

Horaires d'ouverture:

*Du mardi au vendredi de 9h30 à 18h30

*Samedi de 9h00 à 19h00

*Dimanche et jours fériés de 9h à 12h15

Hors mois de décembre et fêtes de fin d'année



97, rue bourbon
86100 Châtelleraut
05.49.23.08.24
chocolaterie-la-melusine.fr

Mélusine

Maître Artisan

Chocolatier-Pâtissier-Glacier

CHATELLERAUT

Toute l'équipe de la Mélusine vous
remercie de votre confiance et vous
souhaite d'excellentes dégustations.



Carte Automne-Hiver

2021/2022

Du 25/09/2021

Au 20/03/2022



Pour cette nouvelle saison votre Maître Artisan vous propose :



Les Tartes 3€80/part

Tarte fruits assortis

Pâte sablée maison, Crème pâtissière traditionnelle et cocktail de fruits frais au grès de la saison.

Tarte Pomme-Caramel

Pâte sablée maison, Caramel moelleux, Biscuit aux amandes
Pommes cuites au miel et à la Vanille.

Tarte Citron

Pâte sablée maison, Crème citron et Meringue aux zestes de citron

Les Pavlovas 3€80/part

Une coque de meringue vanillée, et sa chantilly mascarpone vanille,
Vanille bio de Madagascar.
Garnie de fruits frais au grès de la saison.

Les Entremets 3€80/part

Sacher

Mousse chocolat traditionnelle Grand-Cru 70%,
Biscuit chocolat, Ganache chocolat.

Croustillant

Mousse chocolat Grand-Cru 66%, Biscuit amandes et
Croustillant praliné maison.

Forêt Noire Mélusine

Biscuit chocolat imbibage Kirsh, Crémeux chocolat
Grand cru 64% et cerises, Confit de cerises,
Chantilly mascarpone vanille

Miss William

Biscuit moelleux vanille gingembre, Glaçage croquant
chocolat au lait, crème moussieuse vanille ,
Poires pochées au citron vert

Casse-Noisette

Biscuit moelleux noisette, Caramel Fleur de sel et éclats
de noisettes, Crémeux chocolat au lait Grand-Cru 40%,
Chantilly Gianduja noisettes françaises

Le Paris-Brest Mélusine

Pâte à choux, Crème mousseline praliné maison,
Praliné maison.
Au choix glaçage gourmand chocolat ou finition classique.

Les demis-Gâteaux 1€50/pièce

15 à 20 sortes compter 2 demis gâteaux
par personnes.

Nos Gâteaux de voyage

Cake Citron 6€80

Cake Compostelle: 7€80

Cake aux raisins macérés au
Cognac avec dessus
Macaronade.

Pains d'Epices maison: 8€

Cake moelleux au miel de pays Châtelleraudais

Cake Mélusine 8€

Cake au chocolat, praliné maison et ses fruits ses
Caramélisés.

Cake Vanille, Caramel, Cacahouète 8€

Cake à la vanille bio de Madagascar, Caramel moelleux à
la Fleur de sel et cacahouètes caramélisées.

Panettone: 13€80