

Desserts du 1er de l'an

P'tit Auré

Croustillant praliné, dacquoise à la noisette, crémeux chocolat, chantilly chocolat lait.

Royal

Biscuit croquant, praliné, chocolat blanc, feuilletine mousse chocolat noir, fraise semi confite.

Le St Sylvestre

Crèmeux à la framboise, mousse mangue, biscuit pain de gène au citron.

Txacoli

Biscuit chocolat, crèmeux praliné, compotée de pommes vertes, mousse allégée Ivoire vanille.

Piémont

Biscuit noisette, bavaroise noisette, coulis d'abricot.

Forêt noire

Crèmeux à la framboise, mousse mangue, biscuit pain de gène au citron.



Bûches glacées

Ti Punch

Sorbet citron vert vanille, coulis mangue coco, mousse glacée rhum.

Chouqueterolle

Sorbet fraise, chouquette glace vanille, chocolat noir.

Le Montélimart

Biscuit amande, glace nougat, coulis de framboise, sorbet framboise.

Le Régal de l'Ecureuil

Biscuit amande, glace noisette, glace chocolat, coeur fondant au chocolat.

Omelette norvégienne

Glace vanille, glace orange sanguine, biscuit viennois imbibé sirop Cointreau, meringue française.

Pains spéciaux

En apéritif : Notre pain de l'Alma (Anjou rouge noisette, rosette), préfou traditionnel, provençal, anchois, oriental ou mulot de Loire, petits fours salés.

Fruits de mer : Pain de seigle au citron, ligérien aux céréales, pain de seigle ou de campagne, tourte de seigle pur bio à la coupe.

Entrées : La couillue, petit ligérien individuel, tradition ou flute, baguette céréales et raisins.

Foie gras : Pain aux figues, pain rustique, pain de mie maison, pain d'épices, pains de mie spécial foie gras.

Plats chauds : Pain rustique, de campagne, flûte ligérienne.

Fromage : Pain aux noix.

Pains à la coupe : Tourte de campagne, tourte de seigle bio, tourte Bénic, tourte de sarazin, pain d'épices maison.

Méchinaud
Maître artisan

Collection
2018

Méchinaud

02 41 72 55 29
boulangerie-mechinaud.fr

8 Place de la Février
Saint Florent-le-vieil
49410 Mauges sur Loire

Bûches et Bûchettes traditionnelles

Alliance Chocolat

Croustillant praliné, biscuit dacquoise à la noisette, crèmeux aux deux chocolats, mousse chocolat lait.

Caraméllys

Biscuit noisette, parfait chocolat noir, bavaroise caramel au beurre salé, écorces d'oranges macérées.

Mangue Framboise

Crèmeux à la framboise, mousse mangue, biscuit pain de gène au citron.

Douceur de pommes

Sablé reconstitué, biscuit léger amande, crème brûlée vanille, mousse de chocolat blanc caramélisé, compote de pomme.

*Nouveauté
2018*

L'étincelle lactée

Bicuit à baba imbibée d'un sirop passion, crèmeux passion mangue banane, mousse chocolat lait, croustillant pétillant.

*Nouveauté
2018*

Délice de Menton

Pain de Gène citron, confit de fruit rouge, crèmeux framboise punch citron sans alcool, chantilly citron.

Forêt noire

Biscuit chocolat, crèmeux chocolat, chantilly, avec ou sans griotte.

Bûche fine beurre

Café, caramel, chocolat, Cointreau, Grand Marnier, praliné.

Retrouvez nos bûches en version individuelles

Méchinaud Maître artisan

Baby choux

Plateau de mignardises 24 ou 48 pièces (assortiment chocolat, café, praliné, fraise, framboise, passion, caramel, etc).

*Nouveauté
2018*

Macarons

Laissez vous séduire par les différents parfums de notre collection **macarons 100% maison** qui raviront petits et grands.

Classiques (chocolat, pistache, nougat, caramel beurre salé...) ou plus originaux (fraise coquelicot, mangue ivoire Violette, mara tagada rhubarbe...), nos macarons sont proposés en boites de 6, 9, 12, 16, 25 et 36 pièces.

Chocolats

Nos chocolats maison, Garantis pur beurre de cacao enrobés d'une fine couche de chocolat noir ou lait, ils vous feront découvrir les nouveaux horizons de vos papilles.