Au Petit Prince

Maître Artisan
Pâtissier - Chocolatier
Glacier

Pâtisseries découvertes individuelles

TARTE CITRON ORANGE
Pâte sablée, crème d'amande praliné orange, crème citron.

GARDEN
Crumble gianduja, mousseline pistache, compotée de framboise, cube biscuit pistache, crémeux mascarpone à la fève de Tonka.

LINGOT
Croustillant praliné noisette, crème pâtissière montée noisette caramélisée, crème légère gianduja, glaçage noir.

SOLEIL TROPICAL
Sablé crumble pressé, crème légère vanille, compotée de kiwi, semi confit de mangue.

POLONAISE
(selon saison)
Brioche garnie d'une crème pâtissière au rhum avec ses fruits confits, meringue italienne.

PAVLOVA
(selon saison)
Meringue citron vert, coulis framboise, chantilly vanille.

PAUSE CAFÉ
Biscuit café, croustillant praliné amande café, crémeux café, mousse praliné amande.

TOURBILLON FRUITÉ
Sablé citron/orange/vanille, biscuit tendre thé jasmin, marmelade framboise pamplemousse rose, crémeux litchi, crémeux thé jasmin.

La ronde des desserts

● *pâtisserie individuelle*
■ *4 pers. / 6 pers. / 8 pers...*

PAVÉ DU PRINCE ● ■
Praliné craquant, biscuit chocolat, mousse chocolat noir.

CROQ AUX FRUITS ● ■
Crème légère abricot, compotée de fraise, biscuit moelleux pistache, biscuit croquant fruits secs.

ENCHANTEUR ● ■
Mousse chocolat, crème vanille, palet framboise, éclats de nougatine, biscuit chocolat.

CYRANO ● ■
Feuilleté noisette, mousse caramel, poire caramel, biscuit amande, biscuit macaron.

SOLFÉRINO ■
Crème légère vanille, mousse chocolat lait, éclats de nougatine, biscuit amande.

CARACAS ● ■
Crème moelleuse aux trois chocolats (ivoire, lacté, noir), biscuit chocolat, biscuit amande.

ROYAL CHOCOLAT ● ■
Feuilleté noisette, mousse chocolat, biscuit amande.

POLICHINELLE ■
Feuilleté noisette, mousse chocolat noir parfumée à l'orange, poire caramel, biscuit pistache.

DÉLICE AUX FRAMBOISES ● ■
Mousse chocolat, biscuit tendre chocolat, framboise pépin.

DAUPHINOIS ● ▲
Mousse chocolat, meringue chocolat.

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES ● ▲
Crémeux fruits rouges et ses éclats de fruits, biscuit cuillère moelleux, sablé fruits rouges (+ coulis en supplément).

NEVA ■
Abricots poêlés et son palet passion, crème à la vanille, dacquoise coco.

VITA ● ■
Biscuit macaron noisette, crémeux fraise pamplemousse, palet Miami (fraise, passion, pamplemousse, ananas), mousse fromage blanc citron.

LE M ● ■
Biscuit macaron amande, croustillant coco, compotée d'abricot, palet abricot/passion, mousse abricot/passion, glaçage mandarine.

Régulièrement de nouvelles recettes à découvrir

● *pâtisserie individuelle*
■ *4 pers. / 6 pers. / 8 pers...*
▲ *à partir de 6 pers.*

SAINT-HONORÉ ▲
Pâte feuilletée, crème Saint-Honoré, choux caramélisés garnis de crème pâtissière.

MILLE-FEUILLE TRADITIONNEL ● ▲
Feuilletage, crème pâtissière vanille.

PARIS-BREST ● ▲
Pâte à choux, crème légère praliné.

FORÊT NOIRE ▲
Génoise chocolat imbibée d'un sirop légèrement kirsché, réduction de framboise, cerise amarena, crème chantilly.

FRAISIER OU FRAMBOISIER ▲
Crème pâtissière, génoise, fraise ou framboise, meringue italienne (+ coulis en supplément).

PLOUGASTEL ▲
Crème légère vanille, génoise, fraise ou framboise (+ coulis en supplément.

SOUS-BOIS ● ▲
Crème praliné, biscuit succès amande, nougatine.

NOISETINE ● ▲
Crème café, biscuit succès amande, nougatine.

QUELQUES PÂTISSERIES TRADITIONNELLES

Éclair
Religieuse
Nougatine café
Baba au rhum...

Tartes

TARTE FRAÎCHEUR ● ■
Biscuit macaron, crème légère vanille, fraise ou framboise ou assortiment de fruits.

TARTE FRAÎCHEUR AGRUMES ● ■
Biscuit macaron, crémeux exotique, agrumes d'orange.

TARTE AUX FRUITS ● ▲
Fraise, framboise, pomme, poire, citron, fruits assortis (selon saison).

TARTE LAVALLOISE ▲
Pâte sablée, pomme poêlée au beurre, caramel au beurre salé, amande.

TARTE MAYENNAISE ● ▲
Pâte sablée, pomme, abricot, raisin, cannelle, granité amande.

