LA MAISON louis PARIS

Les artisans *du* vrai

Menu Automne-Hiver 2025-2026

Manifesto

Comment définir le plus justement l'âme de la Maison Louis ?
Définitivement en goûtant à leurs pâtisseries sucrées et salées ! La Maison Louis assume son côté rétro en se concentrant sur l'essentiel : le goût. En puisant dans le patrimoine pâtissier français, le Chef de la Maison Louis, tel un gardien des recettes d'autrefois, nous fait redécouvrir des saveurs oubliées, tout en y ajoutant un léger *« twist »*. La Maison Louis rend ainsi un hommage évident à la pâtisserie française traditionnelle, tout en revisitant certains classiques, pour encore plus de gourmandise. Ce goût de la tradition se retrouve également dans son mode de production. Outre le respect des recettes anciennes et la qualité du sourcing, la Maison Louis s'attache à confectionner toutes ses spécialités sur place, dans son laboratoire dédié, entouré d'une équipe chevronnée. Parmi les produits signatures de la Maison Louis, le Maroni, un cousin du macaron au mœlleux inimitable, la Barquette Marron, ce classique de notre enfance composé d'un biscuit sablé aux amandes et d'une onctueuse crème de marrons, le Pâté en Croûte de porc, volaille et pistaches et sa gelée au Porto, réalisé dans la plus pure des traditions, la Tourte du Panthéon, dissimulant sous sa croûte dorée une farce généreuse, agrémentée de pistaches, de champignons et d'oignons fondants, ou encore le Mont-Blanc cœur cassis, qui révèle six textures à sa découpe...
Pousser la porte de la Maison Louis, c'est l'assurance de trouver des spécialités traditionnelles mais c'est aussi le plaisir de se laisser surprendre par des recettes *« pimpées »* : quand l'éclair au chocolat fondant et réconfortant nous rappelle le goût d'autrefois, le pain au raisin brioché généreusement garni de crème pâtissière, nous ravit par sa gourmandise.

LA MAISON Louis PARIS

Le salé

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE - FROMAGE

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

47 € environ 54 pièces

PAIN SURPRISE SAUMON

Triangles de pain maison accompagnés de beurre citronné et saumon fumé

52 € environ 54 pièces

PÂTÉ EN CROÛTE LE LOUIS

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

49 € le kilo

PÂTÉ EN CROÛTE LE JACQUES

Farce de porc, de veau et de ris de veau agrémentée de noisettes, abricots et gelée au Porto

54 € le kilo

TOURTE DU PANTHÉON

(à partager froide ou chaude)

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

30 € l'unité (4/6 pers.) | **15 €** la demi-unité (2/3 pers.)

5,80 € la part individuelle

— . —

TOURTE FORESTIÈRE

Farce de porc et de volaille assaisonnée, poêlée de champignons, tombée d'oignons

5,80 € la part individuelle

— . —

TOURTE PARMENTIÈRE

Pâté garni d'un émincé de pommes de terre, échalotes et jambon

5,80 € la part individuelle

— . —

NAVETTES

Petits 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

— . —

PETITS FOURS SALÉS

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

61 € le kilo

— . —

PIZZA

Pâte feuilletée, tomates cerise, jambon, emmental, olives noires

4,80 € la part individuelle

— · —

FRIAND SAUCISSE

Pâte feuilletée, saucisse de Francfort, compotée d'oignons

5 € la part individuelle

— · —

CROQUE-MONSIEUR

5,20 € la part individuelle

— · —

BOUCHÉE À LA REINE À LA POULE

6,80 € la part individuelle

— · —

TARTES SALÉES

Tomate/courgette, lorraine, chèvre/épinard, saumon/petits légumes, poireaux, champignons

4,80 € la part individuelle

28 € pour 6 pers.

— . —

PISSALADIÈRE

Pâte feuilletée, compotée d'oignons, anchois et olives noires

4,80 € la part individuelle

28 € pour 6 pers.

— . —

BOUCHÉE RIS DE VEAU

7,80 € la part individuelle

— . —

GOUGÈRE

2,50 € la part individuelle

— . —

Les créations pâtissières

(Sur demande, la plupart de nos entremets sont réalisables pour un nombre de parts plus important)

PARIS-BREST

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

6,50 € Indiv. | **30 €** 4/6 pers. | **43 €** 6/8 pers. | **58 €** 8/10 pers.

LA DIVA

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

Taille unique **45 €** 6 pers.

LE MILLEFEUILLE VANILLE BOURBON

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

6,50 € Indiv.

30 € 4/6 pers. | **43 €** 6/8 pers. | **58 €** 8/10 pers.

LE MILLEFEUILLE FRAMBOISE

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

7 € Indiv.

31 € 4/6 pers. | **45 €** 6/8 pers. | **60 €** 8/10 pers.

LE SAINT HONORÉ

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

30 € 4/6 pers. | **43 €** 6/8 pers. | **58 €** 8/10 pers.

LE PAVÉ DU PANTHÉON

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

6,70 € Indiv. | **30 €** 4/6 pers. | **43 €** 6/8 pers. | **58 €** 8/10 pers.

