

Notre Carte des Entremets



CHAMONIX "L'incontournable"

Mousse chocolat extra noire 53% de chez Valrhona, Croustillant Praliné, Biscuit Macaron

4 pers. 28€ - 6 pers. 34€ - 8 pers. 42€
10 pers. & plus : 5€/part

FRAISIER JAPONAIS

Mousse chantilly mascarpone, compotée de fraises, fraises, biscuit génoise

4 pers. 28€ - 6 pers. 34€ - 8 pers. 42€
10 pers. & plus : 5€/part

FRAMBOISIER ou TRIO

Mousseline vanille et fine génoise, Framboises ou Fraises, Framboises et Myrtilles

4 pers. 28€ - 6 pers. 34€ - 8 pers. 42€
10 pers. & plus : 5€/part

SOLSTICE

Mousse cheesecake, Crémeux et confit citron, Meringue aux graines de pavot, Dacquoise aux zestes de citron vert.

4 pers. 28€ - 6 pers. 32€ - 8 pers. 38€

SAINT HONORÉ

Choux à la vanille, Mousseline vanille, Caramel, Feuilletage et Chantilly ou Vanille et Fruits rouges

4 pers. 28€ - 6 pers. 32€
8 pers. 38€ - 10 pers. 45€

MILLE-FEUILLE

Vanille, Framboise, Praliné/Citron, Marrons ou au choix

4 pers. 28€ - 6 pers. 34€ - 8 pers. 42€
10 pers. & plus : 5€/part

ESTIVAL

Abricots, Fruits secs, Mousse caramel beurre salé, Biscuit madeleine

4 pers. 28€ - 6 pers. 32€ - 8 pers. 38€

PARIS - BREST

Crème mousseline praliné, Cœur coulant praliné, Pâte à choux

4/6 pers. 28€ - 6/8 pers. 34€

DÉLICE DES SOUS BOIS

Crémeux cassis, Compotée myrtilles, Mousse Inspiration Framboise, Biscuit amandes sans gluten

4 pers. 28€ - 6 pers. 32€ - 8 pers. 38€



MONT-BLANC

Crème de marrons, Marrons confits, Myrtilles, Chantilly et meringue, Biscuit châtaigne

4 pers. 28€ - 6 pers. 32€ - 8 pers. 38€



PAVLOVA

Compotée de framboises, Fruits rouges, Chantilly, Mascarpone, Meringue

Taille Unique 6 pers. 28€

ROSÉE D'ÉTÉ

Crémeux fraises, Compotée de rhubarbe, Mousse vanille de Madagascar, Biscuit amandes

Taille Unique 6 pers. 32€

NOS TARTES

Myrtilles, Fraises, Framboises ou Fruits des bois

4 pers. 24€ - 6 pers. 28€ - 8 pers. 32€

Citron Meringuée, Abricots ou Rhubarbe / Framboise

4 pers. 20€ - 6 pers. 25€ - 8 pers. 30€

Tarte fine aux pommes

6 pers. 21€ - 8 pers. 24€

VACHERIN 48h à l'avance

Glace vanille, sorbet framboise, Meringue

4/6 pers. 32€ - 6/8 pers. 40€

FLAN 48h à l'avance

Nature 6 pers. 25€ - 12 pers. 48€

Myrtilles 6 pers. 26€ - 12 pers. 50€

Vos Évènements !



CÔTÉ SALÉ

PLAQUE DE QUICHE

50€

Plaque de 40x60cm, entière ou prédécoupée en 54 bouchées

Lorraine, Champignons, Courgettes ou parfum au choix à convenir

PLAQUE DE PIZZA

50€

Plaque de 40x60cm, entière ou prédécoupée en 54 bouchées

Jambon/Fromage, Légumes, Chèvre/miel/noix, Tian de légumes ou parfum au choix à convenir

PLAQUE DE FOCCACIA

50€

Plaque de 40x60cm, entière ou prédécoupée en 54 bouchées

Tomates cerises / Mozzarella / Pesto / Huile d'olive / Herbes de Provence

PLAQUE DE PISSALADIÈRE

50€

Plaque de 40x60cm, entière ou prédécoupée en 54 bouchées

Oignons / Anchois

FEUILLETÉS SALÉS

le kg 48€

Délai d'une semaine minimum

Vol-au-vent courgette menthe ou fromage, Roulés saucisse, Allumettes parmesan, Volaille/Curry, Saumon/Épinards..

LES FORMULES

THERMOS DE CAFÉ

50€

3L - environ 30 cafés

THERMOS DE THÉ

50€

5L - thé Kusmi Tea au choix

JUS D'ORANGE PRESSÉ

LE LITRE 10€

Maximum de 8L

FORMULE PETIT DÉJEUNER

8€

incluant 1 viennoiserie + 1 boisson chaude + 1 orange pressée

Mise à disposition de gobelets / sucres / touilleurs

PANIER REPAS

12€

incluant 1 sandwich + 1 boisson + 1 dessert semi sec

Vos Évènements !



CÔTÉ SUCRÉ

NAKED CAKE

LA PART 12€

Décoration simple de fruits ou de fleurs - Minimum 6 personnes

Le Classique : Mousseline Vanille, Fruits rouges, Biscuit génoise ou parfums au choix

CAKE DESIGN

LA PART 12€/16€

Prix selon la demande - Créations uniques - Minimum 6 personnes

Vanille & Fruits Rouges ou parfums au choix

CROQUEMBOUCHE

LA PART 12€/16€

Prix selon la demande - 4 choux par personne - minimum 20 personnes

Choux vanille & Nougatine

PYRAMIDE DE MACARONS

LA PIECE 1,40€

Maximum de 160 macarons - Peut être décorée de fleurs - Support 35€

Parfums du moment

MIGNARDISES

2€

Rochers citron, Macarons fruits rouges, Chocolat/Framboise, Choux noisette ou pistache, Caramel, Tartelettes, Chamonix, Mont-Blanc/Myrtilles

MACARONS

1,40€

Parfums au choix

PLAQUE DE TARTE FINE AUX POMMES

50€

Plaque de 40x60cm, entière ou prédécoupée en 54 bouchées

PLAQUE BROWNIE CHOCOLAT & CAMEL

120€

Plaque de 40x60cm, entière ou prédécoupée en 160 bouchées

CORBEILLE DE 150 CHOUQUETTES

45€

Possibilité de faire des demies plaques,

Possibilité de récupérer la commande sur plateaux de service, prêt à déguster & de livraison dans la vallée.

Vous pouvez consulter notre page Instagram @patisserie_richard & story à la Une "évènements" pour voir nos réalisations & notre site

patisserierichard.fr

Demandez votre devis par mail : contact.chezrichard@gmail.com