



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 événement particulier, merci de le préciser lors de la commande

PASIONNEMENT

Biscuit sacher au cacao, praliné noisette croustillant, ganache chocolat noir, mousse chocolat et crémeux aux fruits de la passion
4/5 pers 33 €



SAVARIN AU RHUM ET FRUITS FRAIS

Savarin poché dans un sirop léger à l'infusion d'agrumes et vanille de Madagascar, crème mousseline 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 évènement particulier,
merci de le préciser lors de la commande

COMME UN MONTBLANC

*Sablé breton, crème de marron Maison désu-
crée, crémeux fromage blanc et fleur d'oranger*

4 pers 28 € 6/7 pers 36 €



JAMBIANI

*Dacquoise coco, crémeux pas-
sion et mangue, marmelade d'ananas*

4 pers 28 €



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



CORTO

Pâte sablée au beurre des Charentes, pulpe de framboise, pâte de citron semi confit, biscuit capucine aux zestes d'oranges, biscuit à la framboise, mousse vanille et fleur d'oranger

6/7pers. 42 €

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 €



AUGUSTA

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

4/5 pers. 28 € 6/7 pers. 36 € 8/9 pers. 48 €

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 €



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
Cassis
Framboise et eau de rose



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 €

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

Les gâteaux individuels

Millefeuille 6.50 €

Feuilletage caramélisé, crème mousseline à la vanille de Madagascar



Corto 6.5 €

Pâte sablée aux amandes, pulpe de citron confit, marmelade de framboise, crémeux à la vanille et fleur d'oranger

Rosemary 6.5 €

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



Les gâteaux individuels

Sérénité 6.50 €

Biscuit à la noisette, caramel au beurre salé, mousse à la noisette du Piémont



Tatigala 6.5 €

Pâte sablée aux amandes, crème mousseline à la vanille de Madagascar, pomme caramélisée au romarin

Mokaffe 6.5 €

Sablé au café, biscuit tendre aux amande imbibé de café moka, crème et mousseline au café, chocolat craquant au café

