

## CARTE TRAITEUR

### NOS APERITIFS

Petits fours salés.....	le Kg.....	64.00 €
Cuisse de caille farcie.....	la pc.....	3.40 €
Mini brochette.....	la pc.....	4.00 €
(st jacques / lotte / agneau)		
Brioche louis XIV.....	42 toasts	
- crabe.....		56.00 €
- nordique (saumon / oeuf dur / pomme).....		49.00 €
Pain surprise.....	56 toasts	
- saumon.....		52.00 €
- jambon de pays.....		52.00 €
- jambon de paris, roquefort.....		48.00 €
Navette.....	la pc.....	1.60 €
(jambon / tarama / gruyère / rosette / andouille / crème de gruyère)		
Navette foie gras ou crabe.....	la pc.....	1.85 €
Canapés.....	la pc.....	1.60 €
(asperge / saumon / oeuf de lump / jambon / tomate / palmier / crevette / oeuf de caille / concombre maïs / gruyère / rosette)		
Mini verrine.....	la pc.....	3.60 €
(tuile parmesan et piperade / guacamole, écrevisse, et coulis de tomate / coquille st jacques / saumon mariné)		

### NOS ENTREES ET PLATS

Foie gras de canard maison  
Boudin blanc maison  
Coquilles saint-Jacques maison  
Feuilleté saint-Jacques sur fondue de poireaux  
Koulibiac de saumon  
Bouchée financière au ris de veau  
Filet de boeuf en brioche  
Vol au vent financière

A votre service pour vos réunions en famille,  
ou au service de votre entreprise,  
pour vos cocktails et buffets.

The logo features the name 'Francis' in a large, elegant, cursive script. The letters are white with a subtle 3D effect, giving them a sense of depth and texture. The 'F' is particularly large and ornate, with a long, sweeping tail that loops back towards the start of the word.

Philippe Charpentier  
Pâtissier - Chocolatier  
Rambouillet

85 rue du Général de Gaulle – 78120 Rambouillet  
01.34.83.01.01

[www.patisserie-francis-78.fr](http://www.patisserie-francis-78.fr)  
Tarifs septembre 2018

## NOS DOUCEURS

6.20€/pers à partir de 4 personnes  
Servies sur coulis ou crème anglaise

### NOS SAVEURS CHOCOLATEES

#### TRIO

BISCUIT CHOCOLAT, SABAYON CHOCOLAT NOIR/LAIT/BLANC, FEUILLETINE

#### CARACHOU

MOUSSE CHOCOLAT, TENDRE CARAMEL, BROWNIES

#### VALENCIA

MOUSSE CHOCOLAT, CREMEUX AMANDES, BISCUIT SANS FARINE

#### ALTESSE

GANACHE FRAMBOISE, MOUSSE CHOCOFRAMBOISE, STREUSEL

#### ROYAL

MOUSSE CHOCOLAT, FEUILLETINE PRALINE, MERINGUE AMANDES

### NOS SAVEURS FRUITEES

#### CHEESE CAKE

BISCUIT CHEESE CAKE, COULIS FRAMBOISE, PASSION, CREME VANILLE

#### PROVENCALE

MACARON AMANDE, MOUSSELINE DE NOUGAT, ABRICOTS POELES

#### MANGO

CREMEUX MANGUE, MANGUES CARAMELISEES, DOUCEUR CITRON VERT

#### IBISIEN

DACQUOISE COCO, CREME VANILLE, FRAMBOISE

#### CARAPOIRE (selon saison)

DACQUOISE AMANDE, BAVAROISE CARAMEL, POIRE, CHIBOUSTE VANILLE

#### CARAFRAMBOISE (selon saison)

DACQUOISE AMANDE, BAVAROISE VANILLE, FRAMBOISE, CHIBOUSTE VANILLE

\*présence possible d'alcool

### NOS CLASSIQUES

#### LE RAMBOLITAIN

SUCCES, CREME PRALINE, PRALINES CONCASSEES

#### OPERA

BISCUIT AMANDE, GANACHE, CREME PRALINE CAFE

#### LE PLAISIR

SABAYON CHOCOLAT, SABAYON VANILLE

MILLEFEUILLE/PARIS BREST/ST HONORE/BABA-AU-RHUM

FRAISIER (selon saison)

#### TARTES

CHOCOLAT, CITRON, TATIN, POIRE, PAMPLEMOUSSE, FRUITS DE SAISON

### NOS ENTREMETS GLACES

VACHERIN.....6.60€/PERS

SORBET ou GLACE ENTRE DISQUES DE MERINGUE

FARANDOLE.....7.00€/PERS

DISQUES DE NOUGATINE, BOULES DE GLACE ET SORBET

COUPE PROFITEROLLES ou MACARONS.....7.00€/PERS

CHOUX VANILLE, SAUCE CHOCOLAT ou MACARONS GLACES

OMELETTE NORVEGIENNE.....7.00€/PERS

CYGNE EN NOUGATINE.....7.30€/PERS

GARNI DE MACARONS GLACES

### NOTRE BUFFET SUCRE

FOURS SUCRES.....LE KG.....64.00€

FOURS SECS.....LE KG.....64.00€

MACARONS.....LE KG.....64.00€

PIECE MONTEE.....La part.....6.50/7.50€