

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
A pastry of your choice, a cold or hot beverage

15€

FORMULE GOURMANDE

GOURMET SET MENU

Une boisson chaude ou fraîche, un cookie au choix, une part de flan ou un éclair au choix
A hot or cold drink, a cookie of your choice, a slice of flan, or an éclair of your choice

11€

FORMULE GABRIEL

GABRIEL SET MENU

Une coupe de Saumur "Gabriel", une pâtisserie au choix
A glass of "Gabriel" Saumur, one pastry of your choice

18€

TARIFS SUR PLACE
DINE-IN PRICES

NOS ÉCLAIRS DU MOMENT

OUR SEASONAL ECLAIRS

5€

FLAN VANILLE DE MADAGASCAR

MADAGASCAR VANILLA FLAN

5€

20€
4 pers

30€
6 pers

NOS PÂTISSERIES

OUR PASTRIES

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

9€

28€
4 pers

42€
6 pers

NOS PÂTISSERIES DU MOMENT ♥

OUR SEASONAL PASTRIES

9€

28€
4 pers

42€
6 pers

NOS COOKIES

OUR COOKIES

Cacahuète, noisette
Peanut, hazelnut

4,5€

NOS COOKIES DU MOMENT ♥

OUR SEASONAL COOKIES

5€

NOS CAKES

OUR CAKES

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

16€

NOS CAKES DU MOMENT ♥

OUR SEASONAL CAKES

16€

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 EXPRESSO	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*	EXPRESSO 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