TARTE CHIBOUSTE ● ▲
Pâte feuilletée, crème chibouste, pomme caramélisée ou poire chocolat.

TARTE CHOCOLAT GRAND ARÔME ▲
Sablé, crémeux chocolat grand cru, miroir chocolat.

- ● *pâtisserie individuelle*
- ■ *4 pers. / 6 pers. / 8 pers...*
- ▲ *à partir de 6 pers.*

Glaces

CHOCOABRICOT ▲
Sorbet abricot, coulis abricot et ses morceaux d'abricot caramélisés, parfait chocolat et ses éclats 70%, biscuit tendre amande.

NEPTUNE ▲
Sablé au thym, sorbet abricot, marmelade d'abricot, crème glacée citron.

CARRÉMENT BON ▲
Sorbet plein fruit abricot, crème glacée caramel chocolat, sorbet plein fruit litchi, dacquoise amande chocolat.

ROUSSILLON ▲
Sorbet abricot aux éclats de noisettes caramélisées, parfait mûre, coulis glacé mûre, biscuit macaron.

MARTINIQUE ▲
Crémeux glacé à la banane vanillée, parfait chocolat et ses morceaux de banane confite au vieux rhum, parfait rhum blanc, biscuit macaron.

COUPE NOUGATINE ● ▲
Sorbets et glaces au choix dans une assiette de nougatine.

VACHERIN ▲
Meringue, chantilly, sorbets et glaces au choix.

VERRINES GLACÉES
(selon saison).

GLACES ET SORBETS
1/2 litre et 1 litre
Vanille, chocolat, pistache, fraise, framboise, abricot, passion, fruits rouges, cassis, citron

6 pers. / 8 pers.

Les sucrés

RÉDUCTIONS SUCRÉES

1,10 € l'unité

Pavé du Prince, exotique, caracas, cyrano, charlotte fruits rouges, royal chocolat, litchi/framboise, éclair café ou chocolat, chou café, chocolat, praliné, Paris-Brest, tarte citron, tarte aux fruits (selon saison)...

Nougatine café 1,20 € l'unité

Chou vanille 1,20 € l'unité

PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE OU STYLISÉE

MACARONS

Chocolat, caramel au beurre salé, fraise, framboise, cassis, passion/abricot, mangue...

POUR ACCOMPAGNER VOS CAFÉS GOURMANDS

• chocolat maison
Le pavé du Prince,
le Trotteur Mayennais, la truffe whisky, le prurelias, la truffe litchi, ganaches, pralinés.

• fours secs sucrés
Tuiles aux amandes.

SPÉCIALITÉS

Le Palet Mayennais
Le trotteur Mayennais
Le May'Aime
Le Crouky
Les NiouNious

POUR ACCOMPAGNER VOS PETITS-DÉJEUNERS

• Viennoiseries et mini viennoiseries au beurre frais

POUR VOS CADEAUX DE FIN D'ANNÉE

• Ballotins de chocolat
• Tuiles trois chocolats
• Macarons
• Pâtes de fruits
• Sujets en chocolat personnalisés...

LES PRODUITS ET LES TARIFS ÉVOLUENT EN FONCTION DE LA SAISONNALITÉ

CERTAINS DESSERTS NÉCESSITENT D'ÊTRE COMMANDÉS À L'AVANCE

Les salés

CANAPÉS

1,15 € l'unité

• Asperges
• Œuf mimosa
• Jambon fumé
• Mousse de canard, figue
• Andouille, légumes rôtis
• Concombre, œuf de truite

BROCHETTES

3,00 € l'unité

• Poulet, ananas, curry
• Brie, raisin, jambon fumé
• Melon, jambon fumé
• Tomate cerise, courgette, mozzarella, herbes de provence
• Tomate cerise, poivrons assortis, dés de figue, jambon fumé

NAVETTES

3,00 € l'unité

• Légumes rôtis, magret de canard
• Mousse de canard
• crème de jambon

PETITS FOURS APÉRITIFS CHAUDS

0,95 € l'unité

• Quiche Alsacienne
• Feuilleté anchois
• Feuilleté escargot
• Pizza
• Feuilleté saucisse
• Allumette fromage
• Quiche poulet, pamplemousse
• Feuilleté merguez
• Roulé feuilleté moutarde/noix

PAIN SURPRISE

40 parts : 32,00 €
48 parts : 39,00 €
56 parts : 44,00 €

• Mousse de canard, cornichon
• Jambon fumé
• Terrine de Saint-Jacques
• Saumon fumé
• Roquefort

AU PETIT PRINCE

DEPUIS 1985

3, RUE SOLFÉRINO - LAVAL
TÉL. 02 43 56 46 58
(QUARTIER PRÉFECTURE - GARE)

GD

MAISON DUFOUR
MAÎTRE ARTISAN
PÂTISSIER - CHOCOLATIER
GLACIER

.....

NOUS SOMMES À VOTRE SERVICE
DU MARDI AU VENDREDI
DE 8H À 13H & DE 14H30 À 19H

SAMEDI
DE 8H À 13H & DE 14H À 19H

DIMANCHE
DE 8H À 12H30

CARTE VALABLE À PARTIR DU 1ER OCTOBRE 2026