



○○○○ *Boutiques* ○○○○

Les Jardins d'Eden

○○○

Du lundi au dimanche
de 6h30 à 20h30

91 Avenue de Césarée
Quartier GUJAN
33470 Gujan-Mestras
05.56.66.04.82

Boulangerie de La Claire

○○○

Du lundi au samedi
de 6h30 à 20h30
Le dimanche
de 6h30 à 13h30

Place de La Claire
Cours de la République
Quartier MESTRAS
33470 Gujan-Mestras
05.57.15.11.64

Patricia
&
Christophe
Pauliat
ARTISAN BOULANGER PATISSIER
GUJAN-MESTRAS

DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS...

Prise des commandes
48 heures avant

○○ **Les Jardins d'Eden** ○○

91 Avenue de Césarée
Quartier GUJAN - 33470 Gujan-Mestras

05.56.66.04.82

 **Maison Pauliat**

www.maison-pauliat.com

 **Maison Pauliat**

Carte des Entremêts

Tous nos produits sont fabriqués chaque jour par nos pâtissiers.
La pâtisserie ainsi que la viennoiserie sont fabriquées et cuites sur place.

Les Saveurs Chocolat

Croquant Chocolat : mariage subtil d'un croustillant au praliné et d'une mousse au chocolat noir.

Trois Chocolats : alternance d'une mousse au chocolat noir, d'une mousse au chocolat au lait et d'une mousse au chocolat blanc.

Forêt Noire : la rencontre d'une mousse au chocolat et d'une crème Chantilly dans une génoise au chocolat punchée au Kirsch, le tout parsemé de copeaux de chocolat au lait, garnie de griottes.

Les Saveurs aux Fruits

Archipel : mousse passion dans une génoise sur un lit de fruits exotiques.

Capitole : bavaroise vanille garnie de framboises sur une génoise nature décorée de meringue.

Fraisier : Mousse fraise garnie de fraises.



TARTE [selon saison]

Pomme, Poire, Fraise, Framboise, Fruits exotiques, Abricot, Citron,...

DIVERS

Gâteau Basque Nature ou Cerise, Blanc d'Arguin

Tarifs sur demande

Carte des Glaces Fête/Évènement

Marmite de Profiteroles : Marmite en nougatine servie avec une sauce chocolat pour réchauffer les choux garnis de crème glacée à la vanille.
4 Choux par personne.

L'omelette Norvégienne : Un cœur de crème glacée à la vanille recouvert de génoise punchée au Grand-Marnier, puis de meringue flambée.

Pièce montée : Corne d'abondance, Berceau, Cabane, Pinasse, Chapelle, Dôme...

Nous réalisons les décors photos



Carte Pâtisserie

L'assiette de Gâteaux-Thé

Éclair et Religieuse (Chocolat, Vanille, Café) - Canelé - Baba au Rhum - Chou (Pâtissier, Chantilly, Vanille), Tartelette (Citron, Caramel, Fraise, Framboise, Fruits rouges, Myrtilles) Mousse (Chocolat, Fruits)



Carte Traiteur Cocktail et Apéritif

L'assiette de fours salés

Pruneau Bacon - Quiche Lorraine - Pizza - Croque monsieur - Choux Béchamel - Roulé Saucisse

Grignette

Petite baguette garnie en tranche ou entière

Lardons/Gruyère - Chorizo/Pavot - Saumon/Bleu - 3 fromages - Mozzarella/Jambon cru.