

PÂTISSERIES DÉCOUVERTES INDIVIDUELLES

ROSE DU PRINCE

Dôme mascarpone à la fève de Tonka, compotée de fraise acidulée, crumble pamplemousse, biscuit pistache duo, pétale en chocolat parfumé à la rose.

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.

ÉTÉ INDIEN

Mousse chocolat, mousse caramel, biscuit amande, chou crumble garni d'un crémeux caramel.

TARTE DES ÎLES

Émincé d'ananas Victoria au citron vert, crémeux léger coco, crème citron, pâte sablée.

POLONAISE

Brioche garnie d'une crème pâtissière au rhum avec ses fruits confits, meringue italienne.

PAVLOVA

Meringue citron vert, coulis framboise, chantilly vanille.

- *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.

GRANITÉ ● ■

Crémeux pomme caramel cannelle et ses morceaux, palet groseille, biscuit macaron.

CARACAS ● ■

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

ROYAL CHOCOLAT ● ■

Feuilleté noisette, mousse chocolat, biscuit amande.

LA RONDE DES DESSERTS

- *pâtisserie individuelle*
- ▲ *à partir de 6 pers.*

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.

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 de kirsch, 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.

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...*

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

4 pers. / 6 pers. / 8 pers...

*Quelques pâtisseries
traditionnelles*

Éclair

Religieuse

Nougatine café

Baba au rhum... ●

*Régulièrement de
nouvelles recettes
à découvrir*



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 SAMEDI
DE 8H00 À 19H30
ET LE DIMANCHE
DE 8H À 13H

CARTE VALABLE À PARTIR
DU 1^{ER} NOVEMBRE 2020

LES SUCRÉS

RÉDUCTIONS SUCRÉES 0,80 € l'unité

Pavé du Prince, délice framboises, granité, caracas, cyrano, charlotte fruits rouges, royal chocolat, pistache/rhubarbe, litchi/framboise éclair et religieuse café ou chocolat, chou crème vanille, café, chocolat, praliné, Paris-Brest, tarte citron, tarte aux fruits (selon saison)...

Nougatine café 1 € l'unité

Chou vanille 1 € l'unité

PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE OU STYLISÉE

MACARONS

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

POUR ACCOMPAGNER VOS CAFÉS GOURMANDS

• chocolat maison

Spécialités : le pavé du Prince, le Trotteur Mayennais, la truffe whisky, le prurelias, la truffe litchi

• fours secs sucrés

Tuiles aux amandes, cigarettes, et bâtons maréchaux.

SPÉCIALITÉ le Palet Mayennais

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 0,95 € l'unité

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

BROCHETTES 2,00 € 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 2,00 € l'unité

- Légumes rôtis, magret de canard
- Mousse de canard
- crème de jambon
- Saumon fumé, crème ciboulette
- crème de saumon
- Comptée d'oignon, langoustine

PETITS FOURS APÉRITIFS CHAUDS 4,50 € les 100g (7-8 aux 100g)

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

PAIN SURPRISE

40 parts : 29,00 €

48 parts : 36,00 €

56 parts : 40,00 €

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

