

**SÉBASTIEN GAUDARD**

---

PARIS

PÂTISSERIE DES MARTYRS

Carte Janvier 2012

# SÉBASTIEN GAUDARD

PARIS

vous propose:

## Les Galettes des rois :

### Galette aux amandes:

(20,80€ pour 4 convives, 31,20€ pour 6 convives, 41,60€ pour 8 convives)

*Crème d'amandes, rhum grand agricole de la Martinique, pâte feuilletée croustillante et fondante.*

### Galette au chocolat :

(22€ pour 4 convives, 33€ pour 6 convives, 44€ pour 8 convives)

*Crème d'amandes au chocolat intense, pâte feuilletée croustillante et fondante*

## Les Entremets :

(22,80€ pour 4 pers. , 34.20€ pour 6 pers. , 49,60€ pour 8 pers. )

### Forêt noire :

*Copeaux et biscuit chocolat, crème vanille au kirsch, griottes acidulées*

### Mussipontain

*Succès amande, crème vanille, éclats d'amandes caramélisés*

### Papillote :

*Succès noisette, crème noisette en habit de chocolat au lait*

### Paris-Brest

*Pâte à chou, éclats d'amandes, crème pralinée, amandes caramélisées*

### Saint Honoré

*Pâte feuilletée sertie de pâte à chou garnie de crème à la vanille et chantilly*

## Les Tartes :

(disponible pour 4 pers. , 6 pers. ou 8 pers.)

### Tarte au chocolat (4,40€ la part) :

*Pâte sablée, ganache chocolat noir amer, éclats de fève de cacao caramélisée*

### Tarte au citron (4€ la part) :

*Pâte sablée, citron en crème et confit*

### Tarte aux noix (4€ la part) :

*Pâte sablée, noix torréfiées, caramel à la fleur de sel*

### Tarte aux poires (4€ la part) :

*Pâte sablée, crème d'amandes, poires fondantes*

## Les Entremets glacés :

(36€ pour 6 pers. 48€ pour 8 pers.)

### Bombe Griotte Pistache :

*Parfait pistache, sorbet griotte, cerise au kirsch, dacquoise pistache*

### Bombe chocolat

*Parfait chocolat, sorbet chocolat, génoise chocolat*

### Vacherin vanille-framboise :

*Glace vanille, sorbet framboise, meringue fondante*

## Les Fours frais :

### Sélection de mignardises (le plateau de 12 pièces : 16,20€):

*Caroline vanille, café, chocolat, tartelette au chocolat, tartelette au citron et tartelette poire, chou vanille caramélisée, chou praliné,*

## Les Macarons :

### Sélection assortie de 12 pièces (16,20€):

*Vanille, café, chocolat, citron, caramel au beurre salé, pistache, praliné*

# Les Chocolats Maison :

## En habit de chocolat noir

*Ganache chocolat noir, Praliné croustillant amande, Ganache chocolat noir au thé à la bergamote, Ganache chocolat au caramel à la fleur de sel, Ganache chocolat noir à la framboise, Ganache chocolat noir à la fève de Tonka, Ganache chocolat noir au café*

## En habit de chocolat au lait

*Ganache chocolat au lait, Praliné croustillant noisette, Ganache chocolat au lait, au thé Darjeeling, Pâte d'amandes de Provence, Praliné aux épices...*

## Les Marrons glacés, les fruits confits...

### Les vins :

- *Champagne Laurent Perrier Grand Siècle – 75 cl (125€) : un champagne “prestigieux”, issu des plus grands crus de Champagne millésimés*
- *Champagne Paillard - 75 cl (36,50€) : une sélection des meilleurs raisins de Champagne lui assure finesse et équilibre*
- *Cidre Brut BIO - 75cl (5,90€) à marier avec nos galettes frangipanes*
- *Clos de l'Origine - Maury - 75cl (34,20€) à marier avec nos galettes chocolat*
- *Gourmandise du Gué d'Orger Blanc – 75 cl (16.40€), un vin au nez discret mais pur, un ensemble net, frais et digeste.*
- *Muscat de Rivesaltes - 50cl (16.90€)*
- *Crémant d'Alsace – 75cl (15,00€)*
- *Gewurztraminer – 75 cl (18,60€)*

Ouverture du mardi au vendredi de 10h à 14h et 16h à 20h  
Samedi de 9h à 20 h et dimanche de 9h à 14h

**SEBASTIEN GAUDARD**

PARIS

22, rue des Martyrs – 75009 Paris

01 71 18 24 70

[patisserie@sebastiengaudard.com](mailto:patisserie@sebastiengaudard.com)