

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 crèmeux 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 crèmeux 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



Variabile selon la composition choisie



Œufs



Lait

LES INTEMPORELS

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 croustillante, 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 croustillante, 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 TARTE

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 décos
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 décos.
(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 Boulidou
34980 Saint-Clément-de-Rivière

04 67 86 61 81

contact@agathe-olivet.com