

Printemps - Été

2026



Disponible du
28 Mars au 20 Septembre 2026



Mot du chef

Printemps - Eté 2026 sonne le retour des senteurs et des couleurs que l'on aime tant.

Avec l'arrivée des beaux jours, nous avons imaginé une collection de gâteaux fraîche, légère et gourmande.

Chaque création est réalisée avec passion dans notre atelier, en privilégiant des produits de saison et des ingrédients locaux, soigneusement sélectionnés auprès de producteurs de notre région.

Un travail artisanal qui met en valeur la qualité des matières premières et le goût authentique des desserts.

Nous espérons que ces pâtisseries accompagneront vos plus beaux moments de partage.

**MERCI DE VOTRE FIDÉLITÉ
BONNE LECTURE !**



Les tartes

Tarte 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

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



Les pavlovas

Pavlova 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 4-6-8 personnes.

5€ / part

Pavlova aux Fruits Rouges

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

Disponible en 4-6-8 personnes.

5€ / part



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 2026

Jardin Méditerranéen

Croustillant Pistache
Biscuits moelleux au Citron
Gel Citron vert
Crèmeux Pistache

Ganache montée Fleur d'Oranger
Disponible en 4-6-8 personnes.

5€ / part

Le Vanille Absolu

Biscuit moelleux à la Vanille
Croustillant vanillé
Crèmeux vanille
Ganache montée à la vanille
L'utilisation de deux vanilles bio de grande qualité pour cet entremet
100% vanille.

Disponible en 4-6-8 personnes.

5€/part



Coup de cœur du chef

Devenu incontournable dans les cartes saisonnières, le coup de cœur 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**

35€



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 fraise

Coque meringue

Sorbet Fraise

Sorbet aux deux citrons

Taille unique 6 personnes

30€



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 - Eté.

2,35€ pièce

Eclair chocolat

Eclair café

Paris-Brest

Tarte citron meringuée

Tarte aux fraises

Tarte aux framboises

Baba au rhum

Sacher

Fleur vanille

Croustillant

Coup de cœur

Pavlova fruits rouges

Choux mangue/coco

Jardin Méditerranéen

Disponibles selon saisonnalité et/ou
approvisionnement.



Nos horaires

Du mardi au vendredi
de 9h30 à 18h30

Samedi
de 8h30 à 19h00

Dimanche et jours fériés
de 9h à 12h15

A 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.



Découvrez nos ateliers

Pour enfants, adultes et professionnels, venez apprendre les techniques de pâtisserie et de chocolat aux côtés de nos artisans.

Scannez le QR code pour en savoir plus.





La Mélusine - Châtelleraut

boutique@chocolaterie-la-melusine.fr

<https://chocolaterie-la-melusine.fr>

05.49.23.08.24



La Mélusine