



MAIRET
PÂTISSERIE - TRAITEUR
CRÉATIONS

COLLECTION
AUTOMNE / HIVER **2023**

Uniquement sur commande

mairt.creations@gmail.com - www.alexismairt.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. 32,50 € 8 p. 39,50 €

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.

PERLES D'HIVER

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

Croustillant de riz soufflé, mousse intense au citron et cœur acidulé framboise, agrumes fraîchement coupés sur une pointe de bergamote.

SYMPHONIE

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

Jeu de textures autour de la noisette du Piémont avec un crumble croustillant, biscuit moelleux, mousse onctueuse, crème brûlée et poires à la vanille de Madagascar.

AUTOUR DU CHOCOLAT

CARAÏBES

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

Gourmandise absolue avec ce dessert au chocolat noir pur République Dominicaine 64%, praliné croustillant au grué de cacao, ganache légère au caramel beurre salé et note citronnée.

HUKAMBILLE

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

Alliance subtile d'une mousse au chocolat au lait, d'un praliné aux amandes grillées, pain de Gènes moelleux et myrtilles délicatement confites.

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 POP'S

4 p. 24,50 € 6 p. 32,50 € 8 p. 39,50 €

Une tarte gourmande et fruitée composée d'un praliné au maïs, ganache légère infusée au pop corn, compotée d'ananas à la vanille du Mexique.

 sans gluten

COLLECTION GOURMANDE



Brioche feuilletée caramélisée au sucre complet	Env. 500gr	NOTRE SPÉCIALITÉ	15,00 €
Cake moelleux citron et limoncello	Env. 650gr		13,50 €
Cake moelleux chocolat, caramel et fruits secs caramélisés	Env. 650gr		16,50 €
NOUVEAUTÉ Cake moelleux vanille, confit de myrtilles	Env. 550gr		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

Mousse citron intense, crème de citron et fraîcheur de citron vert.

DÉLICATE FRAMBOISE

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

PASSION

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

POP'S

Sablé breton moelleux, ganache légère infusée au popcorn et compotée d'ananas à la vanille.

POIRE

Croustillant noisette, mousse légère noisette et poires confites.

MYRTILLE

Biscuit moelleux, mousse lactée et cœur de myrtilles.

AGRUME

Coque chocolatée, cœur de mandarine, mousse légère au chocolat noir.

AMANDE

Pain de Gènes aux amandes, cœur de framboise et crème vanille.



“*Découvrez la*
Pâtisserie du dimanche”

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



[alexismairet.com](https://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.