

Les artisans du vrai
Événement
— . —



LA MAISON
Louis
PARIS

Les pâtisseries salées



NAVETTES

Petit sandwichs de pain italien garnis de jambon emmental, mousse de canard, fromage frais, poulet crudité, chair de crabe, jambon de pays, thon crudités, tomate mozzarella, saumon

3 € la pièce



PAIN SURPRISE CHARCUTERIE - FROMAGE (ENVIRON 54 PIÈCES)

Triangles de pain maison accompagnés de rosette, jambon de pays, terrine de campagne, fromages frais aux herbes et tranches d'emmental

45 €



PAIN SURPRISE SAUMON (ENVIRON 54 PIÈCES)

Triangles de pain maison accompagnés de beurre citronné et saumon fumé

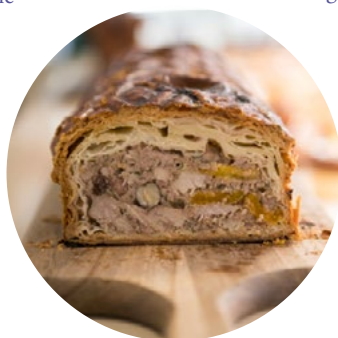
50 €



PETITS FOURS SALÉS

Quiche Lorraine, quiche poireaux, quiche saumon, croque monsieur, tarte tomate, gougères, tourte, feuilleté saucisse

60 € le kilo



TOURTE DU PANTHÉON (À PARTAGER FROID OU À RÉCHAUFFER)

Farce de porc et de volaille assaisonnée, agrémentée de pistaches, poêlée de champignons, tombée d'oignons *(et gelée au Porto pour la tourte froide)*

29,5 € l'unité

15 € la 2/1 unité

7,5 € le quart



PÂTÉ EN CROÛTE

Farce de porc et de volaille assaisonnée, agrémentée de pistaches,
poêlée de champignons, tombée d'oignons et gelée au Porto

49 € le kilo

— . —

Les créations pâtisseries



LE SAINT-HONORÉ

Pâte feuilletée et choux caramélisés garnis de crème diplomate, chantilly vanille, parsemée d'amandes effilées grillées.

28 € 4 pers. | 42 € 6 pers. | 56 € 8 pers.



LE FRAISIER OU LE FRAMBOISIER

Biscuit léger, crème mousseline à la vanille fraises ou framboises fraîches et pâte d'amande pistache.

30 € 4 pers. | 45 € 6 pers. | 60 € 8 pers.



TARTE CROQUEMBOUCHE

Pâte sablée amande, crème d'amande glacée de nappage caramel. Choux craquants caramélisés garnis de crème vanille, meringues fondantes.

40 € 4 - 6 pers.



LE PASSIFLORE

Sablé breton à la fleur de sel, biscuit amande coco, mousse bianco, crémeux aux fruits de la passion et mangues poêlées.

28 € 4 pers. | 42 € 6 pers. | 56 € 8 pers.



L'ÉLÉGANT

Biscuit chocolat imbibé cacao. Mousse chocolat noir intense 75 % origine Pérou, cœur crémeux vanille et grué de cacao. Meringue fondante au chocolat.

30 € 4 pers. | 45 € 6 pers. | 60 € 8 pers.



LA FEUILLETINE PRALINÉE

Dacquoise feuilletée noisette, ganache et chantilly chocolat au lait caramel, feuilles de chocolat noir.

28 € 4 pers. | 42 € 6 pers. | 56 € 8 pers.

Les créations pâtisseries



PARIS-BREST

Pâte à choux garnie de crème mousseline pralinée.
Amandes et noisettes caramélisées.

28 € 4 pers. | 28 € 6 pers. | 56 € 8 pers.



LE MILLEFEUILLE VANILLE BOURBON

Pâte feuilletée caramélisée, sablé praliné gourmand,
garnie de crème légère vanille Bourbon.

28 € 4 pers. | 28 € 6 pers. | 56 € 8 pers.



LE MILLEFEUILLE FRAMBOISE

Pâte feuilletée caramélisée, sablé praliné gourmand,
garnie de pulpe de framboise, framboises fraîches
et crème légère vanille Bourbon.

30 € 4 pers. | 45 € 6 pers. | 60 € 8 pers.



LE PAVÉ DU PANTHÉON

Dacquoise noisette, crème au beurre pralinée amande
noisette, crème au beurre café et nougatine.

28 € 4 pers. | 28 € 6 pers. | 56 € 8 pers.



LE CASSE-NOISETTE

Meringue noisette, crème pralinée,
pommes fondantes au yuzu.

Taille unique

30 € 4 pers.



LA DIVA

Pâte à choux garnie, soit chocolat, café, vanille ou caramel,
posée sur un fond de pâte sablée et crème d'amande.

Taille unique

45 € 6 pers.

Les tartes

— . —



TARTE FRAMBOISES

Pâte sablée, crème d'amande et crème diplomate à la vanille. Framboises fraîches.

35 € 4 - 6 pers.

— . —



TARTE FINE AUX POMMES

Pâte feuilletée, pommes fines, zeste d'orange.

