



MAIRET
PÂTISSERIE - TRAITEUR
CRÉATIONS

COLLECTION
PRINTEMPS / ÉTÉ 2023

Uniquement sur commande

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

AUTOUR DES FRUITS



DOUCEUR DE FRUITS ROUGES

4 p. 23,90 € 6 p. 31,90 € 8 p. 37,50 €

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.

PÉROU

4 p. 25,50 € 6 p. 33,50 € 8 p. 43,50 €

Mangues délicatement confites, crème aux noisettes du Piémont, mousse onctueuse vanille citron, croustillant au riz soufflé caramélisé.

AUTOUR DU CHOCOLAT

FLEUR D'ÉTÉ

4 p. 25,50 € 6 p. 33,50 € 8 p. 43,50 €

Alliance incontournable, passion et chocolat, crumble croustillant, mousse allégée au chocolat lacté et crémeux exotique.

GÉNOVA

4 p. 25,50 € 6 p. 33,50 € 8 p. 43,50 €

Pain de Gênes moelleux, mousse au chocolat noir grand cru aux notes fruitées, abricots en compotée, praliné 100% amandes, un dessert réconfortant !

COLLECTION AUTHENTIQUE

TARTE CITRON MERINGUÉE

4 p. 23,50 € 6 p. 29,50 € 8 p. 35,00 €

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

TARTE GOURMANDISE FRUITÉE

4 p. 24,50 € 6 p. 31,50 € 8 p. 39,50 €

Pâte sablée au chocolat, caramel onctueux, chantilly et crémeux à la pêche blanche, explosion de framboises.

 sans gluten

COLLECTION GOURMANDE

Brioche feuilletée caramélisée au sucre complet	Env. 500gr	15,00 €
Cake moelleux citron et limoncello	Env. 650gr	13,50 €
Cake moelleux chocolat, caramel et fruits secs caramélisés	Env. 650gr	16,50 €
Flan à la parisienne : Feuilleté, caramélisé, vanillé	Taille unique - 4/6 pers ♥	19,00 €

COLLECTION DE MIGNARDISES

Commandes en semaine : nous contacter | Le week-end, assortiment possible

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.

CITRON

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

DÉLICATE FRAMBOISE

Sablé aux amandes, mousse framboise et confit de fruits rouges.

RHUM BANANE 🍷

Sablé breton à la farine de riz, mousse rhum citron vert et cœur de banane.

AMANDE 🍷

Pain de Gênes aux amandes, glaçage gourmand, cœur de framboises et crème vanille.

ABRICOT 🍷

Sablé riz, ganache montée au caramel et compotée d'abricots.

CASSIS

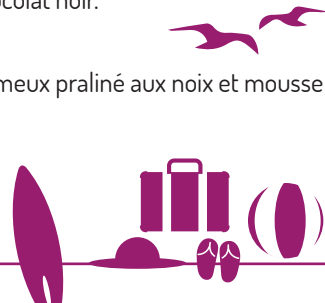
Crème vanille, coulis de cassis, croustillant spéculoos.

PASSION 🍷

Croustillant chocolat, crémeux exotique et ganache onctueuse au chocolat noir.

NOIX 🍷

Sablé breton, crémeux praliné aux noix et mousse légère Dulcey.





“*Découvrez la*
Pâtisserie du dimanche”

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



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.