— . —

LA FEUILLETINE PRALINÉE

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

7 € Indiv.

30 € 4/6 pers. | **43 €** 6/8 pers. | **58 €** 8/10 pers.

— . —

LE NOIR ABSOLU

Base pralinée aux noisettes, biscuit chocolat noir, ganache et mousse chocolat Sao Tomé

7 € Indiv.

31 € 4/6 pers. | **45 €** 6/8 pers. | **60 €** 8/10 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

31 € 4/6 pers. | **45 €** 6/8 pers. | **60 €** 8/10 pers.

— . —

MONT BLANC

Meringue fondante, cassis éclaté, chantilly vanille, vermicelles marron

7 € Indiv.

31 € 4/6 pers. | **45 €** 6/8 pers.

— . —

LA DACQUOISE PISTACHE FRAMBOISE

Dacquoise pistache, crème mousseline pistache, pulpe de framboise et framboises fraîches

7 € Indiv. | **31 €** 4/6 pers. | **45 €** 6/8 pers. | **60 €** 8/10 pers.

— . —

LE FRAISIER OU LE FRAMBOISIER

(en fonction des saisons)

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

7 € Indiv.

31 € 4/6 pers. | **45 €** 6/8 pers. | **60 €** 8/10 pers.

— . —

LE PASSIFLORE

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

6,50 € Indiv.

30 € 4/6 pers. | **43 €** 6/8 pers. | **58 €** 8/10 pers.

— . —

LE YONASHI

Biscuit quatre quart, mousse Gianduja et caramel,
poire caramélisée, gelée de poires, chocolat lait noisettes

7 € Indiv.

30 € 4/6 pers. | **45 €** 6/8 pers. | **60 €** 8/10 pers.

— . —

LE CASSE-NOISETTE

Meringue noisette, crème pralinée,
pommes fondantes au yuzu

6,50 € Indiv.

Taille unique **30 €** 4/6 pers.

— . —

RELIGIEUSE

Pâte à choux garnie de crème patissière au chocolat ou café ou vanille caramel ou vanille pistache

6,20 € Indiv.

— . —

FLAN PARISIEN

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille

4,50 € Indiv.

— . —

BARQUETTE MARRON

Pâte sablée, crème au beurre au marron, cœur cassis

6,20 € Indiv.

— . —

ÉCLAIR

Pâte à choux garnie de crème patissière à la vanille ou chocolat ou café

4,70 € Indiv.

— . —

ALI BABA

Pâte briochée punchée d'un sirop d'agrumes, vieux rhum et sabayon vanille bourbon

6,50 € Indiv.

— . —

Les tartes

TARTE FRAMBOISES

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

6,50 € Indiv. | **35 €** 4/6 pers. | **49 €** 6/8 pers.

TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS

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

26 € 4/6 pers. | **38 €** 6/8 pers.

— . —

TARTE FINE AUX POMMES

Pâte feuilletée, pommes fines,
zeste d'orange

6 € Indiv. | **24 €** 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 mœlleux citron-yuzu.

6,50 € Indiv.

30 € 4/6 pers. | **42 €** 6/8 pers.

— . —

TARTE CHOCOCHOUX

Pâte sablée amande,
mœlleux chocolat noir 70 % Vietnam

6,50 € Indiv. *(sans choux)*

28 € 4/6 pers. *(sans choux)* | **40 €** 8/10 pers. *(avec choux)*

— . —

CARRÉ PAMPLEMOUSSE

Pâte sablée amande, crème de noisette au sucre d'Okinawa
(sucre non raffiné du japon),
pamplemousse rôti au miel et biscuit Streusel

6,50 € Indiv.

23 € 3 pers. | **31 €** 4/6 pers.

— . —

Les Mignardises

PETITS FOURS FRAIS

PETIT PLATEAU environ 15 pièces **25 €**

MOYEN PLATEAU environ 26 pièces **39 €**

Les Maronis

MARONIS

Biscuit mœlleux macaron garni 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 Pièces Montées

LA PIÈCE MONTÉE DE MARONIS

(à commander une semaine avant)

PETITE environ 25 pièces **60 €** | **MOYENNE** environ 60 pièces **144 €**

GRANDE environ 100 pièces **240 €**

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 Biscuits *de* voyage

PAIN DE GÊNES

12,50 € le petit (6 pers.)
15 € le grand (8 pers.)

CAKE VANILLE ÉCLATS DE CASSIS

17,50 € le petit (6 pers.)
21 € le grand (8 pers.)

CAKE CHOCOLAT

17,50 € le petit (6 pers.)
21 € le grand (8 pers.)

CAKE CITRON

17,50 € le petit (6 pers.)
21 € le grand (8 pers.)

CAKE FRUITS CONFITS

17,50 € le petit (6 pers.)
21 € le grand (8 pers.)

N'HÉSITEZ PAS À VENIR EN BOUTIQUE
POUR DÉCOUVRIR NOTRE OFFRE DE PAINS ET VIENNOISERIES
AINSI QUE NOS NOUVEAUTÉS.

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