

Votre artisan vous propose :

• Biscuiterie

• cookies chocolat	250g	10.00€
• Navettes citron fleur d oranger	250g	7.50€
• Financiers aux amandes	250g	8.75€
• Meringues	100g	4.00€
• Diamants	250g	8.75€
• Croquants	200g	10.00€
• Madeleines	200g	7.00€
• Tuiles aux amandes	200g	7.00€
• Bouchées au chocolat	200g	7.00€

• Dessert à la pièce

• Cœur coulant chocolat noir	4.00€
• Cœur coulant chocolat blanc ou framboise ou caramel ou dulcey	4.50€
• Tiramisu	3.50€
• Tiramisu pâte à Tartiner ou framboise ou spéculoos	4.30€
• Mousse au chocolat noir	3.00€
• Tarte au citron meringuée revisitée	3.50€
• Panacotta fruits rouge ou exotique	3.50€
• Riz au lait vanillé à l'ancienne	3.20€
• Ile flottante caramel	3.20€

• Gâteaux (6 personnes minimum) 4€ la part

- Mille Feuilles
- Castel
- St Honoré
- Bavarois au Chocolat ou aux fruits
- Forêt Noire
- Pavlova aux fruits
- Tarte aux fruits de saison ou chocolat
- Tarte gourmande (caramel, cacahuète, chocolat)

• Numbers Cake 5€ la part

- Fruits de saison
- Chocolat
- Pâte à Tartiner

• Layer Cake 5€ la part

- fruits de saison
- chocolat
- Pâte à Tartiner

• Sur devis

- Cour de Pâtisserie individuel ou en groupe
- Cour de Cuisine individuel ou en groupe
- Chef à Domicile / Traiteur

Mon parcours – l'amour du goût

J'ai découvert la pâtisserie à l'âge de 16 ans, et ce métier est rapidement devenu une véritable passion. J'ai eu la chance de commencer aux côtés de deux frères boulangers-pâtisseries, qui m'ont transmis non seulement leur savoir-faire, mais aussi l'amour profond de ce métier.

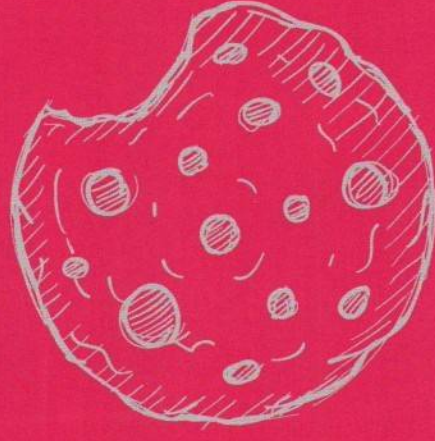
Quelques années plus tard, animé par l'envie de me confronter aux meilleurs, je suis parti à Paris travailler comme chef pâtissier dans un restaurant. C'est là que j'ai découvert un nouvel univers : la cuisine. Ses saveurs, ses odeurs et son énergie m'ont tout de suite séduit. J'ai alors décidé de me former et de m'investir pleinement dans cet art. Mon parcours m'a ensuite conduit à rejoindre la brigade du chef Michel Medhi, distingué d'une étoile au Guide Michelin, une expérience aussi exigeante qu'enrichissante.

La vie m'a ensuite offert une belle rencontre : celle de ma femme, issue d'une famille de restaurateur. Ensemble, nous avons ouvert notre propre restaurant. Pendant cinq années, nous avons eu le bonheur de recevoir une clientèle fidèle et chaleureuse, et de partager avec elle notre passion de la gastronomie.

Puis est venu le temps de construire notre famille, et nous avons choisi de redevenir salariés. Ces expériences, toutes différentes, m'ont offert une richesse professionnelle et humaine incomparable. Aujourd'hui, je souhaite revenir à mon premier amour : la pâtisserie.

Mon projet est de vous proposer des biscuits, des gâteaux, et pourquoi pas de partager mon savoir-faire à travers des cours de pâtisserie... mais aussi de cuisine. Parce que l'amour du produit m'anime toujours autant, j'ai envie de le transmettre et de vous le faire savourer.

CROC'MOI



Biscuit à l'ancienne et Pâtisserie

Patrick : 06.17.15.69.59

crocmoi3750@gmail.com