

LECUREUIL

(pâtisseries, etc)



>>>>>>tarifs 2008/2009

Boutique

96 rue de Lévis - 75017 Paris

t.01 42 27 28 27<>f.01 47 63 05 54

Du mardi au vendredi de 9h00 à 19h00
Le samedi de 9h00 à 20h00.

www.lecureuil.fr
contact@lecureuil.fr



Lecureuil élu
Pâtissier de l'année 2008

Lecureuil version sucrée...

Une kyrielle de gourmandises salées et sucrées : des grands classiques, mais aussi des recettes pour étonner, des saveurs d'ici ou d'ailleurs,...

Nous vous conseillons vivement de commander.



les entremets

en vente toute l'année

Individuel 4,50 € - 4 pers : 20,00 € - 6 pers : 30,00 € - 8 pers : 40,00 €

Le Tonka

Génoise chocolat punchée au sirop de Tonka, fines feuilles de chocolat, cœur crémeux chocolat / Tonka, mousse au chocolat

L'Opéra

biscuit Joconde punché au café, crème au beurre café et ganache chocolat

Le Succès Praliné

Succès aux amandes, crème légère au praliné

L'Intense

Fond de Meringue française aux éclats de chocolat, mousse légère au chocolat 67%

Le Kara

Génoise punchée praliné, bavaroise Praliné, Croustillant Praliné, Mousse Caramel

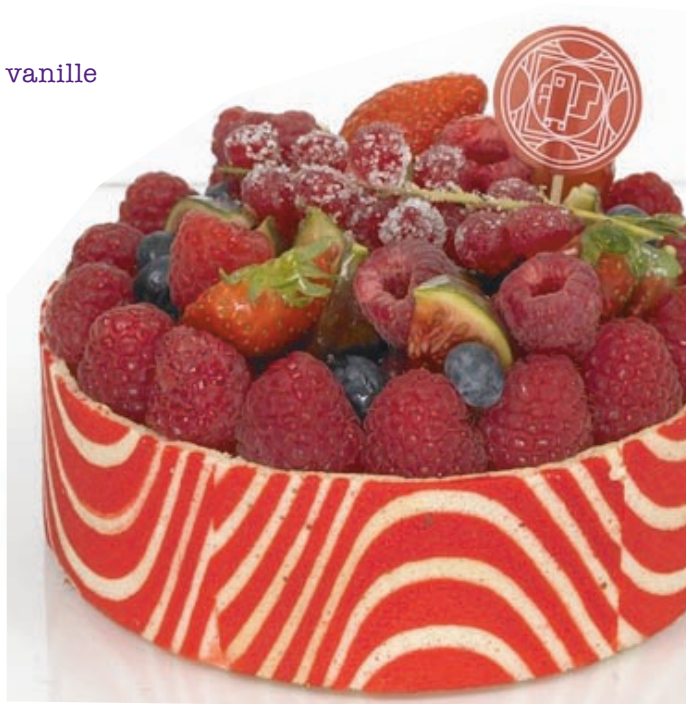
La Charlotte aux fruits rouges

biscuit cuiller, compotée de fruits rouges, bavaroise vanille

Sans oublier les créations du moment !



Le nouveau Kara « pop'art »



La charlotte aux fruits rouges

les entremets



Racine

Mousse chocolat Manjari, crémeuse à la réglisse, poires poêlées et citron confit, biscuit chocolat



Le Beaumont

Pommes du pays d'auge confites au calvados, crème brûlée parfumée au gingembre



Retour de Balagne

Dacquoise châtaigne, crème aux marrons glacés, marmelade de clémentines et orange, glaçage chocolat au lait, coulis d'agrumes encapsulé



Intense

Gâteau blalbal, réglisse, poires, blabla

L'Ivoire

Biscuit noix de coco, compote de mangue déglacée aux jus de passion, crème chocolat ivoire

La Forêt Noire

biscuit Havana, ganache montée, marmelade de griottes, Chantilly au kirch

Macaronade aux agrumes

crème brûlée aux agrumes prise entre deux abaisses de macarons.

