

LE KIOSQUE DE FLEUR DE LOIRE

FLEUR DE LOIRE KIOSK

NOS FORMULES

OUR SETS MENUES

FORMULE GOÛTER

AFTERNOON TEA SET MENU

Une pâtisserie au choix, une boisson fraîche ou chaude

15€

FORMULE GOURMANDE

GOURMET SET MENU

Une boisson chaude ou fraîche, un cookie au choix, une part de flan ou un éclair au choix

11€

FORMULE GABRIEL

GABRIEL SET MENU

Une coupe de Saumur "Gabriel", une pâtisserie au choix

18€

TARIFS SUR PLACE
DINE-IN PRICES

ÉCLAIR "FLEUR DE LOIRE" - 70% DE CACAO

5€

"FLEUR DE LOIRE" ECLAIR - 70% COCOA

Pâte à choux, crème pâtissière chocolat 70% de cacao

ÉCLAIR CARAMEL "FLEUR DE LOIRE"

5€

"FLEUR DE LOIRE" ECLAIR - caramel

Pâte à choux, crémeux caramel, glaçage caramel, pétales de chocolat caramélisé

FLAN VANILLE DE MADAGASCAR

5€

MADAGASCAR VANILLA FLAN

Pâte sablée, crème onctueuse à la vanille de Madagascar, nappage vanille

20€
4 pers

30€
6 pers

NOS PÂTISSERIES

9€

OUR PASTRIES

Agrumes de notre serre, Saint-Honoré, Paris-Brest, Entremets signature sans gluten (uniquement le week-end)

28€
4 pers

42€
6 pers

NOS PÂTISSERIES DU MOMENT ♥

9€

OUR SEASONAL PASTRIES

28€
4 pers

42€
6 pers

NOS COOKIES

4,5€

OUR COOKIES

Cacahuète, noisette

NOS COOKIES DU MOMENT ♥

5€

OUR SEASONAL COOKIES

NOS CAKES

16€

OUR CAKES

"Voyage en Illanka", "L'Acidulé", "Casse-noisette"

NOS CAKES DU MOMENT ♥

16€

OUR SEASONAL CAKES

NOS PÂTISSERIES SONT À DÉCOUVRIR EN VITRINE

MERCREDI - VENDREDI 10H - 12H / 14H - 19H SAMEDI - DIMANCHE 10H - 19H

FROM WEDNESDAY TO FRIDAY 10 A.M - 12 A.M / 2 P.M - 7 P.M SATURDAY - SUNDAY 10 A.M - 7 P.M



Prix nets en euros. TVA et service inclus.

LES BOISSONS

BEVERAGES

JUS ET NECTAR DE FRUITS – ABRICOT, ANANAS, PAMPLEMOUSSE, FRAISE, ORANGE, PÉTILLANT DE POMME, POMME-CASSIS, POMME-MANGUE, POMME-FRAMBOISE, POMME DE JULIEN THUREL	6€
FRUITS JUICE – APRICOT, PINEAPPLE JUICE, GRAPEFRUIT, STRAWBERRY, ORANGE, SPARKLING APPLE, APPLE BLACKCURRANT, APPLE MANGO, RASPBERRY APPLE, JULIEN THUREL'S LOCAL APPLE	
SODAS LOCAUX T'PÉCH, SOLOGNE COLA (Sologn'soda), LIMONADE AGRUMES, FRAMBOISE ou SAUVIGNON ET BASILIC (Martin Pouret), LIMONADE NATURE (La Brasserie de Chambord)	6€
CAFÉ ESPRESSO / ALLONGÉ ESPRESSO / LONG COFFEE	4€
DOUBLE ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO	7€
CAPPUCINO, CAFÉ AU LAIT* CAPPUCINO, COFFEE WITH MILK, LATTE	8€
CHOCOLAT CHAUD* HOT CHOCOLATE	8€
LATTE* NATURE, CARAMEL, NOISETTE, VANILLE	9€
MOKA* ESPRESSO ASSOCIÉ À NOTRE CHOCOLAT CHAUD, RECOUVERT DE LAIT CHAUD ONCTUEUX	9€
CHAI OU CHAI LATTE – THÉ DES MAHARAJAS* CHAI OR CHAI LATTE	9€
MATCHA OU MATCHA LATTE* MATCHA OR MATCHA LATTE	10€
THÉS ET INFUSIONS TEAS AND INFUSIONS	7€
SAUMUR PÉTILLANT DE LA MAISON – CUVÉE GABRIEL SPARKLING SAUMUR FROM OUR MAISON – CUVÉE GABRIEL	12cl 12€

*OPTION LAIT VÉGÉTAL (AVOINE OU AMANDE) + 0,50€

THÉS ET INFUSIONS

TEAS AND INFUSIONS

	Darjeeling
	Earl Grey Croisière sur la Tamise bergamote, zestes et morceaux d'orange, feuilles de mûrier
THÉS NOIRS BLACK TEAS	Thé Noir Fumé assemblage de thés noirs, fumage traditionnel
	Douce Heure à Orléans façon Cotignac, coing, miel
	Roi des Pistes myrtilles, sirop d'érable, étoiles en sucre
	Promenade en Sologne fruits des bois
	Escale à Montargis amandes grillées et caramélisées
THÉS BLANCS WHITE TEAS	Un Dimanche à Olivet poire, caramel
	Bonheur fruits rouges, nougat, vanille
	Des Touaregs menthe
	Jasmin Chung Hao floral, délicat
	Sencha végétal, léger, fruité
THÉS VERTS GREEN TEAS	Baiser Givré feuilles de mûrier, menthe, citron, fleurs de bleuets blancs
	Vitalité pêche, abricot, romarin
	Secret des Sœurs Tatin pomme, caramel
	Rendez-vous à Pithiviers notes d'amande
INFUSIONS HERBAL TEAS	Douce Nuit à Orléans tilleul, fleur d'oranger, verveine, camomille, notes de caramel
	Verger d'Olivet façon poire d'Olivet
	Complicité pomme, fraise, aloe vera, papaye, hibiscus blanc, cannelle, réglisse, pétales de tournesol