

Carte Automne-Hiver

2022-2023



La Mélusine

Maître artisan

Chocolatier-Pâtissier-Glacier

CHÂTELLERAULT

chocolaterie-la-melusine.fr

Le Coup de coeur du chef.

La nouveauté de la rentrée côté pâtisserie.

Découvrez chaque mois un nouveau dessert au gré des saisons et des envies du chef.
Entremet, tartes, macarons... autant de possibilités pour satisfaire votre gourmandise.

Disponible en taille unique 6/8 parts.

26€40

En commande 48 heures à l'avance ou selon disponibilités des ingrédients.

Indisponible en décembre et janvier

La Pavlova de La Mélusine

Composée d'une meringue vanillée chocolatée, d'une chantilly mascarpone à la vanille Bourbon bio de Madagascar et d'une garniture de fruits frais au gré de la saison.

Un dessert indémodable de La Mélusine.

Les tartes de La Mélusine

La tarte Citron meringuée.

Classique de la pâtisserie française composée de son fond de pâte sablée maison, crème au citron jaune et sa meringue italienne citronnée.

La tarte Fruits assortis.

Classique de La Mélusine, composée d'une pâte sablée maison chocolaté, crème pâtissière et sa garniture de fruits frais au gré de la saison.



Prix de la part : 4€20



Les desserts à partager.

Le Croustillant

L'entremet chocolat apprécié de tous.

Composé d'un biscuit dacquois aux amandes, d'un croustillant au praliné maison, et d'une mousse chocolat assemblage de grands crus 66%

Le Breizh

Retour d'un best seller

Composé d'un sablé breton, d'une garniture aux pommes locales façon tatin, d'une chantilly caramel à la fleur de sel et choux garnis au caramel moelleux fleur de sel.

Le Paris-Brest de La Mélusine

Classique de la pâtisserie française composée d'une coque de pâte à choux, mousseline au praliné, d'un cœur tendre au praliné et d'un glaçage gourmand au chocolat

Praliné Made in La Mélusine.

Le Sous-bois

L'alliance automnale qui perdure.

Composé d'un biscuit au chocolat, d'un crémeux framboise, confit de mûre, et d'une mousse au chocolat grand cru Pur Madagascar 64%.

Le Sacher

Le dessert 100% chocolat.

Composé d'un biscuit sacher chocolat, de sa mousse au chocolat grand cru 70%, et de sa tendre ganache au chocolat.



Prix de la part : 4€20



Les demis-gâteaux de La Mélusine

Découvrez nos desserts individuels dans une petite portion et dans une gamme de 10 à 15 sortes.

Eclairs au chocolat, tartelettes au citron, Paris-Brest, Croustillant, Baba au rhum.....

Des classiques mais aussi des créations maison pour tous les gourmands.

Nous conseillons 2 à 3 demis-gâteaux par personne.

Tarif: 1€60 la pièce.

Les macarons de La Mélusine

Une gamme de 10 à 12 sortes de macarons disponibles à l'unité ou en coffrets.

Tarif: 1€20 la pièce.

Coffret 6 macarons : 7€90

Coffret 9 macarons : 10€90

Coffret 12 macarons : 14€40

Coffret 16 macarons : 19€20

Les Cakes de La Mélusine

A l'heure du goûter, au Tea time, en dessert ou par pur gourmandise toutes les occasions sont bonnes pour déguster les cakes de La Mélusine.

Pains d'épices : 8€50

Cake Vanille caramel et cacahouètes : 8€50

Cake Compostelle : 7€90

Cake citron : 7€20

Cake Mélusine (chocolat-praliné) : 8€50



Pour toute demande concernant les allergies n'hésitez pas à nous consulter.

