Le Petit Breton

1999

BOULANGERIE ARTISANALE

CATALOGUE DE PRODUITS



WWW.BOULANGERIELEPETITBRETON.COM

(514) 271-3340

BOULANGERIELEPETITBRETON@GMAIL.COM

TABLE DES MATIÈRES

Pâtisserie 2
- Fraicheur lime et citron 3
- Gateau au fromage 4
- Moka café 6
- Royal chocolat 7
- Éclair 8
- Flan 10
- Tartelette aux citron 11
- Coco citron 12
- Fraisier 13
- Fleur de pistache 14
- Douceur de framboise 15
- Grosses et petites tartes aux fruits 16
- Délice à la mangue 17
- Pacanix 18
- Opéra 19



PÂTISSERIE

Ici au Petit Breton, nous prenons à cœur la satisfaction de tous nos gourmands. Étant faites sur place, nos pâtisseries sont toujours fraîches du jour, nous le garantissons! Nous avons conçu une gamme de produits pouvant plaire à tous les goûts. Que ce soit pour un anniversaire ou tout simplement pour vous faire plaisir, nous avons ce qu'il vous faut.
Pas de livraison, ramassage dans le magasin directement.





FRAICHEUR LIME ET CITRON

Fraîcheur lime et citron
Un dessert léger, frais et délicatement acidulé composé d'une mousse à la lime, d'un crémeux au citron et d'un biscuit moelleux aux amandes, le tout recouvert d'un glaçage lime acidulé. Une création raffinée et équilibrée qui apporte une belle touche de fraîcheur à chaque bouchée.

Ingrédients :
• mousse à la lime
• crémeux au citron
• biscuit moelleux aux amandes
• glaçage lime acidulée
• chocolat blanc

Allergènes : œufs, farine (gluten), produits laitiers, noix.

La décoration peut varier. Veuillez prévoir un délai d'au moins 72 heures pour passer votre commande.

Merci de votre compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$6.95
	6-8 Personnes	$44.50
	8-10 Personnes	$57.50
	10-12 Personnes	$72.50



GATEAU AU FROMAGE

Gâteau au fromage avec finition aux fruits rouge

Un gâteau au fromage riche et onctueux déposé sur une base biscuitée croustillante, puis garni d'une délicieuse finition aux fruits rouges. Une pâtisserie raffinée alliant douceur, fraîcheur et une légère touche acidulée.

Gâteau au fromage au biscuit Lotus
Un gâteau au fromage crémeux et fondant déposé sur une base croustillante de biscuits Lotus, offrant de délicieuses notes caramélisées et épicées. Une pâtisserie gourmande et raffinée, parfaite pour les amateurs de saveurs riches et réconfortantes.

Gâteau au fromage au biscuit Oreo
Un gâteau au fromage riche et onctueux déposé sur une base croustillante de biscuits Oreo, combinant parfaitement la douceur du fromage à la crème et le goût chocolaté des biscuits. Une pâtisserie gourmande et irrésistible pour les amateurs de chocolat.

Ingrédients :
• fromage à la crème
• base biscuitée
• fruits rouges
• beurre
• œufs
• sucre
• crème
• vanille

• biscuits Lotus

• biscuits Oreo

Allergènes : œufs, farine (gluten), produits laitiers

La décoration peut varier. Veuillez prévoir un délai d'au moins 72 heures pour passer votre commande.

Merci de votre compréhension.

