

CARTE Printemps - Été 2026

Commander 48h à l'avance – 72h pour les grandes pièces

LES GÂTEAUX À PARTAGER

— — —

Sans gluten sur demande

La Tropicane

4 parts : 20€

8 parts : 40€

Trois chocolats

4 parts : 24€

8 parts : 48€

Fraisier

*Aux fraises, framboises ou fruits rouges
(en fonction de la saison*)*

4 parts : 24€

8 parts : 48€

Tiramisu

Mousse mascarpone à la vanille, biscuit
cuillère imbibé à l'expresso, saupoudré de
cacao en poudre.

- pot à l'unité : 5.50€

- 4 parts : 20€

- 8 parts : 40€

Cheesecake de l'île d'Arz - sans gluten

*Au fromage frais de l'île d'Arz.
Coulis au choix (citron, passion ou
framboise).*

8 parts : 30€

LES TARTES À PARTAGER

— — —

Taille 6/8 parts : **30€**

Sans gluten sur demande

Chocolat Caramel et Blé Noir - sans gluten

Pâte sablée au blé noir, caramel beurre salé
maison, ganache chocolat noir, kasha et
éclats de fève de cacao.

Amandine aux fruits

Pâte sablée, crème d'amandes, chantilly et
fruits frais (en fonction de la saison*)

Citron Meringuée / Passion Meringuée

Pâte sablée, crème au citron*, gelée
intensément citron*, meringue italienne.

Tarte aux fraises / framboises / fruits rouges

Pâte sablée, diplomate vanille, compotée de
fruits, fruits frais (en fonction de la
saison*)

* Citron ou Fruit de la passion

LES PÂTISSERIES CLASSIQUES

— — —

Choux à l'unité – 3,50€ l'unité

commande minimum : 6 du même parfum

- Choux Saint-Honoré
- Choux Paris-Brest
- Choux vanille & fruit (en fonction de la saison*)
- Choux Chocolat-caramel au beurre salé

Ourson au chocolat – 4,50€ le sachet.

Guimauve maison à la vanille, enrobée de chocolat noir 64% ou au lait.

PETIT DÉJEUNER & BISCUITS

— — —

Croissant & Pain au Chocolat – 1,50€ pièce

Au beurre AOP

Brioche Moulée – 6€ pièce

Brioche pur beurre.

Brioche Tressée vendue au poids sur le marché.

Les biscuits

- Cookies - 1,50€
- Palets Bretons - 4€ le sachet
- Galettes Bretonnes - 4€ le sachet
- Broyés du Poitou - 4€ le sachet
- Gâteau Breton au blé noir - 8€

Kouign Amann - 2,50€ pièce

Petit Kouign-Amann pour une personne.

LES PÂTISSERIES ÉVÉNEMENTIELLES

A commander une semaine à l'avance

— — —

Gâteau de mariage (à partir de 30 parts)

Gâteau à étages, sur mesure.

Au choix, les étages sont des naked ou des Layer cakes.

Tarif sur devis - à partir de 6€ la part

Naked Cakes – Layer Cakes (Jusqu'à 30 parts)

Génoise moelleuse, crème légère et décoration colorée, blanche ou florale.

Idéal pour les mariages et les baptêmes.

⚠ Je ne fais pas de cake design, donc pas de gâteau à thème en pâte à sucre.

Letter Cakes – Number Cakes (gâteau en forme de chiffre ou de lettres)

Base de pâte sablée en forme de lettre ou de nombre, garniture et décoration sur mesure.

Choisissez le parfum et la décoration.

Parfait pour les anniversaires.

Tarif sur devis - à partir de 6€ la part

Une note de la pâtissière

Je suis Aurélie, et je prépare personnellement chaque gâteau dans mon atelier sur l'Île d'Arz. Pour vous garantir cette qualité 100% artisanale, je travaille seule et mes créneaux de préparation sont donc naturellement limités.

Pour être sûr de vous régaler, merci de penser à anticiper vos commandes :

- **48h à l'avance** pour les pâtisseries classiques.
- **1 semaine à l'avance** pour les gâteaux événementiels (wedding cakes, pièces montées...).

Informations allergènes :

Par mesure de précaution, je vous informe que toutes mes réalisations sont préparées dans le même atelier. Malgré le (très grand) soin apporté, un risque de contamination croisée (gluten, fruits à coque, lactose, etc.) ne peut être totalement exclu.

Au plaisir de créer pour vous,

Aurélie Roche 06 58 00 38 42 aurelie.roche@patissarz.fr

Pâtisseries 100% faites maison & à l'Île d'Arz