NOTRE GAMME D'ENTREMETS

AUTOMNE-HIVER 2023/2024

FRANCIN
PATISSERIE

Entremets aux saveurs de saisons. Tous sont déclinés en taille individuelle, certains uniquement le week-end. Sous réserve de disponibilité des produits, selon le planning de fabrication et la sortie de la prochaine carte. Réservation sur place ou par téléphone. Nous ne prenons PAS DE RESERVATION PAR EMAIL OU SUR LES RESEAUX SOCIAUX.

ENTREMETS

CÉVENOL

1 2 3

Crémeux aux marrons, biscuit à la vanille, chantilly à la vanille, mousse aux marrons, posé sur un sablé.

Allergènes :

Folie coco

1 2 3

Croustillant Noix de coco/citron vert, biscuit moelleux, compotée d'ananas à la vanille et au citron vert, mousse légère à la noix de coco.

Disponible à partir du 02/03.

Allergènes :

DELICATESSE FRUITEE

1 2 3

Biscuit moelleux, croustillant au citron vert, riz au lait gourmand, compotée de mange, Mousse à la vanille.

Allergènes :

ÉBÈNE

1 2 3

Biscuit au chocolat, croustillant au chocolat, insert crémeux à la vanille, mousse au chocolat, glaçage au chocolat.

Allergènes :

NOISETTE

1 2 3

Mousse chocolat au lait/praliné, crémeux à la noisette, praliné, biscuit au chocolat, croustillant praliné aux éclats de noisette, glaçage chocolat au lait.

Allergènes :

1	4/6 pers.	21€
2	6/8 pers.	30€
3	8/10 pers.	40€

À PARTIR DE 20 PERSONNES, NOUS CONSULTER AU MOINS 15 JOURS À L'AVANCE

5€ la part

Réservation 48h.

LES CLASSIQUES

ST HONORÉ

Pâte feuilletée caramélisée, pâte à choux, crème pâtissière vanille, caramel, crème chantilly à la vanille.

Allergènes :

Individuel le weekend, grand format toute la semaine.

4/6/8/10 PERSONNES : RÉSERVATION 48H

4.70€ LA PART

PARIS-BREST

Pâte à choux, crème praliné, cœur coulant au praliné maison.

Allergènes :

5 pers : 20€ 6pers : 24€ 8 pers : 32€

RÉSERVATION 48H

CASTELNAUDARY

Biscuit aux amandes, ganache chocolat au lait/praliné.

Allergènes :

Réservation 48h à l'avance de 4 à 20 pers/ réservation 72h de 20 à 36 pers max

3.40€ la part

1000 FEUILLES VANILLE

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille, fondant.

Allergènes :

Sans fruit à coque sur demande (attention, en cas d'allergie grave, des traces de fruits à coque sont toujours possibles).

RÉSERVATION 48H : DE 4 À 20 PERSONNES

RÉSERVATION 72H : de 20 à 36 PERSONNES

3.70€ la part

WEEKENDS ET JOURS FÉRIÉS

1000 FEUILLES FRAMBOISE

Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline vanille, framboises.

Allergènes :

Sans fruit à coque sur demande (attention, en cas d'allergie grave, des traces de fruits à coque sont toujours possibles).

RÉSERVATION 48H : DE 4 À 20 PERSONNES
RÉSERVATION 72H : DE 20 À 36 PERSONNES MAX

3,90 € LA PART

TARTES (réservation 48h)

TARTE CITRON MERINGUÉE

Pâte craquante, confit de citron, crème au citron, meringue italienne.

Allergènes :

4 PERS. : 18€ / 6 PERS. : 27€ / 8 PERS. : 36€

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Pâte craquante et garniture fruit de saison.

Allergènes :

4/6/8 PERS : TARIF SELON LES FRUITS DE SAISON

TARTE PISTACHE/GRIOTTES

Pâte craquante, crème d'amande à la pistache, griottes, crumble aux amandes.

Allergènes :

4 PERS/ 6 PERS/ 8 PERS. : 3.80€ la part

ENTREMETS GLACÉS

RESERVATION : 1 SEMAINE AVANT ET UNIQUEMENT SUR COMMANDE

OMELETTE NORVÉGIENNE (1 2 3)

Biscuit, glace à la vanille, écorces d'oranges confites, fini meringue italienne.

Allergènes :

VACHERIN (1 2 3)

Parfum au choix en glace et sorbet, 1 ou 2 parfums maximum. Fini chantilly sur un fond de meringue.

Allergènes :

1 4/6 pers. 21€

2 6/8 pers. 30€

3 8/10 pers. 40€

Allergènes : Gluten · Lait · Œufs · Amande · Noisette · Soja · Chocolat · Beurre de cacao · Pistache