

Les Pâtisseries d'Érell

(sur commande au minimum 72h à l'avance)



Pavlovas:
(Base meringue, sans gluten)

Individuel: 4.90€

Madame rose:

4 à 10 pers: 4.60€ la part

Ganache thé rose/passion/framboise, coulis de framboise,
chantilly vanille, framboises, gelée de roses de Lozère

Aux fruits exotiques:

Fruits exotiques frais, chantilly vanille

Royal choco caramel:

6/8 pers: 29€

8/10 pers: 37€

Dacquoise vanille, praliné croustillant à la crêpe dentelle,

caramel beurre salé, mousse chocolat noir 64%

Castanéa (sans gluten)

Individuel: 4.20€

8/10 pers: 29€

Fondant à la crème de marrons, chantilly vanille, gouttes de

crème de marrons

Macaron Pistache/Framboise:

Individuel: 5.00€

10 pers: 48€

Coque macaron, ganache montée pistache, coulis framboise et

morceaux

Tarte citron meringuée:

6/8 pers pers: 25€

10 pers: 32€

Pâte sucrée vanille, crémeux citron, meringue vanille



Les Macarons d'Érell

(sur commande au minimum 7 jours à l'avance)

Parfums:

Pistache, Chocolat, Café, Vanille,

Rose/ framboise, façon Snickers

Unité: 1,50€

A partir de 10: 1,40€ pièce

Les Mignardises d'Érell

(sur commande au minimum 7 jours à l'avance,)
(minimum 10 pièces de chaque)

Mini Castanea (sans gluten) 1,30€ pièce



Fondant à la crème de marrons, chantilly vanille, gouttes de crème
de marrons

Mini Pavlova (sans gluten)

(Plusieurs parfums disponibles suivant saison) 1,60€ pièce

Bouchée chocolat caramel 1,20€ pièce

Mini tartelette citron 1,20€ pièce

Les Biscuits d'Érell



Minis cookies

Divers fourrages disponibles

Minis sablés personnalisés

(minimum commande 20 pièces)

Remise sur quantité, demander devis