ASSORTIS