



PAIN
DE
SUCRE



14 rue Rambuteau
75003 Paris

01 45 74 68 92

paindesucre75003@aol.com

www.patisseriepaindesucre.com



Le magasin est ouvert

de 10 h à 20 h

Fermeture
Mardi et Mercredi

Les gâteaux à partager

Si vous souhaitez une personnalisation pour un événement particulier,
merci de le préciser lors de la commande

ROSEMARY

*Pâte sablée au romarin, pulpe de rhubarbe et framboise
au romarin, crémeux au lait d'orgeat et fleur d'oranger*

4 pers. 28 € 8pers. 56 € 12 pers. 84 €

Possible en très grande taille sur demande 48 h à l'avance



VELOURS NOIR

*Biscuit Sacher au cacao, croustillant à la noisette, crémeux
au chocolat à 85 %, mousse et ganache au chocolat noir*

4/5 pers. 30€ 6/7 pers 48€

Possible en très grande taille sur demande 48 h à l'avance

Les gâteaux à partager

Si vous souhaitez une personnalisation pour un évènement particulier, merci de le préciser lors de la commande

MAELYS

Biscuit mélusine à l'angélique, crème mouseline à la pistache et angélique, fraises de saison
4 pers 36 € 6 pers 48 € 8 pers 66 €



SAVARIN AU RHUM ET FRUITS FRAIS

Savarin poché dans un sirop léger à l'infusion d'agrumes et vanille de Madagascar, crème mouseline à la vanille, fruits frais suivant saison (agrumes ou fruits rouges)
5/6 pers 36 €



Les gâteaux à partager

Si vous souhaitez une personnalisation pour un événement particulier, merci de le préciser lors de la commande.

LILI

Biscuit capucine aux zestes d'agrumes, croustillant de sésame noir, crème à l'eau de rose, pulpe de framboise, mousse vanille
7/8 pers. 52 €



COMME UN MONT BLANC

Biscuit tendre aux noix du Périgord, crème de marron maison peu sucrée, mousse fromage blanc parfumée à la fleur d'orange
6/7pers. 38 €

Les gâteaux à partager

Si vous souhaitez une personnalisation pour un évènement particulier, merci de le préciser lors de la commande



SAINT GEORGES

Biscuit Sacher au cacao, pâte croustillante de noisette du Piémont, ganache chocolat noir, crémeux orange et pamplemousse à la fleur d'oranger

4 pers. 28€ 8 pers. 56 € 12 pers. 84€

Possible en très grande taille sur demande 48 h à l'avance

GREEN PARTY

Biscuit pistache d'Iran, crème citron vert, pomme caramélisée au romarin, crémeux aux herbes et pistache d'Iran

6/7pers. 36 €



Les tartes à partager

Les tartes pour 10 personnes sont rondes Diamètre 30 cm

Si vous souhaitez une personnalisation pour un évènement particulier,
merci de le préciser lors de la commande

TARTE AU CITRON

Pâte sablée aux amandes, crème citron jaune,
gelée de citron vert

**4 pers. 24 € 6 pers. 32 € 8 pers. 42 € 10
pers. 52 €**



PIROUETTE FRAMBOISE

Pâte sablée aux amandes, crème d'amande pistache, framboises

4 pers. 24 € 6 pers. 32 € 8 pers. 42 € 10 pers. 52 €

Les tartes à partager

Les tartes pour 10 personnes sont rondes Diamètre 30 cm
Si vous souhaitez une personnalisation pour un évènement particulier,
merci de le préciser lors de la commande

PIROUETTE POMMES CASSIS CLEMENTINE

Pâte sablée aux amandes, crème d'amande pistache, pomme caramélisée
au romarin, clémentine, baies de cassis

4 pers. 24 € 6 pers. 32 € 8 pers. 42 € 10 pers. 52 €



Les tartes à partager

Les tartes pour 10 personnes sont rondes Diamètre 30 cm
Si vous souhaitez une personnalisation pour un évènement particulier,
merci de le préciser lors de la commande

TENTATION

Pâte sablée aux amandes, crème d'amande pistache, pulpe de framboise, framboises fraîches

4 pers. 30€ 6 pers. 42 € 8 pers. 52 € 10 pers. 65 €



PERLE DES BOIS

Pâte sablée aux amandes, crème mousse-
line à la vanille de Madagascar, fraises des bois

4 pers. 36€ 6 pers. 68 € 8 pers. 72 € 10 pers. 95 €

Pour les anniversaires des enfants !

La chenille

Cake au chocolat, ganache
chocolat noir et pistache

4 boules : 28.00 euros, 8 enfants.

5 boules : 35.00 euros, 10 enfants.

6 boules : 42.00 euros, 12 enfants.

7 boules : 49.00 euros, 14 enfants.



Les macarons



Chocolat noir
Pistache de Sicile
Menthe chocolat
Noix du Périgord
Noisette du Piémont
Citron jaune
Caramel au beurre salé
Fruits de la passion
Thé au jasmin



1 kg (environ 45 pièces) : 75 €
Coffret transparent 9 pièces : 16 €
Coffret cadeau 18 pièces : 34 €
Coffret cadeau 30 pièces : 55 €

Les gâteaux individuels

Baobab 6 €

Baba imbibé dans un sirop vanille et zestes d'agrumes, rhum ambré, crème mousseline à la vanille de Madagascar



Tarte au citron 6 €

Pâte sablée aux amandes, crème citron jaune, gelée au citron vert

Velours noir 6.5 €

Biscuit Sacher au cacao, croustillant à la noisette, bavaroise à la noisette, mousse et ganache au chocolat noir



Les gâteaux individuels

COMME UN MONTBLANC 6.5 €

Pâte sablée aux amandes, crème de châtaigne maison désucriée, mousse légère au marron



Rosemary 6.5 €

Pâte sablée au romarin, pulpe de rhubarbe et framboise au romarin, crémeux au lait d'orgeat et fleur d'oranger

GREEN PARTY 6.50 €

Biscuit pistache d'Iran, crème citron vert, pomme caramélisée au romarin, crémeux aux herbes et pistache d'Iran



Les gâteaux individuels

JAMBIANI 6.5 €

Dacquoise noix de coco et amandes, marmelade d'anans, crémeux mangue et fruits de la passion



AUGUSTA 6.50 €

Pâte sablée aux amandes, crème d'amandes aux agrumes, crème citron et pamplemousse semi confit, pamplemousse et orange frais



MOKAFEE 6.50 €

Sablé au café, biscuit tendre aux amandes et infusion de café Moka, crème et mousse au café d'Ethiopie

