

MENU

Automne-Hiver 2026/2027



Les Artisans du Vrai

LA MAISON
Louis
PARIS



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 Marroni, un cousin du macaron au moelleux 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

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.

6,90 € Indiv. | 32 € 4/6 pers. | 44 € 6/8 pers. | 59 € 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.

6,90 € Indiv.

32 € 4/6 pers. | 44 € 6/8 pers. | 59 € 8/10 pers.



LE MILLEFEUILLE FRAMBOISE

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

7,20 € Indiv.

33 € 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.

34 € 4/6 pers. | 45 € 6/8 pers. | 62 € 8/10 pers.



LE PAVÉ DU PANTHÉON

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

6,90 € Indiv. | 32 € 4/6 pers. | 44 € 6/8 pers. | 59 € 8/10 pers.

— . —



LA FEUILLETINE PRALINÉE

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

7,10€ Indiv.

31 € 4/6 pers. | 44 € 6/8 pers. | 59 € 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 gruë de cacao, meringue fondante au chocolat.

33 € 4/6 pers. | 45 € 6/8 pers. | 60 € 8/10 pers.

— . —



MONT BLANC

Meringue fondante, cassis éclaté, chantilly vanille, vermicelles marron.

7,10 € Indiv.

33 € 4/6 pers. | 45 € 6/8 pers.

— . —



LA DACQUOISE PISTACHE FRAMBOISE

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

7 € Indiv. | 33 € 4/6 pers. | 45 € 6/8 pers. | 60 € 8/10 pers.

— . —



LE FRAMBOISIER

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

7 € Indiv.

33 € 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.

6,80 € Indiv.

32 € 4/6 pers. | 44 € 6/8 pers. | 59 € 8/10 pers.

— . —



LE YONASHI

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

7,10 € Indiv.

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

— . —



LE CASSE-NOISETTE

Meringue noisette, crème pralinée, pommes fondantes au yuzu.

6,80 € Indiv.

Taille unique 32 € 4/6 pers.

— . —



RELIGIEUSE

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

6,40 € Indiv.

— . —



FLAN PARISIEN

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille.

4,60 € Indiv.

— . —



BARQUETTE MARRON

Pâte sablée, crème au beurre au marron, cœur cassis.

6,40 € Indiv.

— . —



ÉCLAIR

Pâte à choux garnie de crème pâtissière à la vanille ou chocolat ou café.

4,90 € Indiv.

— . —



ALI BABA

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

6,90 € Indiv.

— . —

Les tartes

— . —



TARTE FRAMBOISES

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

6,70 € Indiv. | **35 €** 4/6 pers. | **45 €** 6/8 pers.

— . —



TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS

Mirabelles, figues, pommes fondantes, poires amandes, abricots, fraises, agrumes ou griottes pistaches.

(Les fruits peuvent varier au cours de la saison)

28 € À 35 € 4/6 pers. | 38 € À 44 € 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 moelleux citron-yuzu.

6,70 € Indiv.

32 € 4/6 pers. | 44 € 6/8 pers.

— . —



TARTE CHOCOLAT/ CHOCOCHOUX

Pâte sablée amande, moelleux chocolat noir 70 % Vietnam

6,60 € Indiv. *(sans choux)*

29 € 4/6 pers. *(sans choux)* | 40 € 8/10 pers. *(avec choux)*

— . —



CARRÉ PAMPLEMOUSSE ET FIGUE-FRAMBOISE

Pâte sablée amande, crème de noisette au sucre d'Okinawa *(sucre non raffiné du japon)*, pamplemousse ou figues et framboises rôties au miel et biscuit Streusel

6,70 € Indiv.

25 € 3 pers. | 32 € 4/6 pers.

— . —

Les Mignardises

— . —



PETITS FOURS FRAIS

PETIT PLATEAU environ 15 pièces **26 €**

MOYEN PLATEAU environ 26 pièces **40 €**

— . —

Les Marronis

— . —



MARRONIS

Biscuit moelleux 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 gâteaux de voyage



PAIN DE GÊNES

14 € le petit (6 pers.)

18 € le grand (8 pers.)



CAKE VANILLE ÉCLATS DE CASSIS

18 € le petit (6 pers.)

22 € le grand (8 pers.)



CAKE CHOCOLAT

18 € le petit (6 pers.)

22 € le grand (8 pers.)



CAKE CITRON

18 € le petit (6 pers.)

22 € le grand (8 pers.)



CAKE FRUITS CONFITS

18 € le petit (6 pers.)

22 € le grand (8 pers.)



— . —

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

— . —







PANTHÉON : 200 RUE SAINT-JACQUES, 75005 PARIS

TÉL. : 01 43 07 77 59

BATIGNOLLES : 24 RUE DES MOINES, 75017 PARIS

TÉL. : 01 44 85 38 60

ADRESSE MAIL : CONTACT@LAMAISONLOUIS.COM

SITE INTERNET : WWW.LAMAISONLOUIS.COM



@LAMAISONLOUIS