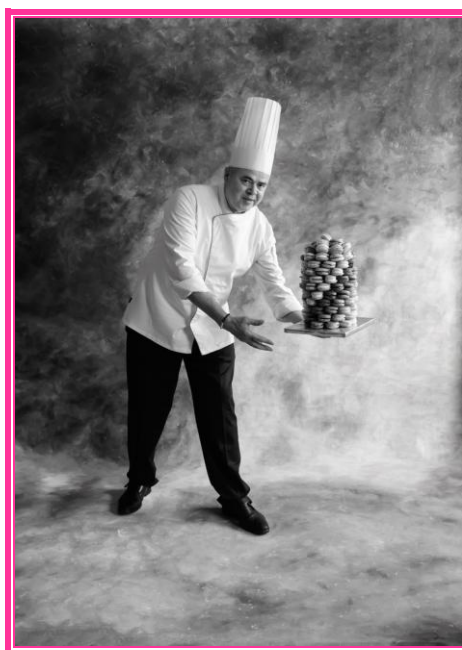


PASCAL NOPPE

CATALOGUE 2023 - 2024

Novembre 2023 à Octobre 2024



4 place Omer Vallon
60500 Chantilly

Tel. 03 44 57 01 10

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

Le parcours du Globe Trotter:

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

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

Année 2023-2024

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.

2023-2024, 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 1^{ère} 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 ...**

Pains spéciaux 6.50 € Kg

La baguette tradition picarde

Label rouge, mie crème et alvéolée,

1.20

La campaillette

Plus compacte

1.10

Les pains spéciaux

6.50 / 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

3.20

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 et olives

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

Pain campaiou

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

La boule papaye abricot

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

Le complet

Farine de seigle, mie moelleuse.

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	1,50 € pièce
Minimum plateau de 24 pièces assortis	36.00 €
Ou 54 pièces assortis	81.00 €

- 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: 1,50 € pièce
Minimum plateau de 15 pièces ou plateau de 35 pièces

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

Navettes foie gras et chutney de figues:
Navette foie gras et chutney d'oignons:

1.90 € pièce
1.90 € pièce

Nos pains surprise 50,00€
(38 parts environ, pour 10 pers)

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

Les verrines salées

3.80 Euros / verrine cocktail
6.50 Euros / grande verrine

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



Les salades folies :

Salade No. 1

6.80 Euros

Salade roquefort: frisée salade, roquefort, croutons, noix et tomates confites.

Salade niçoise: salade mélangée, œuf, riz, thon, olives, pommes de terre, tomates, anchois.

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 : 8.00 €

Tortillas, saumon fumé, tzatziki, choux et salade.

Salade foie gras : 9,50 €

Roquette salade, haricots verts, tomates confites, foie gras de canard, pain d'épices

*****Se réalise aussi en grand saladier sur demande*****



Les sandwiches à la baguette au levain sur demande à la minute
5mn d'attente environ...

5.50 € Pièce

- saucisson et comté, salade.
- jambon de Parme et comté, roquette salade
- saumon, tzatziki, salade



Les viennoiseries

Croissant

Pâte levée feuilletée

1.20

Croissant aux amandes

Pâte levée feuilletée avec une crème d'amandes maison

1.80

Pains chocolat amandes

1.80

Le pain au chocolat

Pâte levée feuilletée et chocolat

1.30

Le chausson aux pommes

Pâte feuilletée croustillante et compotée de pommes

1.50

Le pain aux raisins

Pâte levée feuilletée, crème vanille et raisins moelleux

1.50

Les muffins myrtille, chocolat, framboises

Spécialité américaine très populaire maintenant, à vous faire découvrir

1.60

Le pain à la framboise

Pâte croissant, pâte de fruit framboise

1.60

Les brioches feuilletées

Pâte à brioche, travaillé comme un feuilletage, avec du beurre encore, Siroté à la sorti du four, un délice.

1.50

Le Kouign-amann

Spécialité bretonne avec une pâte à pain, du beurre et du sucre, Individuel

3.10

Les grandes brioches feuilletées

Nature, aux fruits confits, pépite de chocolat et sucre

8.50

Macaronnade ou Marrons glacés

10.20

Les petites brioches feuilletées

Praline rose ou sucre

5.80



Les Entremets

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 une semaine minimum avec décors spéciaux (pages 27, 28)

16 pers, 24 pers, 32 pers, 40 pers, 48 pers

Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter notre album photos au magasin ou dans notre site internet.

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

4 pers :	26.00 €
6 pers :	36.00 €
8 pers :	46.00 €
10 pers :	54.00 €
12 pers :	61.00 €



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.

