



MAIRET
PÂTISSERIE - TRAITEUR
CRÉATIONS

COLLECTION
AUTOMNE / HIVER **2026**

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 ☼

Léger • Harmonieux • Délicat

4 p. 26,50 € **6 p.** 34,60 € **8 p.** 46,50 €

TEXANE ☼

Doux • Gourmand • Addictif

4 p. 26,50 € **6 p.** 38,40 € **8 p.** 48,50 €

OSLO ☼

Frais • Léger • Envoûtant

4 p. 26,50 € **6 p.** 38,40 € **8 p.** 48,50 €

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.

Poires délicatement confites et caramélisées, mêlées aux notes chaleureuses d'une mousse au praliné noix de pécan, une touche de vanille pour une escapade gourmande.

La fraîcheur des myrtilles sauvages, la douceur d'une mousse légère au fromage blanc et au miel, le croquant d'un granola doré, un dessert léger et élégant.

AUTOUR DU CHOCOLAT

JAVA ☼

Régressif • Réconfortant • Chaleureux

4 p. 26,50 € **6 p.** 38,40 € **8 p.** 48,50 €

CHOUCHOU ☼

Original • Lumineux • Étonnant

4 p. 26,50 € **6 p.** 38,40 € **8 p.** 48,50 €

Mousse au chocolat noir délicat et riz au lait crémeux ultra vanillé, sublimés par un caramel de cannelle, une gourmandise réconfortante aux tendres souvenirs d'enfance.

La douceur du chocolat au lait, réveillée par l'éclat acidulé de la clémentine, se mêle à la gourmandise de la cacahuète caramélisée. Une parenthèse fondante aux couleurs de l'hiver.

COLLECTION AUTHENTIQUE

TARTE CITRON MERINGUÉE

Acidulé • Authentique • Incontournable

4 p. 24,00 € **6 p.** 30,00 € **8 p.** 38,50 €

TARTE DU MARCHÉ

Surprenant • Audacieux • Passionnée

4 p. 24,80 € **6 p.** 34,50 € **8 p.** 42,50 €

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

Une tarte gourmande et fruitée élaborée à partir des produits de saison, pommes, poires, agrumes, ananas... n'hésitez pas à demander quelle création vous sera proposée.

COLLECTION GOURMANDE

Brioche feuilletée caramélisée au sucre complet

NOTRE SPÉCIALITÉ

Cake moelleux citron et limoncello

Cake moelleux chocolat, caramel et fruits secs caramélisés

Env. 500 g

15,00 €

Env. 650 g

13,50 €

Env. 650 g

16,50 €

COLLECTION DE MIGNARDISES

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

1,90 € / 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 mousse légère au chocolat au lait.

POIRE

Biscuit moelleux, mousse praliné pécan et cœur de poires.

MYRTILLE

Sablé breton, mousse fromage blanc, confit de myrtilles.

CLÉMENTINE

Moelleux amande, cœur de clémentines, crémeux cacahuète.

AMANDE

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

POMME

Pain de Gênes chocolat, pomme tatin, crème vanille et noisettes caramélisées.

PAVLOVA

Meringue fondante, chantilly vanille et zestes de citron vert, fruits rouges.



Vous fêtez un anniversaire ?
Demandez-nous de réaliser un Number Cake
pour un cadeau original et savoureux !

Plaque anniversaire sur demande : 1 €

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 48 heures nous est donc nécessaire.

Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous sommes à votre disposition pour vous proposer un devis personnalisé.