22 € 4 - 6 pers.

— . —



TARTE CROQUEMBOUCHE

Pâte sablée amande, crème d'amande glacée de nappage caramel. Choux craquants caramélisés garnis de crème vanille, meringues fondantes.

40 € 4 - 6 pers.

— . —



TARTE YUZU

Pâte sablée amande, crème au jus de yuzu bio de l'île de Shikoku et biscuit moelleux citron-yuzu.

30 € 4 - 6 pers.

— . —



TARTE CHOCOLAT

(avec petits choux chocolats)

Pâte sablée amande, moelleux chocolat noir 70 % Vietnam.

28 € 4 - 6 pers. | 42 € 6 - 8 pers.

— . —



CARRÉ PAMPLEMOUSSE

Pâte sablée amande, crème de noisette au sucre d'Okinawa *(sucre non raffiné du Japon)*.

Pamplemousse rôtie au miel et biscuit Streusel

22 € 3 pers. | 30 € 4 - 6 pers.

— . —



TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS

Pommes fondantes, poires amandes, abricots ou griottes pistaches.
(Les fruits peuvent varier au cours de la saison)

25 € 4 pers. | **37 €** 6 pers.

— . —



LA PIÈCE MONTÉE DE MARONIS

(à commander une semaine avant)

- 60 € Petit modèle *(environ 25 pièces)*
- 144 € Moyen modèle *(environ 60 pièces)*
- 240 € Grand modèle *(environ 100 pièces)*

Les Pièces Montées



LA PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE

(à commander une semaine avant)

Nougatine confiseur amande noisette décorée de glace royale, choux craquants caramélisés garnis de crème vanille Bourbon

80 € Petit modèle *(environ 30 choux)*

200 € Moyen modèle *(environ 75 choux)*

320 € Grand modèle *(environ 120 choux)*

Les Maronis

— . —



PETITS MARONIS

Biscuit moelleux macaron garnis d'une crème onctueuse :
chocolat, vanille, café, caramel, pistache, cassis, framboise, citron

1,90 € la pièce

16 € la réglette de 8 pièces | **32 €** la réglette de 16 pièces

— . —

Les Mignardises

— . —



PETITS FOURS FRAIS

PETIT PLATEAU

23 € (*environ 15 pièces*)

MOYEN PLATEAU

39 € (*environ 26 pièces*)

— . —

Les biscuits de voyage

— . —



**CAKE
CHOCOLAT**
19,50 € 6/8 pers.
— . —



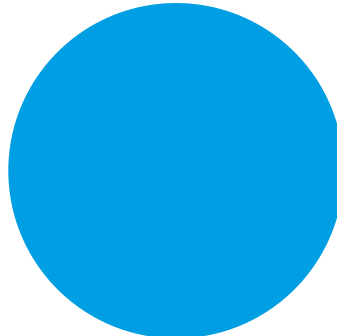
**CAKE
VANILLE ÉCLATS
DE CASSIS**
19,50 € 6/8 pers.
— . —



**CAKE
VANILLE ÉCLATS
DE CASSIS**
19,50 € 6/8 pers.
— . —



**CAKE
FRUITS CONFITS**
19,50 € 6/8 pers.
— . —



**PAIN
DE GÊNES**
12,50 € 6/8 pers.
— . —



PIÊTE FEUILLETÉE AUX FRUITS

Pommes fondantes, poires amandes, abricots ou griottes pistaches.
(Les fruits peuvent varier au cours de la saison)

25 € 4 pers.

37 € 6 pers.

— . —



TARTE FRAMBOISES

Pâte sablée, crème d'amande et crème diplomate à la vanille. Framboises fraîches.

35 € 4 - 6 pers.

— . —



TARTE FINE AUX POMMES

Pâte feuilletée, pommes fines, zeste d'orange.

22 € 4 - 6 pers.

— . —



TARTE CROQUEMBOUCHE

Pâte sablée amande, crème d'amande glacée de nappage caramel. Choux craquants caramélisés garnis de crème vanille, meringues fondantes.

40 € 4 - 6 pers.

— . —



TARTE YUZU

Pâte sablée amande, crème au jus de yuzu bio de l'île de Shikoku et biscuit moelleux citron-yuzu.

30 € 4 - 6 pers.

— . —



TARTE CHOCOLAT

(avec petits choux chocolats)

Pâte sablée amande, moelleux chocolat noir 70 % Vietnam.

28 € 4 - 6 pers. | **42 €** 6 - 8 pers.

— . —



CARRÉ PAMPLEMOUSSE

Pâte sablée amande, crème de noisette au sucre d'Okinawa *(sucre non raffiné du japon)*.

Pamplemousse rôtie au miel et biscuit Streusel

22 € 3 pers. | **30 €** 4 - 6 pers.

— . —

Les tartes

— . —



TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS

Pommes fondantes, poires amandes, abricots ou griottes pistaches.

(Les fruits peuvent varier au cours de la saison)

25 € 4 pers. | 37 € 6 pers.

— . —



CONTACT@LAMAISONLOUIS
TÉL. : 01 43 07 77 59
200, RUE SAINT-JACQUES - 75005 PARIS