Variations

Image	Personne	Saveur	Prix
	Individuelle	Gâteau au fromage avec finition aux fruits rouge	$6.25
	Individuelle	Gâteau au fromage au biscuit Oreo	$6.75
	Individuelle	Gâteau au fromage au biscuit Lotus	$6.75

Image	Personne	Saveur	Prix
	6-8 Personnes	Gâteau au fromage avec finition aux fruits rouge	$42.50
	6-8 Personnes	Gâteau au fromage au biscuit Lotus	$43.50
	6-8 Personnes	Gâteau au fromage au biscuit Oreo	$43.50
	8-10 Personnes	Gâteau au fromage avec finition aux fruits rouge	$55.50
	8-10 Personnes	Gâteau au fromage au biscuit Lotus	$56.50
	8-10 Personnes	Gâteau au fromage au biscuit Oreo	$56.50
	10-12 Personnes	Gâteau au fromage avec finition aux fruits rouge	$68.50
	10-12 Personnes	Gâteau au fromage au biscuit Lotus	$59.50
	10-12 Personnes	Gâteau au fromage au biscuit Oreo	$59.50





MOKA CAFÉ

Moka café
Une pâtisserie classique et raffinée composée d’un biscuit moelleux et d’une crème légère parfumée au café, offrant une saveur riche et équilibrée pour les amateurs de desserts caféinés. Une création élégante au goût intense et réconfortant.

Ingrédients :
• biscuit moelleux à la vanille
• crème au beurre au café
• café
• œufs
• noisettes caramélisées
• sucre
• farine

Allergènes : œufs, farine (gluten), produits laitiers

La décoration peut varier.

Veuillez prévoir un délai d'au moins 72 heures pour passer votre commande.

Merci de votre compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$5.95





ROYAL CHOCOLAT

Royal chocolat
Une pâtisserie élégante et intensément chocolatée composée d’un biscuit dacquois aux amandes, d’un croustillant au chocolat au lait et d’une mousse légère au chocolat noir. Un dessert raffiné offrant un parfait équilibre entre textures croquantes et fondantes.

Ingrédients :
• biscuit dacquois
• croustillant au chocolat au lait
• mousse au chocolat noir
• farine
• sucre
• œufs
• crème 35 %
• amandes moulues
• chocolat noir 70 %
• feuilletine

Allergènes : œufs, farine (gluten), produits laitiers, soya, noix

La décoration peut varier. Veuillez prévoir un délai d'au moins 72 heures pour passer votre commande.

Merci de votre compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$6.25
	6-8 Personnes	$44.50
	8-10 Personnes	$57.50



ÉCLAIR

Éclair Chantilly
Un éclair léger et gourmand garni d'une généreuse chantilly vanillée, déposé dans une pâte à choux délicate et fondante. Une pâtisserie classique, aérienne et raffinée qui plaira aux amateurs de douceur.

Éclair pistache
Un éclair raffiné garni d'une crème onctueuse à la pistache, préparé dans une pâte à choux légère et délicate. Une création gourmande aux saveurs riches et équilibrées, parfaite pour les amateurs de pistache.

Éclair au chocolat
Un incontournable de la pâtisserie française composé d'une pâte à choux légère garnie d'une crème riche et onctueuse au chocolat, puis recouverte d'un glaçage gourmand. Un dessert classique et intensément chocolaté.

Éclair Paris-Brest
Une pâtisserie emblématique française composée d'une pâte à choux garnie d'une crème pralinée onctueuse et généreuse. Son équilibre parfait entre légèreté et gourmandise en fait un grand classique apprécié des amateurs de noisettes et d'amandes.

Ingrédients :
• pâte à choux
• crème chantilly à la vanille
• sucre
• beurre
• œufs
• lait
• vanille

• crème à la pistache
• pâte de pistache

• crème pâtissière au chocolat
• chocolat

• crème pralinée
• noisettes
• amandes

Allergènes : œufs, farine (gluten), produits laitiers, noix.

La décoration peut varier. Veuillez prévoir un délai d'au moins 72 heures pour passer votre commande.

Merci de votre compréhension.

Variations

Image	Saveur	Prix
	Éclair Chantilly	$6.05

Image	Saveur	Prix
	Éclair pistache	$6.05
	Éclair au chocolat	$6.05
	Éclair Paris-Brest	$6.05



FLAN

Flan pâtissier

Un grand classique de la pâtisserie française préparé avec une pâte croustillante et une crème pâtissière riche, onctueuse et délicatement parfumée à la gousse de vanille. Une texture fondante et un goût réconfortant qui séduisent à chaque bouchée. Et aussi un autre classique délicieux flan pâtissier, composé d'une pâte croustillante garnie d'un appareil onctueux à la vanille, et au chocolat, créant un élégant effet marbré . Une pâtisserie généreuse, fondante et parfaitement équilibrée entre douceur et gourmandise.

