CARTE
AUTOMNE HIVER
26/27

HTTPS://BOUTIQUE.PATISSERIESAINTEBAUME.COM/PRODUCTS/

Pâtisserie de la Sainte-Baume
NANS LES PINS



tel: 0494789924
sarl.raviolapierron@sfr.fr

ouvert de 7 à 14 heures,
fermé les mardis

ENTREMETS
5,50€ LA PART



Maë: sans gluten

Biscuit amande et farine de souchet, coulis de passion, crémeux vanille, mousse légère vanille.

Mat: sans gluten

Biscuit amande et farine de souchet, coulis de mandarine, mousse au fromage blanc et miel de Mathieu Ghis de Plan D'aups

Maëlle: sans gluten

Biscuit amande et farine de souchet, Mousse de marron, éclat de marron imacérés au rhum

La rose Nansaise: spécialité de Nans les pins

Mousse au chocolat blanc et pistache, coeur framboises, croustillant de l'enfer, pain de gênes amandes, meringue à la rose

Le Poirier

Dacquoise amande, crème mousseline caramel poire au sirop

PHILIPPE

Mousse au chocolat noir, praliné feuilleté croustillant, biscuit aux amandes, glaçage.

LE CASTEL

crème au beurre praliné, biscuit aux amandes, velours de chocolat.



MAIS AUSSI
4,50 € LA PART



La tarte aux fruits de saisons en 3, 5, ou 7parts

Pâte sablée , crème pâtissière, fruits

Tarte citron meringuée

Pâte sucrée, crème citron et meringue italienne.

La tropézienne en 4, 6, ou 8 parts

Brioche, crème diplomate vanille

NOS PETITS GATEAUX



À 3,50 €
- eclairs chocolats
- flan à la part
- tartelette pignons
- choux du moment

À 4,00 €
- tartelette crème pâtissière vanille, fruits du moment
- tartelette au citron
- baba au rhum
- mille feuille

À 5,00 €
- Philippe
- Castel
- Rose nansaise
- Mat
- Maëlle (en trompe l'oeil)
- Maë

À 6,50 €
- le citron Calie (crème citron, mousse de citron, biscuit amande)
- la framboise Perry, cœur intense à la framboise et mousse de framboise
- **Nouveauté**: la gaufre: coque chocolat blanc, praliné noisette, mousse vanille
- La cacahuète: coque chocolat blanc, biscuit amande, croustillant cacahuete , crémeux caramel.

NOUS PRENONS LES COMMANDES AU PLUS TARD 48 HEURES AVANT VOTRE ÉVENNEMENT

NOS ENTREMETS SONT DISPONIBLES EN 4, 6, 8,10 PARTS , AU DELA SUR DEMANDE

Pâtisserie de la Sainte-Baume

NANS LES PINS



SANS OUBLIER

NOTRE ASSORTIMENT DE BISCUITS SECS

Au détail 30,00€ le kilo



sablés amandes,
noisette, croquant,
navette, miel, thym
citron, anis, cannelle

mais aussi en boite à offrir

en réglette, cube ou ballotin



LES SALÉS

Plaque de pizza: 25€00
Plaque de quiche: 35€00

Petits pains lunchs vide 0€65 la pièce
Petits pains lunchs garnis : 1€50 la pièce

Nos petits pains sont garnis de jambon blanc, rosette, crudités, ou tout fromage.



BRUNCH

Croissants, pains chocolats, viennoiseries spéciales, grandes pièces sur commande, brioche feuilletée, brioche sur levain, panettone .... tout fait entièrement maison

Et si c'était vous le chef
Nous animons des ateliers de pâtisserie par session de 6 personnes. Épatez vos convives!!
Nous proposons un thème par mois sur plusieurs cessions, les infos détails et dates seront disponibles
https://www.atelier-patisserie.fr/
Lors de ces ateliers vous bénéficierez d'une fiche recette, elle sera expliquée par Laurent. Nous procédons à la réalisation de votre dessert. L'atelier dure environ 4 heures.
A la fin, nous ferons une photo de groupe, et de vos chefs d'oeuvres.
Vous intégrerez un groupe WhatsApp, pour bénéficier de conseils techniques

tel: 0494789924
@: sarl.raviolapierron@sfr.fr

ouvert de 7 à 14 heures,
fermé les mardis

Nos pièces Montées: 2,00€ le choux pour le basique

Tout est personnalisable, nous vous conseillerons au mieux selon vos projets.



Les petits sucrés



Les mignardises et macarons: 1€30 la pièce
et retrouvez nos réglettes de pâtes de fruits maison



NOUS PRENONS LES COMMANDES AU PLUS TARD 48 HEURES AVANT VOTRE ÉVENNEMENT

Boulangerie de la Sainte-Baume

SAINT MAXIMIN



Nouveauté

ON VOUS ACCUEIL AUSSI

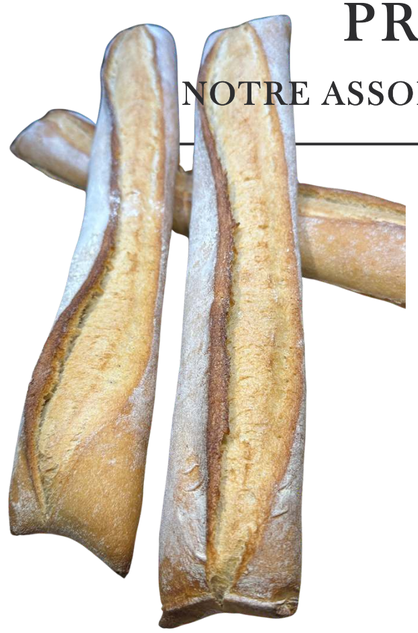
À SAINT MAXIMIN

DU MARDI AU DIMANCHE DE 6H00 À 19H30

tel: 09 52 27 42 78
@: sarl.raviolapierron@sfr.fr

ICI NOUS PROPOSONS

NOTRE ASSORTIMENT DE PAINS À 3,70€



sur levain:

- pain aux olives
- pain aux tomates confites
- pain aux figues
- campagne

- pain aux céréales
- pain aux céréales noires
- pain complet
- pain au maïs

nos pains pèsent environ 450 grammes





NOUS PRENONS LES COMMANDES AU PLUS TARD 48 HEURES AVANT VOTRE ÉVENNEMENT