

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

délices



Carte Printemps 2020

LAISSEZ-VOUS TENTER !



06 60 48 56 66

6, Les Gorgonniers
04200 Noyers-sur-Jabron

c-delices@hotmail.fr

www.cdélices.com

Les gâteaux

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

Carte de saison :

Augustine: biscuit amande, crémeux à la fleur d'oranger, coulis de fraises, mousse de chocolat blanc

Délice Sencha : biscuit praliné sésame, mousse de thé Sencha, coulis de fraises

Douceur Acidulée: pâte sablée, bavaroise à la mûre et bavaroise au yuzu, compotée de fruits rouges

Fraisier: génoise, crème mousseline à la vanille et fraises de Carpentras

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); **Finger agrum's** (biscuit aux agrumes, coulis de yuzu, crème chocolat citron vert, ganache lactée);

Baba cassis violette (baba au sirop de cassis, crème cassis et violette) ; **Macaronade** (coque macaron, crème mousseline vanille, litchi et framboise)

Sous-Bois (biscuit chocolat, crémeux de myrtilles, mousse chocolat noir et mûres) ; **Fraîcheur exotique** (dacquoise coco, confit mangue passion, mousse vanille, glaçage exotique)

Les tartes :

Le **Petit Breton** (biscuit breton à la fleur de sel et caramel coulant au beurre salé); La **Tarte Clémentine** (pâte sucrée, crème d'amande à la clémentine, Crèmeux de mandarine et meringue coco mandarine), la **C'Délices** (pâte sucrée, crème d'amandes, confit de framboises, fraises, framboises et fruits du moment); le **Marronnier** (sablé aux spéculoos, crème cheesecake aux marrons et marrons confits) et les classiques tarte citron et 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 (Mars : Éclair Coumba caramel, citron vert, Avril : Éclair fraisier, Mai : Colora Primavera, Juin : Caribéen)

Les macarons : Chocolat noir, praliné, citron basilic, orange sanguine, caramel beurre salé, caramel banane, pistache, poire chocolat, café, spéculoos, vanille, mûre, framboise, fraise, marron, 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 76%) ou lait 38% (3,50€). **Chocolat à casser :** lait aux noisettes et caramel, noir sésame grillé, noir pistache ou noir nougatine fleur de sel (4€/100g)