



○○○○ *Boutiques* ○○○○

Boulangerie de La Claire

○○○

Du lundi au samedi
de 6h30 à 20h30
Le dimanche
de 6h30 à 13h30

Place de La Claire
Cours de la République
Quartier MESTRAS
33470 Gujan-Mestras
05.57.15.11.64

Les Jardins d'Eden

○○○

Du lundi au dimanche
de 6h30 à 20h30

91 Avenue de Césarée
Quartier GUJAN
33470 Gujan-Mestras
05.56.66.04.82

Patricia
&
Christophe
Pauliat
ARTISAN BOULANGER PATISSIER
GUJAN-MESTRAS

DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS...

Prise des commandes
48 heures avant

○○○ **Boulangerie de La Claire** ○○○

Place de La Claire - Cours de la République
Quartier MESTRAS - 33470 Gujan-Mestras

05.56.66.04.82

 **Maison Pauliat**

www.maison-pauliat.com

 **Maison Pauliat**

Carte des Entremêts

Tous nos produits sont fabriqués chaque jour par nos pâtisseries.
La pâtisserie ainsi que la viennoiserie sont fabriquées et cuites sur place.

Les Saveurs Chocolat

Magie : Sur un fond de croquant caramel à la fleur de sel, alternance d'une mousse au chocolat au lait et d'une mousse crème brûlée.

Trois Chocolats : alternance d'une mousse au chocolat noir, d'une mousse au chocolat au lait et d'une mousse au chocolat blanc.

Forêt Noire : la rencontre d'une mousse au chocolat et d'une crème Chantilly dans une génoise au chocolat punchée au Kirsch, le tout parsemé de copeaux de chocolat au lait, garnie de griottes.

Les Saveurs Choco-Fruits

Poire-chocolat : le mariage d'une mousse au chocolat et d'une mousse aux poires dans une génoise au chocolat.

Les Saveurs aux Fruits

Tropical : mousse passion et mousse noix de coco dans une génoise sur un coulis de framboise.

Fraisier : Mousse fraise garnie de fraises.

Framboisier : Mousse framboise garnie de framboises.

Poire caramel : Alternance d'une mousse poire et d'une mousse caramel garnies de poires.

Le Bigoudain : Sur un fond de sablé breton, mousse caramel beurre salé avec un cœur pomme.

Le printannier : Mariage subtil d'un crémeux framboise et d'une mousse vanille sur un fond croquant meringue.

Les Saveurs Caramel

BZH : rencontre d'une bavaroise vanille et d'une mousse caramel beurre salé sur un fond de biscuit breton accompagné d'un croustillant caramel fleur de sel.



TARTE [selon saison]

Pomme, Fraise, Fruits exotiques, Abricot, Pêche, Ananas, Citron, Framboise, Fruits rouges,...

DIVERS

Gâteau Basque Nature ou Cerise, Amandine, Bourdaloue (poire amandes), Grillé Pomme, Opéra, Russe Chocolat ou Praliné,...

Tarifs sur demande

Carte des Glaces

Fête/Évènement

Pièce montée : Corne d'abondance, Berceau, Cabane, Pinasse, Chapelle, Dôme...

Nous réalisons les décors photos



Carte Pâtisserie

L'assiette de Gâteaux-Thé

Éclair et Religieuse (Chocolat, Vanille, Café) - Canelé - Baba au Rhum - Chou (Pâtissier, Chantilly, Vanille), Tartelette (Citron, Caramel, Fraise, Framboise, Fruits rouges, Myrtilles), Gland, Tulipe fruits rouges, Mousse (Chocolat, Fruits)



Carte Traiteur

Cocktail et Apéritif

L'assiette de fours salés

Pruneau Bacon - Quiche Lorraine - Pizza - Croque monsieur - Choux Béchamel - Roulé saucisse

Grignette

Petite baguette garnie en tranche ou entière

Noix/Roquefort - Lardon/Gruyère - Chorizo/Maïs - Trois fromages