



## PASCAL NOPPE

4 Place Omer Vallon - 60500 CHANTILLY  
Tél. : 03 44 57 01 10  
p.noppe@orange.fr  
www.pascalnoppe.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr



**Cacahuète**  
Crème de cacahuètes



**Nutella® et praliné**  
Ganache de Nutella®  
et praliné amande



**Praliné**  
Crème de praliné  
amande maison



**Spéculos**  
Crème de chocolat blanc  
au spéculos



**Mac Pistache**  
Ganache chocolat blanc  
pistache



**Pêche**

Ganache à la pêche  
avec des abricots secs



**Violette**  
Crème à la liqueur  
de violette



**Mandarine**  
Ganache chocolat blanc  
à l'orange



**Café**

Ganache chocolat noir au café



**Mac Tendance**  
Ganache chocolat blanc  
vanillé avec une fraise confite



**Citron praliné**  
Crème citron avec  
un croquant de feuilletine  
au praliné



**Anis framboise**  
Ganache chocolat blanc à l'anis  
et pâte de fruits à la framboise



**Réglisse**  
Crème de chocolat  
blanc à la réglisse



**Vanille**  
Crème amande  
à la vanille



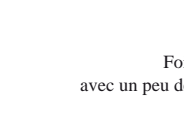
**Rose**  
Crème à la rose,  
un délice de saveur

## LES MACARONS SALÉS

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



**Saumon**  
Crème de saumon fumé, allégée au mascarpone  
avec une légère saveur de gingembre, un peu de  
paprika sur la coupe 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 tomate,  
allégée au mascarpone.



GASTRONOMY SELECTION

## LES MACARONS

*Legend start with pleasure*



**Crème cheese**

Crème de mascarpone aux arômes  
de citron, façon cheesecake



**Baileys**

Ganache chocolat blanc au baileys



**Tiramisu**

Crème de mascarpone à l'amaretto



**Citron vert basilic**

Ganache chocolat blanc au citron vert  
et basilic infusé



**Mac Tagada**

Crème à la fraise tagada



**Griotte**

Ganache à la griotte



**Chocolat lait gingembre**

Ganache chocolat lait Papouasie  
et gingembre confit



**Choco menthe**

Ganache chocolat noir  
excellence au Get 27



**Banane**

Crème de banane, ganache chocolat lait  
et caramel au beurre salé



**Agrumes**

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



**Chocolat noir**

Ganache chocolat noir excellence



**Chocolat lait passion**

Ganache au chocolat lait Papouasie  
et fruit de la passion



**Nougat**

Crème de chocolat lait au nougat  
et Cointreau® et  
sésame grillé caramélisé



**Mangue**

Crème de chocolat blanc  
à la purée de mangue



**Citron**

Crème de citron



**Menthe framboise**

Ganache de chocolat blanc  
à la menthe et confiture de framboise



**Myrtille**

Confiture de myrtilles maison



**Framboise**

Confiture de framboise maison



**Coconut**

Crème de coco légère  
et Malibu



**Caramel beurre salé**

Crème caramel au beurre salé  
et sel de Guérande



**Cassis**

Ganache à purée de cassis  
et chocolat blanc



**Abricot**

Ganache à purée d'abricots  
et chocolat blanc



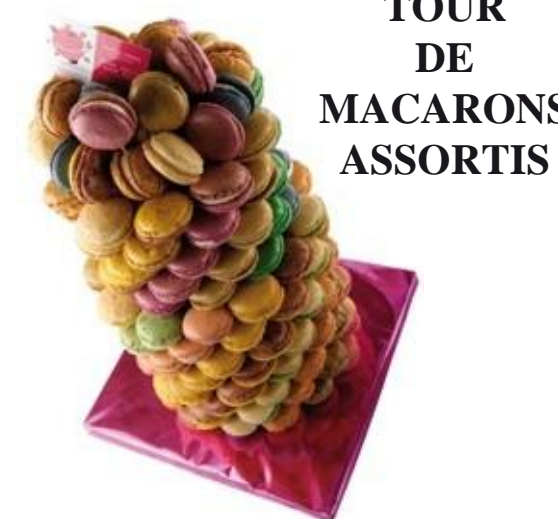
**Pomme verte caramel**

Ganache à la purée de pomme  
verte, caramel au beurre salé  
et chocolat blanc



**Coquelicot framboise**

Ganache à la purée de framboise  
et arôme de coquelicot



TOUR  
DE  
MACARONS  
ASSORTIS