Ingrédients :
• pâte sablée avec poudre d'amande
• lait
• beurre
• œufs
• sucre
• vanille
• chocolat et cacao Belcolade
• fécule de maïs

Allergènes : œufs, farine (gluten), produits laitiers, noix.

La décoration peut varier.

Veuillez prévoir un délai d'au moins 72 heures pour passer votre commande.

Merci de votre compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$5.95
	12-15 Personnes	$69.95





TARTELETTE AUX CITRON

Tartelette au citron
Une pâte sablée pur beurre garni d’une crème au citron onctueuse et légèrement acidulée, préparée avec des ingrédients de qualité pour un équilibre parfait entre fraîcheur et douceur. Une pâtisserie classique, raffinée et pleine de saveur.

Ingrédients :

- pâte sablée pur beurre avec poudre d'amande
- crème au citron
- beurre
- œufs
- sucre
- citron

Allergènes : œufs, farine (gluten), produits laitiers, noix.

La décoration peut varier. Veuillez prévoir un délai d’au moins 72 heures pour passer votre commande.

Merci de votre compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$5.95
	8-10 Personnes	$32.50



COCO CITRON

Vous recherchez un dessert moins sucré, mais tout aussi léger, onctueux et raffiné ? Notre dessert aux citrons et aux limes, composé d’un biscuit moelleux aux amandes et garni d’une délicieuse mousse à la noix de coco parfumée aux citrons et aux limes, ravira non seulement vos yeux, mais viendra également parfaire votre soirée.

Ingrédients :

- mousse à la noix de coco
- ganache à la vanille
- citron et citron vert
- biscuit moelleux aux amandes
- chocolat blanc

Allergènes : œuf, farine (gluten), produits laitiers, noix.

La décoration peut varier. Veuillez prévoir un délai d'au moins 72 heures pour passer votre commande.

Merci de votre compréhension.

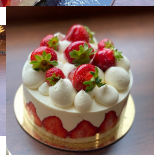
Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$6.75
	6-8 Personnes	$44.50
	8-10 Personnes	$57.50
	10-12 Personnes	$72.50













FRAISIER

Le fraisier, un merveilleux dessert léger et féerique. Les fraises succulentes et fraiches, la légère crème chantilly et le doux biscuit moelleux vous feront rêvasser. Un classique à ne pas manquer!

Ingrédients:

- fraises fraiches
- crème chantilly
- crème pâtissière
- biscuit moelleux

Le décor peut varier. Pour la commande s'il vous plait, à prévoir au moins 72 heures. Merci pour la compréhension.

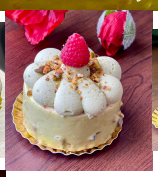
Allergies : œuf, farine (gluten), produits laitiers.

Variations

Image	Personne	Prix
	6-8 Personnes	$44.50
	8-10 Personnes	$57.50
	10-12 Personnes	$72.50











FLEUR DE PISTACHE

Gâtez-vous avec l’un de nos meilleurs desserts classiques, un petit ou gros gâteau aux pistaches. Ce dessert composé d’un doux biscuit aux amandes avec une mousse aux pistaches vous fera rêvasser à chaque bouchée.

Ingrédients :

- biscuits aux amandes
- ganache aux pistaches
- mousse aux pistaches
- confit de framboises fraîches

Allergens: egg, flour (gluten), dairy products, noix.

Pour la commande s'il vous plait, à prévoir au moins 72 heures. Merci pour la compréhension.

