

**LAURENT COLIN, ARTISAN PÂTISSIER,**  
passionné, formé à l'École Nationale Supérieure  
de la Pâtisserie d'Yssingaux d'Alain Ducasse

vous propose ses créations originales sur les  
marchés locaux depuis son camion magasin.  
Toutes les recettes sont intégralement faites  
maison à partir des meilleurs ingrédients  
sélectionnés avec soin, en suivant les saisons.

Présente sur les marchés de Laragne (jeudi matin),  
Saint-Vincent-sur-Jabron (vendredi matin) et  
Sisteron (samedi matin), la pâtisserie C'Délices  
vous attend avec un choix de viennoiseries  
(croissant, pain chocolat, brioches...), de chocolats,  
de macarons, de tartes de saisons et un choix  
varié de gâteaux.

Commandez vos desserts de fêtes (anniversaire,  
mariage, baptêmes...). La pâtisserie se met à votre  
écoute pour combler vos gourmands. Retrouvez  
les classiques : le Jabron (abricot, amandes),  
Camaïeu de chocolats et Marie-Galante (fruits  
exotiques) ou les éclairs vanille ou tout chocolat !

C'DÉLICES - 751 269 481 Nanterre - Réalisation graphique © Agence DESI-GN > www.desi-gn.fr - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



**LAURENT COLIN**  
ARTISAN PÂTISSIER



## Carte automne 2020



**LAISSEZ-VOUS TENTER !**



**06 60 48 56 66**

6, Les Gorgonniers  
04200 Noyers-sur-Jabron

c-delices@hotmail.fr



[www.cdelices.com](http://www.cdelices.com)

## Les gâteaux

Disponibles de 4 à 60 parts (4,00€ la part)

### Carte de saison :

**Ecureuil gourmand:** biscuit noisette, caramel, fleur de sel et crémeux noisette

**Aube automnale:** pâte sucrée, crémeux de Yuzu, mousse praliné, biscuit chocolat au lait et ganache montée chocolat noir 69%

**Saint Martin:** Pâte sucrée cannelle, compotée de pommes à la verveine, mousse au caramel

**Andalou :** biscuit chocolat, ganache framboise poivron rouge, coulis framboise poivron rouge, mousse de chocolat noir

**Magellan:** gbiscuit aux épices, compotée de poires, mousse chocolat et macarons à la cannelle

### Les classiques :

**Jabron :** financier amandes, zestes d'orange, confit d'abricot à l'huile d'olive, biscuit Joconde, mousse de chocolat noir blanc

**Camaïeu de chocolats :** biscuit cacao, mousse de chocolat noir, au lait et blanc

**Marie-Galante :** dacquoise coco, coulis framboise, mousse de fruits exotiques, coulis abricot fruit de la passion

**Saveur acidulée :** madeleine pistache fruits rouges, ganache citron vert, mousse framboise, mousse de chocolat blanc

### Les individuels (4,00€ pièce) :

**Bitter lemon** (chocolat Vietnam 64% et citron); **Abricot'nut** (biscuit amande, compotée d'abricot, fruits secs) **Brownies mûres** (brownies aux noix de Pécan, coulis de mûre, ganache de chocolat noir au beurre salé), **Mille feuilles d'automne** (pâte feuilletée, mousse chocolat noir, biscuit cacao et marmelade pommes figues noix)

Les macarons : Chocolat noir, praliné, citron basilic, orange sanguine, caramel beurre salé, caramel banane, pistache, poire chocolat, café, spéculoos, vanille, mûre, framboise, fraise, mangue (à partir de 1,10€ la pièce - 1,00€ à partir de 10 macarons)

Les chocolats : tablettes de 100g de crus de chocolat noir (63 à 70%) ou lait 38% (3,50€). **Chocolat à casser :** lait aux noisettes et caramel, noir sésame grillé, noir pistache, noir orange confite ou noir nougatine fleur de sel (4€/100g). **Sucettes chocolat :** au chocolat noir ou au lait - 1,00€

Les cakes et petits fours : citron, financiers framboise, chocolat, pralin, mûre-chocolat, moelleux chataîgne et cannelés (à partir de 1,50€)

### Les tartes :

Le **petit Breton** (biscuit breton à la fleur de sel et caramel coulant au beurre salé), la **Fantastik'tarte** (pâte Linzer cacao, coulis de figue framboise, Chantilly amande, noix de Pécan, framboises et figues), la **Pomme Chiboust** (pâte sucrée, compotée de pommes, crème Chiboust au Calvados), la **Poire Praliné** (pâte sucrée, poires confites, crème au praliné noisettes, noisettes torrifiées, poires confites au miel), le **Marronnier** (biscuit spéculoos, crème de marron et mousse de marron confit) et toujours la tarte citron et la chocolat caramel.

### Les éclairs

Le **Tout Chocolat** (pâte à chou cacao, craquelin cacao, crémeux chocolat noir et glaçage chocolat); Le **Vanille** (pâte à chou, craquelin, crème mousseline à la vanille) et tous les mois un nouvel éclair suivant l'inspiration (Sept : Poire praliné, Octobre : Caribéen, Novembre : Marron)