

AUTOMNE-HIVER

2025/2026



DU 27 SEPTEMBRE AU 20 MARS 2026

LE MOT DU CHEF

Chers Gourmands,

A l'heure où les feuilles tombent et que l'hiver s'installe, notre vitrine se pare de créations inspirées par la saison. Chocolat, fruits et saveurs de saison... chaque pièce est pensée comme une invitation à la douceur et au partage

Comme à notre habitude, nous avons choisi pour vous des ingrédients de grande qualité, travaillés avec passion afin de sublimer le plaisir simple mais précieux d'un dessert.

Laissez-vous emporter par nos gourmandises qui célèbrent l'automne et l'hiver, entre tradition et créativité.

Avec délice,
Votre chef



LES EMBLÉMATIQUES

L'ÂME DE LA MÉLUSINE

LE CROUSTILLANT

BISCUIT AUX AMANDES,
CROUSTILLANT PRALINÉ MAISON,
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ASSEMBLAGES DE CACAOS 66%
DISPONIBLE EN 4-6-8 PERSONNES.

5,00€ / PART



LE PARIS-BREST

PÂTE À CHOUX,
CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ MAISON,
CROUSTILLANT ET COEUR PRALINÉ
DISPONIBLE EN 4-6-8 PERSONNES.

5,00€ / PART



INSPIRATIONS CRÉATIVES

RÊVES SUCRÉS DEVENUS CRÉATIONS

HARMONIE GOURMANDE

TROIS SAVEURS, UNE ÉMOTION : L'HARMONIE

BISCUIT MOELLEUX NOIX DE PÉCAN

FOND CROUSTILLANT

CONFIT DE POIRES ET POIRES POCHÉES

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT 40%

DISPONIBLE EN 4-6-8 PERSONNES.

5,00€ / PART



ACCORD FUSIONNEL

TRIO RAFFINÉ OÙ FORCE ET DOUCEUR SE RENCONTRENT

BISCUIT MOELLEUX NOISETTE

FOND CROUSTILLANT

CRÉMEUX AU CARMEL

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOISETTES

DISPONIBLE EN 4-6-8 PERSONNES.

