



La Mélusine  
97, Rue Bourbon  
CHÂTELLERAULT  
chocolaterie-la-melusine.fr  
05.49.23.08.24



*La Mélusine*

Toute l'équipe de la Mélusine  
vous remercie de votre  
confiance pour la réalisation  
de vos desserts.



Maître Artisan  
Chocolatier-Pâtissier-Glacier

**Printemps-Eté**  
**2022**

Du 1er Avril 2022 au  
30 Septembre 2022

## Tartes et Pavlovas

### Tarte fruits assortis

Un classique fruité composé d'une pâte sablée maison au beurre AOP Charentes-Poitou, d'une crème pâtissière traditionnelle et d'une garniture de fruits frais de saison de retour du marché.

### Tarte aux Fraises

La gourmandise et la simplicité d'une tarte aux Fraises composée d'une pâte sablée maison au beurre AOP Charentes-Poitou, d'une crème pâtissière traditionnelle et de fraises de production locale\* ou françaises.

\*Selon approvisionnement .

### Tartes Fruits rouges

Un sablé breton surmonté d'une crème diplomate à la vanille Bourbon bio de Madagascar et de fruits rouges frais locaux et/ou de production française.

\*disponible selon approvisionnement.

### Les Pavlovas

Une meringue vanillée surmontée de chantilly mascarpone à la vanille bourbon bio de Madagascar et de fruits frais.

Disponible en fruits assortis, fraise et fruits rouges

**Tarifs : 3€90/part.**  
**A partir de 4 personnes**

## Entremets

### Coup de cœur du chef

La NOUVEAUTE 2022 côté pâtisserie.

Découvrez chaque mois un dessert au grès des mois et des envies du chef: tarte, macaron, entremet, glace... autant de possibilités pour combler votre gourmandise.

Disponible en taille unique de 6 personnes

### Sous les tropiques

Le voyage peut commencer. Biscuit viennois mangue vanille, confit au fruit de la passion et mangues poêlées et sa mousse à la vanille bourbon bio de Madagascar.

### Le Croustillant

Un classique de la Mélusine apprécié de tous composé d'une dacquoise aux amandes, d'un praliné croustillant et d'une mousse au chocolat noir Grand-cru 66%.

### Le Fraisier

La star de la saison avec son biscuit aux amandes sans farine, sa crème mousseline traditionnelle et ses fraises locales\*

\*selon approvisionnement

### Pacher

100% chocolat et tradition avec son biscuit au chocolat, sa mousse chocolat Grand-cru 70% et sa ganache chocolat.

## Les Desserts glacés

### Marie-Galante

Biscuit aux amandes sans farine, sorbet framboise, sorbet mangue passion et coulis glacé framboise.

### La pavlova glacée

Meringue vanillée garnie de son sorbet fraise et sa glace à la vanille bourbon bio de Madagascar, recouverte de chantilly à la vanille bio.

### Les Pots de glace

Découvrez notre gamme de glace dans des pots en format 500ml et 250ml.  
Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Pistache, Rhum raisins, Vanille noix de Pécan, Caramel, Yaourt bio local et coulis de fraise, Exotique...

\*8€ le pot 500ml

\*4€ le pot 250ml

### Les Demis gâteaux

Découvrez nos petits gâteaux dans notre format maison de demis-gâteaux avec un choix de dix à quinze variétés.

Nous vous conseillons deux à trois pièces par personnes.  
1€50 pièce.