

**AGATHE OLIVET**

PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE • SALON DE THÉ



**PRINTEMPS 2025**



## LES CRÉATIONS ORIGINALES D'AGATHE

4 personnes - 22 € | 6 personnes - 32 € | 8 personnes - 42 €

### Coco-Mango



Une dacquoise moelleuse à la noix de coco, un cœur fondant au crémeux mangue, des morceaux d'ananas caramélisés et une mousse légère à la noix de coco.

### Pékanille



Un biscuit moelleux au chocolat et noix de pécan, un crémeux chocolat praliné au cœur fondant et une mousse vanille onctueuse.

### Création du Week-end



Chaque week-end, découvrez une création exclusive, disponible en quantité limitée. Renseignez-vous en boutique.

#### GUIDE DES ALLERGÈNES



*Gluten*



*Fruits à coques*



*Variable selon la composition choisie*



*Œufs*



*Lait*

# LES INTIMES

4 personnes - 20 € | 6 personnes - 30 € | 8 personnes - 40 €

## Forêt Noire



Un biscuit au chocolat noir, une mousse au chocolat noir, une crème Chantilly légère et des cerises Amarena sans alcool.

## Framboisier



Deux biscuits cuillère moelleux garnis de crème diplomate vanillée et de framboises fraîches, le tout recouvert d'une couche de Chantilly.

## Macaronade



Deux biscuits macarons croustillants à l'amande et à la noix de coco, garnis de crème diplomate vanillée et de framboises acidulées.

## Paris-Brest



Une couronne de pâte à choux dorée et crouillante, généreusement garnie d'une crème pralinée fondante et surmontée d'amandes effilées torréfiées.

## Pavlova aux Marrons



Une meringue croquante à l'extérieur et fondante à l'intérieur, garnie d'une crème Chantilly aérienne, d'un croustillant praliné et d'une crème de marrons.

## Pavlova aux Fruits



Une base de meringue légère et crouillante, garnie d'une crème Chantilly onctueuse et recouverte de fruits frais de saison.

### **Saint-Honoré**



Une base de pâte feuilletée dorée et croustillante, surmontée de petits choux caramélisés et garnis de crème diplomate, le tout terminé par une touche de crème Chantilly légère et élégante.

### **Royal**



Un biscuit cuillère moelleux, un croustillant praliné et une mousse au chocolat noir intense.

### **Tiramisu**



Un biscuit cuillère moelleux imbibé de café intense, une crème mascarpone légère et onctueuse, le tout saupoudré de cacao.

## **LES TARTES**

4 personnes - 20 € | 6 personnes - 30 € | 8 personnes - 40 €

### **Tarte aux fruits**



Un fond croustillant de sablé breton garni d'une crème diplomate douce et onctueuse, recouvert de fruits frais de saison pour une touche acidulée et rafraîchissante.

### **Tarte Citron Meringuée**



Une pâte sucrée dorée et croquante, un crémeux au citron vif et acidulé, surmonté d'une meringue légère et dorée au chalumeau pour une finition délicatement sucrée.

### **Tarte pralinée**



Une pâte sucrée croustillante au cacao, garnie d'un croustillant praliné, d'un crémeux fondant chocolat-praliné et d'une Chantilly onctueuse au praliné.



## LES CRÉATIONS SUR MESURE

**Cake design** | 7.50€ / part \*

Gâteau personnalisé selon vos goûts et votre vision esthétique.  
(Minimum 8 parts)

**Number cake** | 7.50€ / part \*

Un dessert en forme d'un chiffre ou composé de plusieurs chiffres, garni selon vos envies avec de la crème, des fruits et des décorations personnalisées. (Minimum 8 parts par chiffre)

**Pièce montée** | 7.50€ / part    

Création majestueuse, composée de choux garnis de crème ou d'autres parfums, assemblée en hauteur et complétée de décorations.  
(Minimum 10 parts, deux parfums au choix)

**Pyramide de macarons** | 1.70€ / le macaron \*

Structure élégante et colorée composée de macarons disposés en pyramide. Choisissez les goûts, les couleurs et la quantité pour une création unique.

### DEMANDES SPÉCIALES

Les demandes spécifiques (goût, décoration, personnalisation) peuvent entraîner un supplément pour garantir un résultat optimal.

### ALLERGÈNES

Nos pâtisseries sont artisanales et préparées dans un laboratoire où l'hygiène est une priorité. Cependant, étant fabriquées au même endroit, elles peuvent contenir des traces d'autres allergènes.

### DÉLAIS COMMANDES

Les commandes doivent être passées au minimum 48 heures à l'avance. Pour toute demande spéciale nécessitant une personnalisation particulière, un délai de 72 heures est requis.

### HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi	Fermé
Mardi - Samedi	9h - 12h30 • 16h - 19h
Dimanche	9h - 13h
Jours fériés	9h - 12h30

Consultez notre page Google, nos horaires y sont toujours à jour.

Place du Bouldou  
34980 Saint-Clément-de-Rivière

04 67 86 61 81

contact@agathe-olivet.com