Sans oublier les créations du moment...

les bûches

Bûche Individuelle 4.80 €,
4 personnes 25,00 €,
6 personnes 37,00 €,
8 personnes 49,00 €



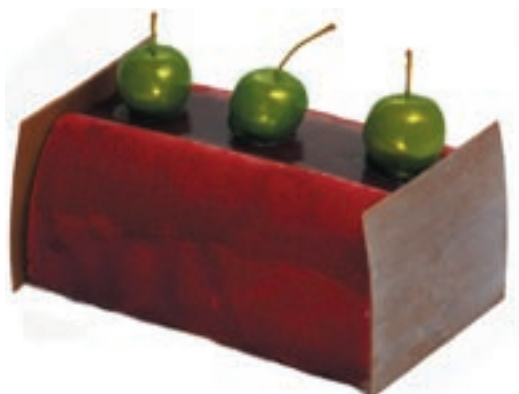
Bûche Ivoire

Dacquoise coco, mangues rôties au jus de passion, crème chocolat ivoire, bulles passion.



Fruits Rouges

bavaroise vanille, compotée de fruits rouges, biscuit joconde



Lisbeth

Dacquoise amande, pommes confites au calvados et cassis, crème mascarpone



Tonka

Mousse au chocolat, ganache au Tonka, fines feuilles de chocolat



Capuccino

Bavaroise café pur Arabica, biscuit chocolat, mousse chocolat lait amer



Intense

Mousse au chocolat extra bitter 64%, meringue française aux éclats de fèves de chocolat

gâteaux en fête

sur mesure

Pour le réveillon, ou toute autre occasion :

Sélectionnez votre gâteau, l'équipe se chargera de lui donner un air festif : pièce en sucre, pastillage, socle.

de 4 à 250 personnes - 5,00 € la part (décoration non incluse)

Et la pyramide de macarons :

Taille 1 : 110 macarons 165,00 € Taille 2 : 175 macarons 260,00 €

Les galettes « bien faites »

garnies de crème d'amande nature

en boutique dès le 3 janvier.

L'individuelle. : 4,00 € 2/3 personnes - 10,00 €

4/6 personnes - 20,00 € - 8/10 personnes - 36,00 €

Les petits fours de Noël

Cette année encore, un petit goût d'Outre-Rhin et d'autrefois pour les petits fours de Noël.



Etoiles à la cannelle, Stollen, biberli, leckerli, brünsli. Chocolat, tonka, épices, pâtes d'amande, fruits secs.

les petites collections



<> les macarons en assortiment : Caramel, Café, pistache, chocolat, praliné, framboise, violette/cassis, coquelicot / abricot

La pièce : 1,00 € ; L'étui de 8 : 8,00 €

Le coffret cadeau de 15 pièces : 16,00 €

Le coffret cadeau de 24 pièces : 25,00 €



<> Etui dégustation de 5 Moelleux (7,00 €)

Chocolat/framboise, cassis, orange, pistache griotte, fraise/rose/litchee

<> Les tuiles aux amandes

Vanille, chocolat, cassis, orange, citron vert, fraise

L'étui dégustation de 12 pièces : 5,00 €



<> les fours secs dans leurs petits paquets tout prêt (7 €) : arlettes, mac'pecan, duchesse, diamant vanille et chocolat, sablé façon mendiant...

les cocktails

Le cocktail « apéro »

149,00 € TTC - (12,42 € par personne)

Assortiments de 128 pièces salées
Équivalent à environ 1h00 de cocktail - soit 11 pièces par personne -
1 plateau de 40 canapés « pâtissiers »
1 plateau de 40 feuilletés salés à chauffer
1 brioche Mousseline en surprise de saumon
2 boîtes d'amandes et noisettes salées torréfiées par Lecureuil

