

CARTE INDIVIDUELS

Francin Automne/Hiver 2024-2025

ÉBÈNE

Mousse au chocolat noir, crémeux à la vanille, biscuit croustillant au chocolat et glaçage chocolat noir

Allergènes : 

4.50€

DOUCEUR AUTOMNALE

Biscuit moelleux, crémeux aux marrons, compotée de mandarine, chantilly à la vanille, mousse aux marrons posé sur un sablé.

Disponible à partir du 26/10.

Allergènes : 

4.50€

FORÊT NOIRE

Biscuit au chocolat, crémeux au chocolat, compotée de griotte et amarena, mousse à la vanille et chantilly à la vanille.

Disponible le 02/11.

Allergènes : 

4.50€

HIVER ACIDULÉ

Biscuit à la noisette, croustillant praliné feuilletine, crémeux au citron, mousse à la noisette.

Disponible à partir du 19/10

Allergènes : 

4.50€

RAYON DE SOLEIL

Biscuit moelleux, croustillant à l'amande, ganache au thé vert matcha, crémeux aux fruits de la passion, mousse à la vanille.

Disponible à partir du 09/11.

Allergènes : 

4.50€

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Pâte craquante et garniture fruit de saison.

Allergènes : 

PRIX SELON LE FRUITS DE SAISON



FRANCIN
PATISSIER | CHOCOLATIER | GLACIER



PARIS-BREST

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

Allergènes :

4.10€

TARTELETTE MARRON

Pâte sucrée, crème d'amande imbibée légèrement au Rhum, meringue, appareil à la crème de marron.

Allergènes :

4€

QUINTESSANCE

Biscuit à la vanille, praliné feuilletine à la vanille, crémeux au caramel, mousse légère à la vanille, chantilly, caramel.

Allergènes :

4.50€

MERVEILLE AUX AGRUMES

Boules de meringue aux zestes de citron et d'orange, confit de citron et crème au beurre à la vanille.

Allergènes :

3.80€

ECLAIR AU CHOCOLAT

Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat, fondant.

Allergènes :

3.80€

CHOU À LA VANILLE

Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille.

Allergènes :

3.70€

TARTE PISTACHE/GRIOTTES

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

Allergènes :

4€

FLORIVAL

Pâte sucrée, crème d'amande, écorces d'orange, imbibée au Grand-Marnier recouvert d'un disque de pâte d'amande.

Allergènes :

4€

1000 FEUILLES VANILLE

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille et glaçage.

Allergènes :

3.80€

MERVEILLE AU CHOCOLAT

Boules de meringue au chocolat, ganache, praliné et crème au beurre au chocolat.

Allergènes :

3.80€

ÉCLAIR À LA VANILLE

Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille, fondant.

Allergènes :

3.80€

CASTELNAUDARY

Ganache chocolat au lait/praliné, biscuit aux amandes.

Allergènes :

3.80€

UNIQUEMENT LE WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS

1000 FEUILLES FRAMBOISE

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille, framboises.

Allergènes :    

4€

TARTE CITRON MERINGUÉE




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

Allergènes :    

4.10€

BABA AU RHUM AUX ÉPICES

Pâte à baba maison imbibée dans un sirop aux agrumes et aux épices, crème pâtissière à la vanille, rhum, chantilly.

Allergènes :   

4.20€

ECLAIR CHANTILLY




Pâte à choux, crème chantilly à la vanille.

Allergènes :   

3.80€

SAINT-HONORÉ

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

Allergènes :   

4.50€

OPÉRA




Biscuit/croustillant au chocolat, crème au beurre infusée au café et ganache au chocolat noir, glaçage au chocolat noir.

Allergènes :      

4.20€

BABA AU RHUM

Pâte à baba maison imbibée, rhum, chantilly.

Allergènes :   

4.10€

TARTE FAÇON CHEESECAKE

Croustillant spéculoos, confit de fruit de saison, crémeux et chantilly cheesecake.

Allergènes :      

4.50€



Allergènes : Gluten  Lait  Amande  Oeufs  Noisette  Soja  Beurre de cacao  Pistache 