Le décor peut varier.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$7.50
	6-8 Personnes	$46.75
	8-10 Personnes	$59.75
	10-12 Personnes	$75.00





DOUCEUR DE FRAMBOISE

Voulez-vous impressionner vos invités? Quoi de mieux qu'un dessert décadent au chocolat noir avec de succulentes framboises. Notre douceur de framboise saura ravir vos papilles et vous laissera terminer votre soirée en douceur!

Ingrédients :

- Biscuit fondant cacao
- Mousse de chocolat noir 70%
- Insertion de framboises fraiches
- Nappage chocolat noir

Allergies : œuf, farine (gluten), produits laitiers, noix

Le décor peut varier. Pour une commande s'il vous plait, prévoir au moins 72 heures. Merci pour votre compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$7.25
	6-8 Personnes	$44.50
	8-10 Personnes	$57.50
	10-12 Personnes	$72.50



GROSSES ET PETITES TARTES AUX FRUITS

Gâtez-vous en grand avec notre tarte aux fruits! Faite d’un délicieux biscuit aux amandes, frangipane et diversité de choix des fruits, elle saura ravir tous vos invités.

Ingrédients :

- biscuit sucré aux amandes
- frangipane (crème aux amandes)
- fruits divers (pommes, abricots, poires, citron, autres)

Allergènes : œufs, farine (gluten), produits laitiers, noix.

Le décor peut varier.

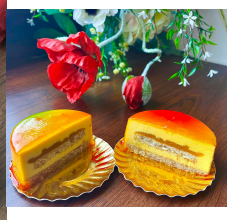
Pour la commande s'il vous plait, à prévoir au moins 72 heures. Merci pour la compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$5.50
	10-12 Personnes	$24.99







DÉLICE À LA MANGUE

Désirez-vous un dessert plus savoureux et onctueux à offrir à vos invités? Notre superbe délice à la mangue composée d'un biscuit moelleux aux amandes avec de glaçage à la mangue et fruit de la passion saura agrémenter n'importe quel festin festif!

Ingrédients :

- Biscuit moelleux aux amandes (œufs, sucre, farine, beurre, amandes)
- Mousse à la mangue
- Confit mangue & passion
- Glaçage miroir mangue

Allergènes : œuf, farine (gluten), produits laitiers, noix.

Le décor peut varier. Pour une commande s'il vous plait à prévoir au moins 72 heures à l'avance.

Merci pour la compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$7.25
	6-8 Personnes	$45.50
	8-10 Personnes	$58.50
	10-12 Personnes	$73.50



PACANIX

Quoi de mieux qu’un bon dessert aux saveurs authentiques pour gâter vos **invités** pendant les fêtes? On vous propose un gâteau décadent au **chocolat composé** d’un biscuit fondant cacao et caramel, avec des éclats de pacane.

Ingrédients :

- biscuit fondant cacao
- caramel fleur de sel
- éclats des pacanes
- mousse de chocolat noir.

Allergènes : œuf, farine (gluten), produits laitiers, noix.

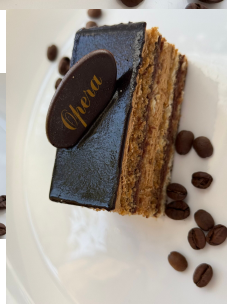
Le décor peut varier. Pour la commande s'il vous plait, à prévoir au moins 72 heures. Merci pour la compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$7.25
	6-8 Personnes	$45.50
	8-10 Personnes	$58.50
	10-12 Personnes	$73.50







OPÉRA

Vous êtes un grand amateur de café? Nous avons l'opéra au café parfait pour vous! Un dessert léger et raffiné, composé de biscuits aux amandes avec ganache et crème au beurre et au café et décorés avec grand soin par nos pâtissiers.

Ingrédients :

- Biscuits aux amandes
- ganache et crème au beurre au café

Allergènes : œufs, produits laitiers, noix.

Le décor peut varier. Pour la commande s'il vous plait, à prévoir au moins 72 heures. Merci pour la compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	$6.05
	6-8 Personnes	$41.50
	8-10 Personnes	$58.99