



37 rue du Ber - Saillé
44350 Guérande

Du lundi au jeudi
9h30 - 11h45 / 13h - 16h30
Vendredi fermeture à 15h30



PÂTISSERIE

••• Tarifs 2027 •••



02 40 15 10 30
De 13h30 à 16h

RÉDUCTIONS SUCRÉES

Nos assortiments se composent de
10 sortes de réductions et **évoluent** d'une saison
à l'autre. Pour vos desserts, nous vous
conseillons de prévoir **3 à 4 pièces par personne**.

Taille des plateaux 20 pièces : 28x20x6
50 pièces : 28x42x6

1.10€

1€ l'unité à partir de
100 réductions sucrées



SPÉCIALITÉS À PARTAGER

10/12 personnes

34€



Royal Chocolat

Biscuit succès amandes,
Croustillant praliné
feuilletine, Mousse chocolat,
Biscuit chocolat.



Exotique

Croustillant coco, Poêlée
d'ananas, Crèmeux passion,
Biscuit pain de gènes,
Crèmeux chocolat blanc.



Duo Cassis pêches

Sablé diamant, Mousse
fromage blanc, Biscuit
moelleux citron huile d'olive,
gelée cassis, pêches rôties.



Fraisier

Disponible d'avril
à mi-septembre

Dimensions gâteaux
23x23X10 cm

Nouveauté

Plaque en biscuit "Joyeux Anniversaire" **2.10€**
Décoration chiffre anniversaire XL **5 €**

18€



Flan

8 personnes

En vente libre, directement en boutique.

LE SAILLOTIN

Parfum au choix :

Caramel au beurre salé
ou Framboise

500g

Fabrique sur place, en stock

11 €



NOS TARTES À PARTAGER

Présentées en boîte pâtisserie : 33x43x6 cm

16 parts



Poire Bourdaloue

Caramel au beurre salé
29€



Abricot

29€



Pommes, crumble

26€



Pommes, framboises, crumble

29€

Nouveautés

En vente libre, directement en boutique.

SABLÉS DIAMANT

4.50€



150g

ÉCLATS DE CHOCOLAT

11€



200g

RÉDUCTIONS SALÉES

Nos assortiments se composent de **10 variétés de quiches et pizzas** dont **5 végétariennes**.

Pour vos apéritifs, nous vous conseillons de prévoir **3 à 4 pièces par personne**.

1€ l'unité à partir de
100 réductions salées

1.10€

Taille des plateaux 20 pièces : 28x20x6
50 pièces : 28x42x6

Conseil du chef

Faire réchauffer 7 à 8 min à 150°

NOS QUICHES

46 €

Saumon

Saumon, ciboulette

Lorraine

Lardons

Orientale

Poivrons, courgettes, oignons, tomates, lentilles, pois chiches, coriandre, épices

Catalane

Thon naturel, poivrons rouges et jaunes, oignons, ail, épices

Prêt à servir

Présentation sur plateau argent
Découpe possible : 96 parts

2 plateaux présentés en boîte traiteur :
32x42x6 cm

NOS PIZZAS

Napolitaine

Sauce tomate, anchois, olives, fromage râpé

Jambon Fromage

Sauce tomate, jambon, fromage râpé

Chorizo

Sauce tomate, chorizo, fromage râpé

Chèvre

Sauce tomate, fromage de chèvre, fromage râpé



Produits disponibles uniquement sur commande
par **téléphone** ou **sur place**, selon horaires d'ouverture

Nos fournisseurs locaux

Fraises : Patrick Séché - Pommes bio : Vergers du littoral
dans la limite de leur production

Liste des allergènes et catalogues
consultable à l'atelier ou sur
esatco44.fr

