

Printemps-Eté 2024



Du 30 mars au 20 septembre 2024

LE MOT DU CHEF

Nouvelle carte sous le signe de
la gourmandise et du plaisir.
Saisonnalité la plus fruitée, printemps-été
dévoile ses couleurs et ses parfums
ensoleillés.

Dans l'optique de la gourmandise et du
plaisir raisonné, le chef et son équipe a une
nouvelle fois œuvré à vous proposer des
recettes désuées et moins grasses pour
toujours mettre en avant le goût.

Grande nouveauté pour cette saison,
certaines recettes ont été pensées pour
certains modes de consommation
notamment véganes et/ou intolérances .

BONNE LECTURE !



LES TARTES

La tarte aux Fruits assortis

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

Disponible en 4-5-6-8 personnes

4€90 / part

La tarte aux Fraises

Pâte sablée, Crème pâtissière traditionnelle,
Fraises locales et/ou françaises.

Disponible en 4-5-6-8 personnes
selon approvisionnement

4€90 / part

La tarte aux Framboises

Pâte sablée, Compotée de framboises pépins,
Framboises locales et/ou françaises

Disponible en 4-5-6-8 personnes
selon approvisionnement

4€90 / part



LES PAVLOVAS

La pavlova aux Fruits assortis

Meringue et Crème chantilly à la vanille Bourbon bio de Madagascar, Fruits frais soigneusement sélectionnés au fil de la saison chez notre primeur des halles.

Disponible en 4-5-6-8 personnes

4€90 / part

La pavlova aux Fraises

Meringue et Crème chantilly à la vanille Bourbon bio de Madagascar, Fraises locales et/ou françaises.

Disponible en 4-5-6-8 personnes

selon approvisionnement

4€90 / part

La pavlova aux Fruits rouges

Meringue et Crème chantilly à la vanille Bourbon bio de Madagascar, Compotée de framboises pépins, Fruits rouges frais locaux et/ou français.

Disponible en 4-5-6-8 personnes

selon approvisionnement

4€90 / part



LES ENTREMETS

Exotique

Croustillant et Ganache montée à la vanille Bourbon bio de Madagascar,
Biscuit au citron vert,
Confit de mangue et fruit de la passion
Disponible en 4-6-8 personnes

4€90 / part

Roulé aux fruits rouges

Biscuit au jus de fraises,
Compotée de framboises, Confit mara de bois-mûre.
Fruits rouges frais
Disponible uniquement en 6 personnes
selon approvisionnement

4€90 / part

Paris-Brest pistache-framboise

Pâte à choux, Croustillant et Crème légère à la pistache,
Compotée de framboises et Framboises fraîches.

Disponible en 4-5-6-8 personnes
selon approvisionnement

4€90 / part



LES ENTREMETS

Le Fraisier

Biscuit dacquoise aux amandes
Crème mousseline vanillée,
Fraises fraîches locales et/ou françaises
selon approvisionnement
Disponible en 4-6-8 personnes
selon approvisionnement

4€90 / part



Le Coup de Cœur du chef

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

30€ pièce

Le Croustillant

Biscuit dacquoise aux amandes,
Croustillant au praliné,
Mousse chocolat Grand-Cru 66%
Disponible en 4-6-8 personnes

4€90 / part



LES DESSERTS GLACES

Marie-Galante

Biscuit dacquoise aux amandes
Sorbet framboise, Sorbet mangue-passion
Coulis glacé framboise.
Disponible en 4-6-8 personnes

4€90 / part



Pavlova glacée Vanille-Fraise

Meringue et chantilly à la vanille
Bourbon bio de Madagascar,
Glace vanille Bourbon bio,
Sorbet Fraise mara des bois
Disponible en 4-5-6-8 personnes

4€90 / part



Pavlova glacée Pêche-Abricot

Meringue à la vanille Bourbon bio de Madagascar sans
blancs d'œufs,
Sorbet à la pêche, Sorbet à l'abricot,
Chantilly à la vanille Bourbon bio de Madagascar
sans lactose
Disponible en taille unique de 6 personnes

4€90 / 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€20 pièce.

*Paris-Brest

*Éclair au café

*Éclair au chocolat

*Éclair framboise-pistache

*Tartelette citron meringuée

*Tartelette aux fraises

*Tartelette aux framboises

*Tartelette cerise-bergamote

*Tartelette abricot-amandes

*Sacher

*Croustillant

*Exotique

*Roulé aux fruits rouges

*Pavlova coco, mangue et zestes de citron vert

*Baba au rhum brun.



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 :