Le Cocktail « tradition »

246,00 € TTC - (20,50 € par personne)

Assortiments de 218 pièces salées et sucrées
Équivalent à environ 1h30 de cocktail - soit 18 pièces par personne -

1 Plateau de 40 canapés « pâtissiers »
1 plateau de 40 feuilletés salés
1 buisson de 30 brochettes fraîcheur
1 brioche Mousseline en surprise de saumon
1 plateau de 40 fours sucrés
20 macarons assortis



Le Cocktail « prestige »

329,00 € TTC - (27,42 € par personne)

Assortiments de 268 pièces salées et sucrées
Équivalent à environ 2h00 de cocktail - soit 22 pièces par personne -

1 Plateau de 40 canapés « pâtissiers »
1 plateau de 40 buns
1 buisson de 24 brochettes fraîcheur
1 brioche Mousseline en surprise de saumon
2 plateaux de 40 fours sucrés
1 cake piqué de 12 brochettes de macarons et guimauves à l'ancienne
1 brioche piquée de macarons et guimauves à l'ancienne
2 plateaux de 40 fours sucrés



Composez vous-même votre formule ...

Plateau canapés tradition « pâtissiers » (1,30 € pièce)

Sélection en fonction du marché par exemple :

Le Deauville (cake safrané, crème, crevette rose et coriandre), Le rouget (Moelleux tomates, filet de rouget, tomate séchée), le scandinave (pain de mie, beurre à l'aneth, concombre, œufs de truite), le norvégien (pain de mie chocolat, beurre aux airelles, saumon fumé), le green (financier aux herbes, crème d'artichaut, asperges vertes), le Bayonne (pain grillé, crème d'artichaut et jambon cru), le méditerranée (cake aux olives noires, crème de tomate, mozzarella et tomate cerise), le comté (pain aux noisettes grillées, vieux comté, pate de pommes au calvados)

Plateau buns ,
mini sandwiches au pain de mie à l'italienne
(1,20 € pièce)

Sélection en fonction du marché par exemple :
tarama, mousse de foie, crème de roquefort,
crème de thon etc.



Bun crème de roquefort

<> Feuilletés chauds (0,65 € pièce)

Sélection en fonction du marché par exemple :

Mini croissants, mini quiches végétales, mini lorraines, mini pizza, feuilletés anchois, gougères, lyonnais, etc.

<> Brioche mousseline en surprise de : (48 pièces - 55,00 €)

Saumon fumé, Rosette, Jambon cru, concombre et tomatade, mousse de foie, .

<> Les fours frais (1,20 pièce)

Sélection en fonction du marché par exemple :

Tartelettes citron, tartelettes chocolat extra bitter, succès praliné, roulé pistache / griottes, tartelette aux fruits frais, financier framboises, moelleux chocolats, religieuses café et chocolat, etc.



Les fours frais - 1,10 € /pièce

Lexique pâtissier

Dacquoise : biscuit meringué aux amandes

Génoise : biscuit aéré aux oeufs

Fondant : biscuit moelleux à base de crème d'amande et de pâte sucrée

Mousse : crème montée, chocolat, meringue italienne

Crème mousseline : crème pâtissière et crème au beurre

Bavaroise : crème anglaise et crème liquide montée (fouettée)

Crème d'amande : tant pour tant de beurre, sucre glace, poudre d'amande et oeufs

Tonka : fève d'Amérique du Sud, utilisée râpée en très petite quantité et qui confère à la recette un léger goût entre l'anis et la réglisse

Meringue italienne : blancs montés + sucre cuit à 123 ° C

Meringue française : blancs montés + sucre – l'appareil est ensuite cuit pour donner un résultat « craquant et léger »



Nos pâtisseries sont fabriquées exclusivement sur place sous l'oeil du chef, avec des produits ultra frais et de la meilleure qualité.
Enjoy !