5,00€ / PART



INSPIRATIONS CRÉATIVES

RÊVES SUCRÉS DEVENUS CRÉATIONS

VANILLE ABSOLU

LA VANILLE DANS SON EXPRESSION LA PLUS NOBLE, DÉLICATE ET INTEMPORELLE

BISCUIT CAKE À LA VANILLE BOURBON BIO

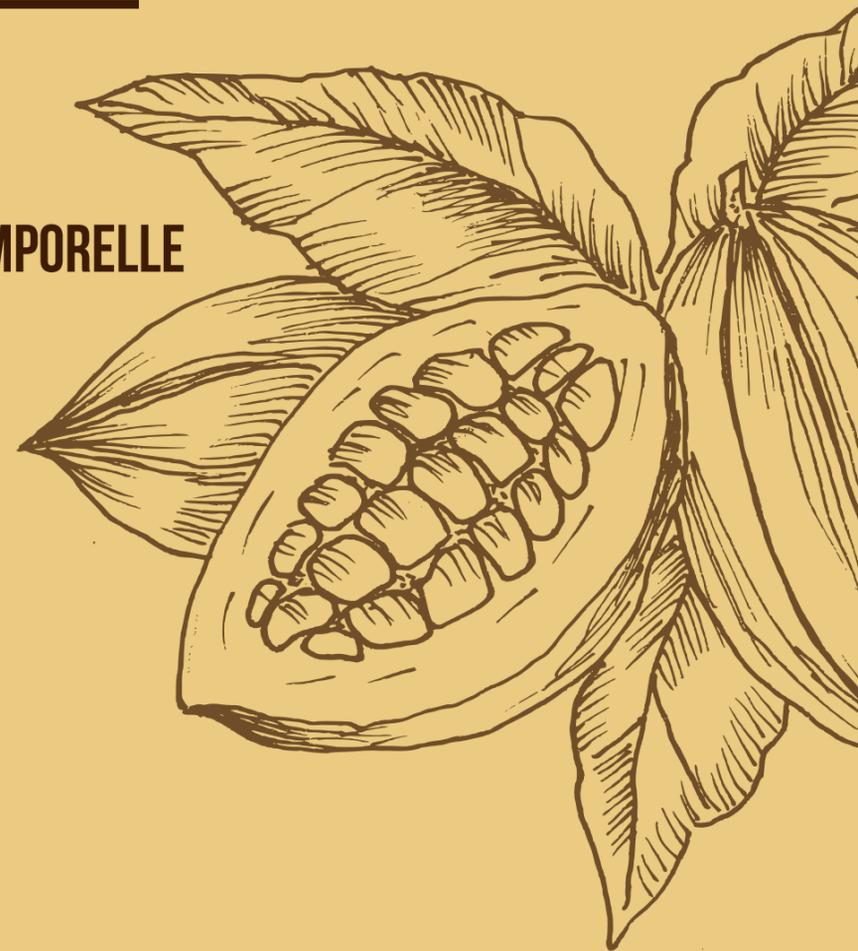
CROUSTILLANT VANILLE BOURBON BIO

CRÉMEUX VANILLE BOURBON BIO

GANACHE MONTÉE VANILLE DE TAHITI BIO

DISPONIBLE EN 4-6-8 PERSONNES.

5,00€ / PART



DÉLICE POMME CARAMEL

SUBTIL MARIAGE DE POMME ET CARAMEL TENDRE À LA FLEUR DE SEL

SABLÉ BRETON

CARAMEL TENDRE A LA FLEUR DE SEL

BISCUIT AMANDES

COMPOTÉE DE POMMES FAÇON TATIN

GANACHE MONTÉE A LA VANILLE

TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES

30,00€



COUP DE COEUR DU CHEF

L'ÉMOTION GOURMANDE DU MOIS

AU FIL DES SAISONS, QUAND LA NATURE SE TRANSFORME ET QUE LES SAVEURS SE RENOUVELLENT ,
NOTRE CHEF ET SON EQUIPE LAISSENT LIBRE COURS À LEUR **INSPIRATION**.
ILS OBSERVENT, GOÛTENT, RÊVENT ET CETTE **RENCONTRE** ENTRE LE PRODUIT ET LEUR IMAGINATION NAÎT
UNE **CRÉATION** UNIQUE, UNE DOUCEUR **ÉPHÉMÈRE** QUI NE RESSEMBLE À AUCUNE AUTRE.

CHAQUE MOIS, LE “**COUP DE COEUR DU CHEF**” APPARAÎT COMME UN SECRET PARTAGÉ.

UN **JEU** DE TEXTURES ET DE SAVEURS, UN **MARIAGE** QUI RÉVEILLE LES SOUVENIRS, ÉVOQUE
UNE **PROMENADE** SAISONNIÈRE.

PLUS Q'UN DESSERT C'EST UNE VÉRITABLE **ÉMOTION** À SAVOURER ET À PARTAGER, UN INSTANT DE
COMPLICITÉ ENTRE LE CHEF ET CELUI QUI DÉGUSTE.

ÉVOLUTIF, IMPRÉVISIBLE, PASSIONNÉ,
“LE **COUP DE COEUR DU CHEF**” EST UNE DÉCOUVERTE CHAQUE MOIS.

TAILLE UNIQUE 6/8 PERSONNES 35,00€



INSPIRATIONS FRUITÉES

TARTES ET PAVLOVAS : FRAÎCHEUR ET FRUITS TOUTE L'ANNÉE

TARTE FRUITS ASSORTIS

UN CLASSIQUE INDÉMODABLE EN TOUTE SAISON

PÂTE SABLÉE MAISON

CRÈME PÂTISSIÈRE TRADITIONNELLE

FRUITS FRAIS DE SAISON

DISPONIBLE EN 4-5-6-8 PERSONNES.

5,00€ / PART



PAVLOVA FRUITS ASSORTIS

INDÉMODABLE FRUITÉE ET GOURMANDE

COQUE DE MERINGUÉE VANILLÉE

CHANTILLY MASCARPONE À LA VANILLE DE MADAGASCAR BIO

FRUITS FRAIS DE SAISON

DISPONIBLE EN 4-5-6-8 PERSONNES

5,00€ / PART



LES DEMIS-GÂTEAUX

LA MESURE PARFAITE DU PLAISIR

LES DEMIS-GÂTEAUX DE LA MÉLUSINE

NI TROP, NI PEU : JUSTE LA PART, CELLE QUI RÉVÈLE L'ÉQUILIBRE.

UN FORMAT PENSÉ COMME UNE SIGNATURE, UNE TAILLE MAISON ICONIQUE.