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 favoris 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.

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 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.

Origine Pérou

Biscuit chocolat fondant, crémeux chocolat noir et mousse chocolat noire légère, glacer chocolat noir, léger et agréable en bouche,

Le Signature

Biscuit amande, coulis de fruits rouges, mousse de mascarpone à la vanille, crème Chantilly au miel

New York New York

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

Le Comice

Biscuit pain de gène, croquant de praliné, crémeux de poires, mousse chocolat noir légère, glacer chocolat noir.

Le Ristreto

Biscuit pain de gène, crémeux chocolat café, croquant de praliné, crème légère à la Philadelphia, Glaçage café, et chantilly de mascarpone au café.

Le praliné exotique

Biscuit pain de gène, crémeux mangue et passion, croquant de praliné, crème de semoule avec un peu de raisins, glaçage rose pastel.

Les incontournables

La forêt noire

Génoise chocolat amande, sirop amaréna, crème chocolat noire à forêt noire, cerise amaréna, crème chantilly et copeaux 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

Prix au kilo : 26.00 euros

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

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

La tarte aux fraises

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

La tarte Tatin

Des pommes, du caramel, et une pâte 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 brûlée au beurre salé, mousse chocolat noir.

Tarte bretonne

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

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,
Individuel

4.60

Tentation tatin

Biscuit sablé reconstitué, crémeux de pommes vertes et poêlées de pommes,
Nouvelle saveur.

5.20

L'éclair chocolat noir craquant

Une pâte à choux, une crème chocolat noir,
Individuel

3.80

Macaron royal aux framboises

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

5.20

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

4.60

Le St-Honoré

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

Individuel

5.00

Tarte profiterole

Pâte sablée, crème d'amande, choux à la crème de chocolat noir, ganache chocolat blanc. 5.20

Choux chantilly

Une pâte à choux, crème vanille, de la crème chantilly, des fraises et de la nougatine. 5.00



Les Intenses 5.20 / pc

Mangue-passion, chocolat blanc

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

Fondant tout chocolat

Fondant biscuit, crèmeux chocolat noir, glaçage croquant, chantilly chocolat

Tartelette spéculos framboise

Fond de sablé, ganache au spéculos, crèmeux framboise et framboises.

Plaisir

Fond de sablé, crème brûlée à la pistache, crèmeux à la fraise et fraise confites.

Intense fraise framboise

Sablé breton, crèmeux fraise, framboises et ganache chocolat blanc

Les finger food 5.00 / pc

La douceur noisette

Dacquoise noisette, crémeux 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

Opéra praliné

Biscuit sacher chocolat, crème au beurre praliné, sirop kirsch.

Les macarons 76,00€ /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,

Le tigré

Ganache à la vanille et perle croustillante au chocolat, et une coque de macaron chocolat à la cannelle

Les salés :

Foie gras, saumon, tapenade,

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 brûlée – 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 52,00€/kg

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

Tuiles aux amandes

Amandes effilées à la vanille en tuile

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 votre réfrigérateur dans leur emballage, se conservent quelques jours

Cake grande taille:	15.50 €
Gâteaux rond:	Petite taille 20.00 €
	Grande taille 25.00 €

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

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, ou avec du caramel,
Se déguste tiède ou froid, à servir avec une glace à la vanille, un délice

24.00 €

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.

Le moelleux à la rose et praline rose

21.00 €

Comme un financier avec un glaçage croquant au chocolat

Le moelleux à la noisette

21.00 €

Comme un financier à la noisette avec morceaux de noisettes et un glaçage croquant au chocolat

Exclusif Pascal Noppe

Moelleux aux amandes et fleur d'oranger, très spécial, amandes croquantes avec une touche de miel.

Glaces, sorbets & entremets glacés

4 pers / 30.00 €

6 pers / 40.00 €

8 pers / 51.00 €

Egalement en ½ litre 10.50 € - 1 litre 19.00 €

Les parfums disponibles

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



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.
La découverte:	glace à la violette, sorbet cassis, pommes poêlées et crumble.
Soufflé Grand-Marnier:	glace vanille, soufflé Grand-Marnier, biscuit amande
L'équinoxe:	biscuit macaron, glace caramel au beurre sale, sorbet mangue, coulis de framboise.
La symphonie:	brownies, glace au baileys, sorbet chocolat noir, glaçage chocolat noir.
Le macaron royal:	glace vanille, sorbet framboise, sorbet mangue, crème Chantilly et macaron, servi avec un pot de coulis framboise ou jus de fraise confite
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.
L'étonnante:	sorbet abricot, glace au praliné noisette et des abricots pochés dans la vanille
Le rose framboise:	glace à l'eau de rose, coulis de framboise et sorbet framboise.
Infinity :	Glace chocolat, glace vanille, caramel fondant, biscuit fondant.

