

LE KIOSQUE À PÂTISSERIES

PASTRIES KIOSK

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

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

TARIFS SUR PLACE

ÉCLAIR "FLEUR DE LOIRE" - 70% DE CACAO <i>"FLEUR DE LOIRE" ECLAIR - 70% COCOA</i> pâte à choux, crème pâtissière chocolat 70% de cacao	5€		
FLAN VANILLE DE MADAGASCAR <i>MADAGASCAR VANILLA FLAN</i> pâte sablée, crème à flan, nappage vanille	6€	20€ 4 pers	30€ 6 pers
AGRUMES DE NOTRE SERRE <i>OUR GREENHOUSE CITRUS FRUITS</i> pâte sucrée, crème citron, yuzu	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
PAVLOVA AUX AGRUMES <i>CITRUS PAVLOVA</i> meringue croquante, marmelade d'agrumes de notre serre, chantilly légère, agrumes frais	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
SAINT-HONORÉ VANILLE DE MADAGASCAR, CAMEL CRÉMEUX <i>SAINT-HONORE VANILLA FROM MADAGASCAR, CREAMY CAMEL</i> feuilletage inversé, pâte à choux, crémeux caramel, crème pâtissière vanille, chantilly vanille de Madagascar	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
PARIS-BRÉST, NOISETTES DU PIÉMONT <i>PARIS-BREST, PIÉMONT HAZELNUTS</i> pâte à choux, crème légère pralinée, praliné noisettes du Piémont	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
ENTREMETS CHOCOLAT, GRUÉ DE CACAO TORRÉFIÉ <i>CHOCOLATE DESSERT, ROASTED COCOA NIBS</i> biscuit cuillère chocolat, croustillant praliné et grué de cacao, crémeux au grué de cacao torréfié, mousse au chocolat 66%, glaçage noir brillant	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
ENTREMETS SIGNATURE - sans gluten <i>SIGNATURE ENTREMETS - gluten free</i> biscuit citron sans gluten, crémeux citron fleur d'oranger, main de bouddha confite, mousse fromage blanc et coriandre	9€		
COOKIE TOUT CHOCOLAT <i>ALL CHOCOLATE COOKIE</i>	3,5€		
COOKIE CACAHUÈTE <i>PEANUT COOKIE</i>	3,5€		

FORMULE GOÛTER

FOUR O'CLOCK SWEET BREAK

UNE PÂTISSERIE, UNE BOISSON SANS ALCOOL

15€



Prix nets en euros. TVA et service inclus.

LES BOISSONS

BEVERAGES

JUS ET NECTAR DE FRUITS <i>FRUITS JUICE</i>	6€
SODAS <i>COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO (33CL), ORANGINA (25CL), LIMONADE, TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER</i>	6€
THÉ GLACÉ DE LA LOIRE <i>ICED TEA FROM LOIRE VALLEY</i>	6€
CAFÉ ESPRESSO / ALLONGÉ <i>ESPRESSO / LONG COFFEE</i>	4€
RISTRETTO <i>RISTRETTO</i>	4€
ESPRESSO DÉCAFÉINÉ <i>ESPRESSO DECAFEINATO</i>	4€
CAPPUCINO, CAFÉ AU LAIT, LATTE <i>CAPPUCINO, COFFEE WITH MILK, LATTE</i>	8€
CHOCOLAT CHAUD <i>HOT CHOCOLATE</i>	8€
THÉS ET INFUSIONS <i>TEAS AND INFUSIONS</i>	7€
SAUMUR PÉTILLANT DE LA MAISON - CUVÉE GABRIEL <i>SPARKLING SAUMUR FROM OUR MAISON - CUVÉE GABRIEL</i>	12cl 12€

THÉS ET INFUSIONS

TEAS AND INFUSIONS

THÉS NOIRS

BLACK TEAS

Thé Noir Douce Heure à Orléans

*Thé noir façon Cotignac.
Associant le coing et le miel, les saveurs sucrées et fruitées apportent une nouvelle expérience gustative aux amateurs de thés parfumés.*

Thé Noir Promenade en Sologne

Thé noir aux fruits des bois pour des notes boisées.

Thé Noir façon Cheesecake Citron

Savoureux et gourmand, des notes lactées se mêlent à la douceur de vanille et à l'acidité rafraîchissante du citron.

Thé Noir Escale à Montargis

Thé noir de Chine associé à de délicieuses amandes grillées et caramélisées.

Thé Noir Banana Bread

Ce thé noir de Ceylan s'associe à la banane, à la vanille et à la noisette pour un mélange de saveurs gourmandes et fruitées.

Thé Noir façon Tiramisu

Thé noir gourmand aux morceaux de chocolat et de biscuits Amaretti, recréant les saveurs du célèbre dessert italien.

THÉS BLANCS

WHITE TEAS

Thé Blanc Un Dimanche à Olivet

*Thé blanc façon Poire d'Olivet.
L'alliance entre les thés blancs de Chine et du Kenya est relevée par l'intensité aromatique du fruit et du caramel.*

Thé Blanc Flânerie à Gien

*Thé Blanc Lavande et Chocolat.
Le thé Silver Yunnan de Chine s'associe à la lavande, au chocolat au lait et à la fleur d'oranger pour une tasse pleine de douceur aux notes florales.*

THÉS VERTS

GREEN TEAS

Thé Vert Secret des Sœurs Tatin

*Thé vert façon Tarte Tatin.
La douceur du caramel enveloppe la saveur acidulée de la pomme et s'associe aux notes végétales du thé vert.*

Thé Vert Rendez-vous à Pithiviers

*Thé vert façon Pithiviers.
Saveur fruitée, subtile et généreuse pour plonger au cœur des vergers du Loiret.*

INFUSIONS

HERBAL TEAS

Infusion Douce Nuit à Orléans

*Infusion apaisante.
Association de plantes aux propriétés relaxantes (tilleul, fleur d'oranger, verveine, camomille), accompagnée d'une note de caramel et de coing.*

Infusion Verger d'Olivet

*Infusion façon Poire d'Olivet.
Saveur fruitée, subtile et généreuse pour plonger au cœur des vergers du Loiret.*