



# CARTE DES DESSERTS





# Les petits gâteaux



## CARAÏBES

NOUVEAU

Ganache montée vanille,  
Mousse vanille,  
Confit exotique & compoté ananas,  
Crèmeux mangue goyave  
Croustillant vanille,  
Biscuit vanille

*Allergènes : œuf, lait, gluten, soja, amande, noisette*



## KERAMEL

NOUVEAU

Ganache montée chocolat caramel,  
Mousse chocolat noir 70%,  
Praliné amande noisette à l'ancienne,  
Caramel tendre,  
Croustillant cacao Gianduja,  
Biscuit cacao

*Allergènes : œuf, lait, gluten, soja, amande*

Pâtisserie individuelle 5,00€



## Les petits gâteaux



### CAPPUCCINO

Croustillant café-gianduja,  
Biscuit moelleux au café,  
Crémeux chocolat au lait et café,  
Mousse légère au café et caramel,  
Crémeux praliné au café,  
Ganache montée au café et Bailey's

Allergènes : œuf, lait, gluten, soja, amande, noisette



### TARTELETTE FRAMBOISE TONKA

Pâte sucrée,  
Financier vanille et framboises entières,  
Crémeux à la framboise,  
Confit à la framboise,  
Ganache montée au chocolat blanc infusée à la fève de tonka

Allergènes : œuf, lait, gluten, soja, amande

Pâtisserie individuelle 5,00€



# Les petits gâteaux



## C.ROYAL

Mousse au chocolat noir origine Grenade 65% de cacao,  
Biscuit au chocolat,  
Croustillant noisette aux éclats de crêpes dentelles,  
Dacquoise amande noisette,  
Glaçage au chocolat noir

Allergènes : œuf, lait, gluten, soja, amande, noisette



## DUJA VANILLE

Croustillant aux amandes et aux éclats de crêpes dentelles,  
Mousse légère à la vanille,  
Biscuit japonais à la vanille,  
Crèmeux gianduja amandes,  
Crèmeux à la vanille,  
Ganache montée au chocolat blanc

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja



## GUSSIMO

Streusel au cacao,  
Croustillant au cacao,  
Biscuit sacher,  
Praliné aux noisettes,  
Crèmeux à la vanille de Tahiti,  
Mousse au chocolat noir pure origine Équateur 66% de cacao  
Ganache montée à la noisette,  
Nappage à la noisette

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja, gélatine de bœuf

Pâtisserie individuelle 5,00€



# Les petits gâteaux



## ORIZABA

Dacquoise à la noisette,  
Praliné feuilleté,  
Crèmeux à la noisette,  
Mousse allégée au chocolat au lait 39% de cacao,  
Quenelle à la vanille de Tahiti

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja, gélatine de bœuf



## PALERME

Dacquoise aux amandes,  
Praliné feuilleté à la pistache,  
Biscuit à la pistache,  
Confit orange-passion,  
Crèmeux à l'orange,  
Mousse allégée à la pistache,  
Ganache montée vanille-orange

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, pistache, gélatine de boeuf



## PARIS-BREST

Pâte à choux,  
Crème mousseline au praliné noisette,  
Cœur coulant au praliné à la noisette,  
Éclats de noisettes caramélisées

Allergènes : œuf, lait, gluten, noisette, soja, gélatine de bœuf

Pâtisserie individuelle 5,00€



## Les petits gâteaux



### BABA AU RHUM

Pâte à baba,  
Rhum,  
Ganache montée à la vanille de Tahiti,  
Rhum dans sa pipette,  
Coulis mangue passion dans sa pipette,

**Uniquement disponible le samedi**

Allergènes : œuf, lait, gluten, sulfites



### TARTELETTE AZTÈQUE

Pâte sucrée au cacao,  
Pâte de cacahuètes,  
Biscuit aux cacahuètes,  
Cacahuètes grillées et salées,  
Tendre caramel au beurre salé,  
Ganache montée au chocolat au lait 46% de cacao, origine République Dominicaine

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, cacahuètes, soja, gélatine de



### TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée,  
Crème au citron vert,  
Meringue à l'italienne

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, gélatine de bœuf

*Pâtisserie individuelle 5,00€*



## DÉCOUVREZ AUSSI *Les verrines*

### VERRINE CHOCOLAT - NOISETTE



Crémeux au chocolat noir,  
Crémeux au praliné noisette,  
Crumble à la noisette et biscuit aux amandes,  
Mousse allégée au chocolat au lait  
Coulis au chocolat noir,

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja, gélatine de bœuf

### VERRINE FRUITS EXOTIQUES



Crémeux mangue et fruit de la passion,  
Crémeux au chocolat blond,  
Pain de gênes au citron vert et brisures de sablé breton,  
Confit aux fruits exotiques,  
Mousse au fruit de la passion  
Nappage fruit de la passion et zestes de citron vert

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, gélatine de bœuf

### VERRINE FRAISE - VANILLE



Crémeux à la fraise,  
Crémeux à la vanille de Madagascar,  
Crumble à la vanille de Madagascar et biscuit moelleux aux amandes,  
Confit de fraises,  
Mousse allégée à la vanille de Madagascar  
Nappage à la fraise

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, gélatine de bœuf

### VERRINE ABRICOT - PISTACHE



Crémeux au praliné pistache,  
Crémeux à l'abricot,  
Crumble à la pistache et financier à la pistache,  
Confit d'abricot,  
Mousse à la pistache,  
Nappage à l'abricot

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, pistache, gélatine de bœuf

Verrine 5,00€ et 0,80€ de consigne.



## DÉCOUVREZ AUSSI *Les entremets*



### CASSE-NOISETTE

Pain de gênes cacao aux éclats de noisettes et de grué de cacao,  
Praliné aux noisettes,  
Crèmeux au chocolat au lait 39% de cacao,  
Croustillant à la noisette et au grué de cacao,  
Mousse au gianduia à la noisette

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja, gélatine de bœuf



### MONTE-CARLO

Biscuit moelleux aux amandes,  
Praliné aux amandes,  
Confit à la framboise,  
Crèmeux à la framboise,  
Mousse au fromage blanc aux notes de citron vert

Allergènes : œuf, lait, amande, gélatine de bœuf



### PACIFIQUE

Biscuit à la noix de coco,  
Crèmeux banane-passion,  
Confit mangue-goyave,  
Croustillant coco-citron vert,  
Mousse à la noix de coco

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noix de coco, gélatine de bœuf



### TRIOLLO

Pain de gênes au cacao,  
Croustillant cacao,  
Namelaka à la vanille de Madagascar,  
Caramel tendre à la fleur de sel,  
Mousse au chocolat noir 64% de cacao

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja, gélatine de bœuf

**Entremets 8 pers. 32,00€**



## PASSER COMMANDE



### BOUTIQUE DUQUESNE

02 98 80 66 78

6, rue Duquesne  
29200 BREST

#### HORAIRES\*

Lundi : 14h00 - 19h00  
Mardi : 9h00 - 19h00  
Mercredi : 9h00 - 19h00  
Jeudi : 9h00 - 19h00  
Vendredi : 9h00 - 19h00  
Samedi : 8h30 - 19h00  
Dimanche : 9h00 - 13h00

\*Les horaires sont susceptibles de changer (période de fêtes, jours fériés). Pour consulter nos horaires en temps réel, rendez-vous sur notre page google.

**CONTACTER**  
**MAGASIN DUQUESNE**

### BOUTIQUE COATAUDON

02 98 41 34 00

142, Bld de Coataudon  
29490 GUIPAVAS

#### HORAIRES\*

Lundi : 14h00 - 19h00  
Mardi : 10h00 - 19h00  
Mercredi : 10h00 - 19h00  
Jeudi : 10h00 - 19h00  
Vendredi : 9h30 - 19h30  
Samedi : 9h30 - 19h30  
Dimanche : Fermé

\*Les horaires sont susceptibles de changer (période de fêtes, jours fériés). Pour consulter nos horaires en temps réel, rendez-vous sur notre page google.

**CONTACTER**  
**MAGASIN COATAUDON**