



LE COMPTOIR DE LA PÂTISSERIE

Par LAURENCE MONTEILLARD

Avril, mai 2025

Pâtisseries sur commande

Un évènement, une fête, un anniversaire, une question ; Contactez-moi pour vos commandes particulières. Je prendrai le soin de vous répondre dans les plus brefs délais et vous remercie de votre confiance,

Laurence

Laurence.monteillard@gmail.com -



06 22 05 69 86

Délai de 4 jours après réception du bon de commande et virement bancaire

Retrait à Cannes , Basse Californie, Rue Volta

Bon de commande à retourner par mail : Laurence.monteillard@gmail.com

Carte Avril, mai 2025 intemporelle

La tarte printanière et fruitée du mois : Tarte aux fraises françaises

Sablé breton, chantilly mascarpone à la fleur d'oranger et fraises fraîches françaises

ENTREMETS

4 pers. 28 €

6 pers. 42 €

8/10 pers. 56 €

- Entremet Bavaois Noix de coco et fraises
Biscuit cuillère nuage, crème diplomate à la noix de coco, insert de confit de fraises Le tout est recouvert de coco râpée.
- Entremet Le Schuss aux fruits de saison
Pâte sablée amande, biscuit cuillère nuage, coulis gélifié de fruits de saison, mousse aérienne au fromage blanc, chantilly et fruits frais
- Entremet Trianon
biscuit dacquoise, croustillant praliné et mousse chocolat chantilly

ENTREMETS INDIVIDUELS

par 4 minimum. 7€ pièce

- Entremet dôme façon cheese cake aux fruits rouges
Biscuit dacquoise amande, croustillant speculoos et gianduja, coulis de fruits rouges et mousse cheese cake
- Entremet dôme amande et agrumes
Biscuit pain de gènes, insert compotée d'agrumes, mousse légère amande, sablé sucré amande zestes d'agrumes

CHARLOTTES

4 pers. 28 €

6 pers. 42 €

8/10 pers. 56 €

- Charlotte aux fraises et dragées
biscuit rose de Reims aux dragées, mousse légère de fraises, fraises fraîches et dragées.
- Charlotte vanille chocolat
biscuit cuillère, crème bavaroise à la vanille et mousse au chocolat noir 66% Caraïbes Valrhona
- Charlotte café et chocolat Dulcey
biscuit cuillère, bavaroise au café et mousse au chocolat Dulcey

TARTES

2 pers 15€ (2 pax min, soit 30€)

4 pers. 25 €

6 pers. 35 €

- Tarte fleur aux pommes traditionnelle
pâte brisée, compotée de pommes cannelle et pommes fraîches
- Tarte au citron,
pâte sablée, crème ivoire au citron, gelée au citron et estragon

TARTELETTES INDIVIDUELLES par 4 minimum, 7€ pièce

- Tartelette au café, pâte sucrée, ganache au café, biscuit cuillère imbibé d'un sirop au café et chantilly au café
- Tartelettes tatin aux poires revisitées, pâte sucrée noisette, crème de noisette, poires tatin, crème pâtissière vanille
- Tartelettes aux fraises, pâte sablée, crème d'amande à la vanille, compotée de fraises, ganache montée vanille et fraises fraîches

CAKES ET GATEAUX DE VOYAGE

Tea-time 11€

Petit 4/6 pers 14€

Moyen 8/10pers 22€

- Cake Citron Avec insert Yuzu + 3€
- Cake 100% noisettes Avec insert Pâte praliné noisettes maison +3€
- Cake Chocolat Avec insert croustillant chocolat +3€
- Carrot cake
- Napolitain vanille chocolat Moyen

BISCUITS

petit sachet 6€

- Sprints nappage chocolat (sablés viennois)
- Bruxellois à la cannelle
- Bâtons maréchaux
- Sablés noix de coco
- Mini financiers aux miel de Provence
- Chouquettes
- Chouquettes (chouquettes garnies de crème chantilly vanille)

TARTE FLEUR SALEE

4 pers. 22 €

6 pers. 32 €

- Tarte fleur courgettes
Pâte brisée à l'huile d'olive et thym, compotée de tomates et chèvre frais aux herbes de Provence, Courgettes de production locales

Uniquement sur commande et retrait à Cannes, Basse-Californie, rue Volta

Pour toute commande particulière, contact :

laurence.monteillard@gmail.com ou



06 22 05 69 86

LE COMPTOIR DE LA PÂTISSERIE

Laurence Monteillard

BON DE COMMANDE

Laurence Monteillard Auto entrepreneur 8, rue Volta 06 400 Cannes Téléphone : 06 22 05 69 86 Siret 50277091000029 laurence.monteillard@gmail.com	Client : Téléphone Mail :
--	--

Date : date du jour de la commande

Désignation	Pers	Prix unitaire	Quantité	Montant HT	Remarques
Les entremets					
Entremet	4 pers	28,00		0,00	
	6 pers	42,00		0,00	
	8/10 pers	56,00		0,00	
Les charlottes					
Charlotte	4 pers	28,00		0,00	
	6 pers	42,00		0,00	
	8/10 pers	56,00		0,00	
Les entremets individuels (par 4 pièces minimum)					
Entremet individuel		7,00		0,00	
Les tartes sucrées					
Tarte sucrée	2 pers	15,00		0,00	(2 tartes de 2 pers minimum)
	4 pers	25,00		0,00	
	6 pers	35,00		0,00	
Les tartelettes individuelles (par 4 pièces minimum)					
Tartelettes individuelles		7,00		0,00	
Les tartes salées					
Tarte salée	4 pers	22,00		0,00	
	6 pers	32,00		0,00	
Les cakes					
Cake	tea-time	11,00		0,00	
	Petit	14,00		0,00	
	Moyen	22,00		0,00	
avec insert		3,00		0,00	
Les biscuits					
Sachet	sachet	6,00		0,00	
TOTAL HT				0,00	
TVA (0%)				0,00	
TOTAL TTC				0,00	

(*) TVA non applicable, article 293B du CGI

TOTAL €	0,00
----------------	-------------

Bon de commande dûment signé à retourner par mail accompagné du virement bancaire

Signature :

LE COMPTOIR DE LA PÂTISSERIE

Par LAURENCE MONTEILLARD



Merci de votre confiance,

Laurence

Laurence.monteillard@gmail.com

06 22 05 69 86

Accéder directement à mon site en scannant le QR code et
télécharger ma carte du comptoir de la pâtisserie

