



MAIRET
PÂTISSERIE - TRAITEUR
CRÉATIONS

COLLECTION
AUTOMNE HIVER **2022**

Uniquement sur commande

maret.creations@gmail.com - www.alexismaret.com - Tél : 06 73 36 79 99
823B Cours de Gray - 21850 SAINT-APOLLINAIRE



AUTOUR DES FRUITS

DOUCEUR DE FRUITS ROUGES

4 p. 22.50 € 6 p. 29.90 € 8 p. 35.90 €

Biscuit moelleux amande et zestes de citron vert, mousse framboise, cœur de fruits rouges, une fine coque craquante de chocolat blanc et chantilly de citron vert, tout en légèreté.

VERGER

4 p. 23.90 € 6 p. 31.90 € 8 p. 41.90 €

Noisettes délicatement grillées, en biscuit et en crumble, mousse gourmande au caramel, cœur de poires, caramel onctueux à la fleur de sel.

AUTOUR DU CHOCOLAT

MADAGASCAR

4 p. 23.90 € 6 p. 31.90 € 8 p. 41.90 €

L'alliance subtile d'une mousse au chocolat noir grand cru, d'une crème brûlée à la vanille BIO de Madagascar, d'un praliné de cacahuètes, relevé par un caramel à la framboise ultra gourmand !

FLEUR D'AUTOMNE

4 p. 23.90 € 6 p. 31.90 € 8 p. 41.90 €

Découverte autour d'une association irrésistible, agrumes et chocolat au lait, frais, léger, aux textures étonnantes.

COLLECTION AUTHENTIQUE

TARTE CITRON MERINGUÉE

4 p. 22.50 € 6 p. 28.50 € 8 p. 34.00 €

Pâte sablée croustillante, crémeux de citron jaune, gel intense acidulé, meringue fondante aux zestes de citron vert.

TARTE MARIACHI

4 p. 23.50 € 6 p. 29.90 € 8 p. 39.50 €

Pâte sablée au chocolat, caramel de café fondant, infusé à la vanille du Mexique, amandes grillées, ganache au chocolat noir.

TARTE EVASION

4 p. 23.50 € 6 p. 29.90 € 8 p. 39.50 €

Cassis et sarrasin, pour une pâtisserie originale ! cassis en confit et mousse légère, praliné de sarrasin.

 sans gluten

COLLECTION GOURMANDE



Brioche feuilletée caramélisée au sucre complet Env. 500gr	14,50 €
Cake moelleux citron et limoncello Env. 650gr	13,00 €
Cake moelleux chocolat, caramel et fruits secs caramélisés Env. 650gr	16,00 €
Flan à la parisienne : Feuilleté, caramélisé, vanillé ♥ taille unique 4/6p.	18,00 €

COLLECTION DE MIGNARDISES



à partir de 6 pièces identiques par commande

1,70 € / pièce

DÔME DE MADAGASCAR



Sablé cacao, mousse chocolat noir intense et crème brûlée à la vanille Bourbon.

ROCHER

Croustillant chocolat au lait, cœur de praliné noisette et crème vanillée.

CRUMBLE

Chocolat, caramel onctueux à la fleur de sel et ganache chocolat noir pur Ghana.

NOISETTE

Croustillant chocolat noisette, passion crémeuse et mousse chocolat noir authentique.

AGRUME

Cœur d'orange sanguine, mandarine et chocolat au lait

CITRON

Nuage acidulé, crème de citron et fraîcheur de citron vert.

DÉLICATE FRAMBOISE

Sablé amande, mousse framboise et confit de fruits rouges.

CHOUX

Cassis intense, sarrasin croustillant et vanille onctueuse.

COCO

Sablé à la farine de riz, mousse légère coco et cœur exotique.

CAFÉ

Crumble noisette, caramel de café, vanille et framboise





“*Découvrez la*
Pâtisserie du dimanche”

Nous vous proposons **chaque semaine** une création individuelle différente,
à retrouver sur nos réseaux sociaux.



www.alexismairet.com

Laissez vos papilles faire le reste

Nous travaillons exclusivement de manière artisanale, un délai de 48h00 nous est donc nécessaire.
Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous sommes à votre disposition pour vous proposer un devis personnalisé.