Les prêts à manger

Entre deux biscuit vanille, une glace et un sorbet, à déguster de suite pendant la saison d'été
Les sablés glacé, vanille et chocolat et fraise, à déguster de suite pendant la saison d'été

Nos petits pots de glaces et sorbet prêt à déguster durant l'été



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	76.00 / kg
Nos mini bandes de tartes 5 parfums (pomme, abricot, pêche, poire, quetsche)	40.00 / kg
Nos petites salaisons 10 sortes	52.00 / kg
Nos petits fours secs	52.00 / kg
Nos pâtes de fruits maison	42.00 / kg
Nos fours frais (1.40 € /pc environ)	52.00/ 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

8.60 € / 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 280g – 405g – 500g – 800g – 1000g



Les coins coin

Côté fêtes

La st-valentin

Et ses cœurs de macarons pour 2

Pâques

Des œufs, des lapins, des poissons en noir, en lait, en blanc, en caramel

La fête des Mères

Des fraisières en cœur, des macarons royaux

Noël et mes bûches

Détails des bûches de Noël dès début Décembre

Les galettes

45.00 Euros / kg

Amande – chocolat –marron- pomme

Et les nouveautés 2023 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***

Chevalier Fouetteur



La Chantilly, un art de vivre à Chantilly, le Macaron royal en vedette tous les Jours à la boutique
Pascal Noppe

La semaine du goût, une occasion de déguster de la crème Chantilly réalisé par les Chevaliers
Fouetteurs membre de la confrérie,



Côté pièce de prestige



Les pièces montées classique
Jusqu'à 30 pers

Minimum 12 pers

3 choux / pers / 7.20 €

4 choux / pers / 8.00 €

Les pièces montées à 2 étages

8.20 € / pers

De 35 à 50 pers maximums

4 choux par pers

Etage en nougatine

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.

PANIER EN NOUGATINE 9.00€ / pers

De 15 à 25 pers
3 choux / pers / + fours frais dessus

Réalisation de pièce montée en choux et nougatine, forme spéciale

CHAPELLE, BERCEAU, ETC....

8,80 € / pers / 3 choux

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

Pièce de prestige

Entremets et croquembouche 2 étages
Sur socle de présentation en Cascadine

9.00 Euros / pers

La connétable 8.20 € / pers pour la pièce montée,

Association de pièce montée et tour de Macarons
Minimum 50 pers
Pièce montée en Tour
4 choux / pers
Tour de Macarons
Minimum tour de 80 macarons à plus

CASCADINE 8.00€ / pers

AVEC ENTREMETS AUX CHOIX
TAILLE AU CHOIX
DECOR CENTRAL EN PASTILLAGE

TOUR DE MACARONS PASCAL

Tour simple

65 MACARONS	140.00 €
90 MACARONS	190.00 €
110 MACARONS	230.00 €
130 MACARONS	260.00 €

Tour de 2 étages et +
Voir 3 – 4 étages + décor artistique
A partir de 2.30 € / pièce de macarons

****Frais de livraison 30.00 Euros****
(Supplément si la distance est importante)
et Après 22h00 un supplément sera demandé



Gâteau de Mariage style Américain
Ou Gâteau anniversaire style américain
7.40€ / pers





Gâteaux d'anniversaire de notre carte entremets

16 pers	95.00 €	(18x36cm)
20 pers	125.00€	(22x36cm)
24 pers	140.00 €	(27x36cm)
32 pers	183.00 €	(36x36cm)
40 pers	230.00 €	(45x36cm)
48 pers	280.00 €	(54x36cm)



**Gâteaux d'anniversaire personnalisé Réalisé à la main, style américain
Ou à la carte, 7.40 / pers**

16 pers	118.40 €	(18x36cm)
24 pers	177.60 €	(27x36cm)
32 pers	236.80 €	(36x36cm)
40 pers	296.00 €	(45x36cm)
48 pers	355.20 €	(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

6.50 € Le pot

Pomme verte – fraise

Caramel de framboise

Caramel exotique

Caramel de poire au sel de Guérande

Simplicité Élégance Accueil

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'œuvre 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,



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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 1er Novembre 2023.

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 1 semaine à l'avance.

Pour toute commande demandant un travail artistique en sucré ou autre, un délai de 2 à 4 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.

PASCAL NOPPE