

Printemps - Eté 2025



Du 22 Mars au 20 Septembre 2025

LE MOT DU CHEF

Printemps - été 2025 sonne le retour des senteurs et des couleurs que l'on aime tant.

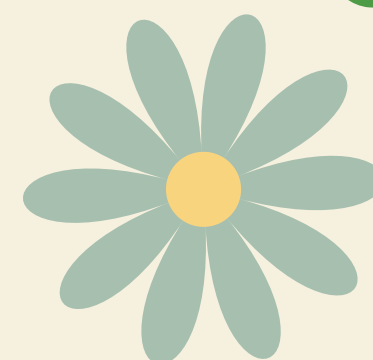
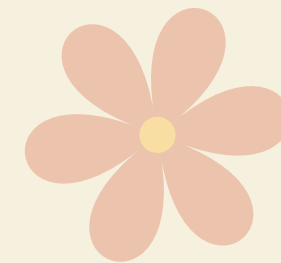
Fruitées, douces, pleines de couleurs, les saisons estivales ont inspirées une nouvelle fois le chef pour cette nouvelle carte.

C'est avec transparence également que les prix de cette nouvelle carte évoluent.

Des augmentations significatives de matières premières depuis plus d'un an ne nous permettent pas de faire face. Et, afin de toujours garantir une qualité constante, l'ensemble des prix évolue donc de 5 à 10%.

La pérennité de la qualité de nos produits et celle de La Mélusine ne nous laisse pas d'autres choix.

**MERCI DE VOTRE COMPREHENSION
BONNE LECTURE !**



Les Tartes classiques

La tarte aux Fruits assortis

Pâte sablée,

Crème pâtissière traditionnelle,
Fruits frais soigneusement sélectionnés
au fil de la saison chez notre primeur.

Disponible en 4-5-6-8 personnes.

5€ / part

La tarte aux Fraises

Pâte sablée,

Crème pâtissière traditionnelle,
Fraises fraîches françaises et/ou locales.

Disponible en 4-5-6-8 personnes

5€ / part

***selon disponibilités des fraises**

La tarte aux Framboises

Pâte sablée, Compotée de framboises,

Framboises fraîches
françaises et/ou locales

Disponible en 4-5-6-8 personnes.

5,50€ / part

***selon disponibilités des framboises**



Les Pavlovas classiques

La Pavlova aux Fruits assortis

Meringue vanillée, Crème chantilly à la vanille de Madagascar Bio,
Fruits frais soigneusement sélectionnés
au fil de la saison chez notre primeur.

Disponible en 4-5-6-8 personnes.

5€ / part

La Pavlova aux Framboises

Meringue vanillée,
Compotée de framboises,
Chantilly à la vanille Bio de Madagascar,
Framboises fraîches françaises et/ou
locales

Disponible en 4-5-6-8 personnes.

5,50€ / part

***selon disponibilités des framboises**



Les incontournables

Le Croustillant

Biscuit aux amandes,
Croustillant praliné maison,
Mousse au chocolat noir assemblages
de cacaos 66%

Disponible en 4-6-8 personnes.

5€ / part

Le Fraisier

Biscuit aux amandes sans farine,
Crème mousseline,
Fraises fraîches françaises et/ou locales.

Disponible en 4-6-8 personnes.

5€ / part

***selon disponibilités des fraises.**



Nouveautés 2025

Fleur Vanille

Biscuit moelleux à la Vanille
Croustillant vanillé,
Crèmeux vanille et Ganache montée à la
vanille.

Le parfum délicat de la vanille dans ce
nouveau dessert à partager.

L'utilisation de deux vanilles bio de
grande qualité pour cet entremet
100% vanille.

**Disponible en 4-6-8 personnes.
5€/part**

Printemps chocolaté

La revisite du "Paris-Bres"t version
printanière au rendez-vous.
Pâte à choux, Croustillant framboise,
Confit de mûre et cerises,
Crèmeux framboise,
Ganache montée chocolat au lait
Taille unique 6 personnes

30€



Nouveautés 2025

Tarte citron vert - basilic

Pâte sablée, Gel citron vert basilic frais,
Biscuit amandes,
Ganache montée basilic frais.
Star des coup de coeur 2024 mis à
l'honneur par le chef
dans cette nouvelle carte.

Taille unique de 6 personnes

30€

Pavlova aux fraises

Nouvelle version de la pavlova aux
fraises pour cette saison 2025 sans
lactose.

Meringue vanillée, Compotée de fraises,
Chantilly fraise,
Fraises fraîches françaises et /ou locales
Disponible en 4-6-8 personnes.

5€ / part

***selon disponibilités des fraises**



Coup de cœur du chef

Devenu incontournable dans les cartes
saisonnnières,
le coup de coeur du chef séduit de plus en
plus par ses saveurs
tantôt classiques tantôt osées !

Découvrez chaque mois un dessert
coup de cœur au grès des saisons et
des envies du chef.

Création et imagination au rendez-vous!!!

**Disponible en taille unique de 6 personnes
selon approvisionnement**

32€



Desserts glacés

Marie-Galante

Biscuit amandes sans farine,
Sorbet framboise,
Coulis glacé framboise,
Sorbet mangue-passion

Disponible en 4-6-8 personnes

5€ / part

Pavlova glacée citron-fraises

Coque meringue,
Sorbet fraise,
Sorbet aux deux citrons

Taille unique 6 personnes

30€

Velours glacé

Biscuit moelleux vanille,
Sorbet pêche blanche,
Glace à la vanille bio de Madagascar

Disponible en 4-6-8 personnes

5€ / part



LES DEMIS-GÂTEAUX

Les demis-gâteaux de La Mélusine :
une taille inédite pour un pur moment
de plaisir et de gourmandise.

Deux demis-gâteaux par personnes au choix
dans notre gamme printemps-été.

2,35€ pièce.



*Paris-Brest

*Éclair au café

*Éclair au chocolat

*Choux pistache/framboise

*Choux printemps chocolaté

*Tartelette citron meringuée

*Tartelette aux fraises

*Tartelette aux framboises

*Tartelette citron vert-basilic

*Sacher

*Croustillant

*Pavlova aux fraises

*Fleur vanille

*Baba au rhum brun.

**Disponibles selon saisonnalité et/ou
approvisionnement.**

HORAIRES

Du mardi au vendredi
de 9h30 à 18h30

Samedi

de 8h30 à 19h00

Dimanche et jours fériés
de 9h à 12h15



A DECOUVRIR

*Le salon de thé pour un moment détente et plaisir au sein de notre boutique avec une vue imprenable sur le laboratoire de fabrication.

*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.



La Mélusine

MAÎTRE ARTISAN
Chocolatier - Pâtissier - Glacier

chocolaterie-la-melusine.fr

05.49.23.08.24

CHÂTELLERAULT

Suivez-nous également sur :