ASSEZ POUR ÉVEILLÉ LES SENS, ASSEZ RARE POUR RESTER INOUBLIABLE.

ICI, LE PLAISIR SE MESURE NON EN QUANTITÉ MAIS EN QUALITÉ

*ECLAIR CAFÉ OU CHOCOLAT

*PARIS-BREST

*CHOUX VANILLE/CACAHUÈTE

*TARTELETTES CITRON MERINGUÉE

*DÉLICE POMME CARAMEL

*SACHER

*CROUSTILLANT

*HARMONIE GOURMANDE

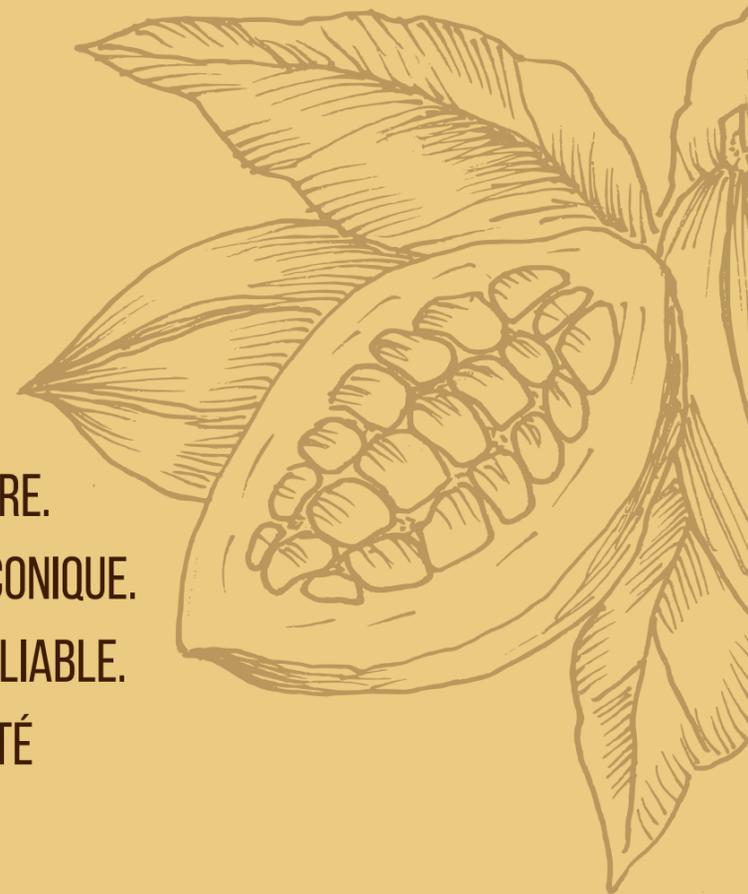
*ACCORD FUSIONNEL

*VANILLE ABSOLU

*BABA AU RHUM

*COUP DE COEUR DU CHEF

DISPONIBLES SELON STOCK ET/ OU APPROVISIONNEMENT 2,35€ /PIÈCE



HORAIRES D'OUVERTURE

DU MARDI AU VENDREDI

DE 9H30 À 18H30

SAMEDI

DE 8H30 À 19H00

DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

DE 9H À 12H15

À DÉCOUVRIR

LE SALON DE THÉ POUR UN MOMENT DÉTENTE ET PLAISIR AU SEIN DE NOTRE BOUTIQUE
AVEC UNE VUE IMPRENABLE SUR LE LABORATOIRE DE FABRICATION.



LES ATELIERS DE PÂTISSERIE

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR L'EXPÉRIENCE D'UN ATELIER DE PÂTISSERIE OU DE CHOCOLATERIE
AVEC LE CHEF DANS NOTRE ATELIER DÉDIÉ.

ATELIER ADULTES

ATELIERS ENFANTS

ATELIERS COHÉSION D'ENTREPRISE*

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS SUR

CHOCOLATERIE-LA-MELUSINE.FR

*RÉSERVATIONS EN MAGASIN.



COORDONNÉES

chocolaterie-la-melusine.fr

05.49.23.08.24

boutique@chocolaterie-la-melusine.fr

(aucune prise de commande par email)

SUIVEZ-NOUS ÉGALEMENT SUR :



@LAMELUSINE



@LAMELUSINE





La
Mélusine

MAÎTRE ARTISAN
Chocolatier - Pâtissier - Glaciers