

# LE KIOSQUE À PÂTISSERIES

## PASTRIES KIOSK

DU MERCREDI AU DIMANCHE  
MERCREDI - VENDREDI 10H - 12H / 14H - 19H SAMEDI - DIMANCHE 10H - 19H

FROM WEDNESDAY TO SUNDAY  
FROM WEDNESDAY TO FRIDAY 10 A.M - 12 A.M / 2 P.M - 7 P.M SATURDAY - SUNDAY 10 A.M - 7 P.M

### TARIFS SUR PLACE

<b>ÉCLAIR "FLEUR DE LOIRE" - 70% DE CACAO</b> <i>"FLEUR DE LOIRE" ECLAIR - 70% COCOA</i> pâte à choux, crème pâtissière chocolat 70% de cacao	5€		
<b>FLAN VANILLE DE MADAGASCAR</b> <i>MADAGASCAR VANILLA FLAN</i> pâte sablée, crème à flan, nappage vanille	6€	20€ 4 pers	30€ 6 pers
<b>AGRUMES DE NOTRE SERRE</b> <i>OUR GREENHOUSE CITRUS FRUITS</i> pâte sucrée, crème citron, yuzu	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
<b>SAINT-HONORÉ VANILLE DE MADAGASCAR, CAMEL CRÉMEUX</b> <i>SAINT-HONORE VANILLA FROM MADAGASCAR, CREAMY CARAMEL</i> feuilletage inversé, pâte à choux, crémeux caramel, crème pâtissière vanille, chantilly vanille de Madagascar	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
<b>PARIS-BREST, NOISETTES DU PIÉMONT</b> <i>PARIS-BREST, PIÉMONT HAZELNUTS</i> pâte à choux, crème légère pralinée, praliné noisettes du Piémont	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
<b>FRAGARIA</b> biscuit madeleine, confit fraise, crème onctueuse à la vanille de Madagascar et fraises fraîches	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
<b>TARTELETTE CHARLOTTE</b> pâte sablée vanille, biscuit moelleux, confit menthe et fraise de notre jardin	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
<b>CAFÉ GOURMAND</b> sablé breton, biscuit cuillère café, crémeux cappuccino, glaçage café, ganache montée café et praline café	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
<b>FORÊT NOIRE</b> biscuit moelleux chocolat imbibé au kirsch et jus de griottes, marmelade de griotte, griottines, mousse au chocolat, crème légère au kirsch, cerises et copeaux de chocolat	9€	28€ 4 pers	42€ 6 pers
<b>ENTREMETS SIGNATURE - sans gluten - uniquement le week-end</b> <i>SIGNATURE ENTREMETS - gluten free - week-end only</i> biscuit citron sans gluten, crémeux citron fleur d'oranger, main de bouddha confite, mousse fromage blanc et coriandre	9€		
<b>RETOUR DES BOIS - uniquement le week-end</b> pâte sablée vanille, crème onctueuse à la vanille, confit fraise et fraise des bois	9€		
<b>COOKIE PISTACHE ET FRAMBOISE</b> <i>PISTACHIO AND RASPBERRY COOKIE</i>	3,5€		
<b>COOKIE CACAHUÈTE</b> <i>PEANUT COOKIE</i>	3,5€		
<b>COOKIE NOISETTE</b> <i>HAZELNUT COOKIE</i>	3,5€		

## FORMULE GOÛTER

### FOUR O'CLOCK SWEET BREAK

UNE PÂTISSERIE, UNE BOISSON SANS ALCOOL

15€



Prix nets en euros. TVA et service inclus.

# LES BOISSONS

## BEVERAGES

<b>JUS ET NECTAR DE FRUITS</b> – ABRICOT, JUS ANANAS, POMME, POMME CASSIS, PAMPLEMOUSSE, FRAISE, ORANGE <i>FRUITS JUICE – APRICOT, PINEAPPLE JUICE, APPLE, APPLE BLACKCURRANT, GRAPEFRUIT, STRAWBERRY, ORANGE</i>	6€
<b>SODAS</b> <i>COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO (33CL), ORANGINA (25CL), LIMONADE, TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER, LIPTON ICE TEA</i>	6€
<b>CAFÉ ESPRESSO / ALLONGÉ</b> <i>ESPRESSO / LONG COFFEE</i>	4€
<b>RISTRETTO</b> <i>RISTRETTO</i>	4€
<b>ESPRESSO DÉCAFÉINÉ</b> <i>ESPRESSO DECAFEINATO</i>	4€
<b>CAPPUCINO, CAFÉ AU LAIT, LATTE</b> <i>CAPPUCINO, COFFEE WITH MILK, LATTE</i>	8€
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> <i>HOT CHOCOLATE</i>	8€
<b>THÉS ET INFUSIONS</b> <i>TEAS AND INFUSIONS</i>	7€
<b>SAUMUR PÉTILLANT DE LA MAISON - CUVÉE GABRIEL</b> <i>SPARKLING SAUMUR FROM OUR MAISON - CUVÉE GABRIEL</i>	12cl 12€

## THÉS ET INFUSIONS

### TEAS AND INFUSIONS

#### THÉS NOIRS

##### BLACK TEAS

##### Thé Noir Douce Heure à Orléans

*Thé noir façon Cotignac.  
Associant le coing et le miel, les saveurs sucrées et fruitées apportent une nouvelle expérience gustative aux amateurs de thés parfumés.*

##### Thé Noir Promenade en Sologne

*Thé noir aux fruits des bois pour des notes boisées.*

##### Thé Noir façon Cheesecake Citron

*Savoureux et gourmand, des notes lactées se mêlent à la douceur de vanille et à l'acidité rafraîchissante du citron.*

##### Thé Noir Escale à Montargis

*Thé noir de Chine associé à de délicieuses amandes grillées et caramélisées.*

##### Thé Noir Banana Bread

*Ce thé noir de Ceylan s'associe à la banane, à la vanille et à la noisette pour un mélange de saveurs gourmandes et fruitées.*

##### Thé Noir façon Tiramisu

*Thé noir gourmand aux morceaux de chocolat et de biscuits Amaretti, recréant les saveurs du célèbre dessert italien.*

#### THÉS BLANCS

##### WHITE TEAS

##### Thé Blanc Un Dimanche à Olivet

*Thé blanc façon Poire d'Olivet.  
L'alliance entre les thés blancs de Chine et du Kenya est relevée par l'intensité aromatique du fruit et du caramel.*

##### Thé Blanc Flânerie à Gien

*Thé Blanc Lavande et Chocolat.  
Le thé Silver Yunnan de Chine s'associe à la lavande, au chocolat au lait et à la fleur d'oranger pour une tasse pleine de douceur aux notes florales.*

#### THÉS VERTS

##### GREEN TEAS

##### Thé Vert Secret des Sœurs Tatin

*Thé vert façon Tarte Tatin.  
La douceur du caramel enveloppe la saveur acidulée de la pomme et s'associe aux notes végétales du thé vert.*

##### Thé Vert Rendez-vous à Pithiviers

*Thé vert façon Pithiviers.  
Saveur fruitée, subtile et généreuse pour plonger au coeur des vergers du Loiret.*

#### INFUSIONS

##### HERBAL TEAS

##### Infusion Douce Nuit à Orléans

*Infusion apaisante.  
Association de plantes aux propriétés relaxantes (tilleul, fleur d'oranger, verveine, camomille), accompagnée d'une note de caramel et de coing.*

##### Infusion Verger d'Olivet

*Infusion façon Poire d'Olivet.  
Saveur fruitée, subtile et généreuse pour plonger au coeur des vergers du Loiret.*