



LE COMPTOIR DE LA PÂTISSERIE

Par LAURENCE MONTEILLARD

Printemps 2024

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 Boulogne-Billancourt, rue du point du jour – Livraison possible uniquement sur Boulogne-Billancourt

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

Carte Printemps

L'entremet du mois : Poires chocolat

streusel au cacao, biscuit moelleux au chocolat 66% Valrhona, chantilly au chocolat noir et gelée de poire.

ENTREMETS 4 pers. 28 € 6 pers. 42 € 8/10 pers. 56 €

- Entremet passion, mangue et noix de coco
dacquoise coco surmontée d'un croustillant coco, une gelée mangue et fruit de la passion, et une mousse mangue et passion. Le tout est recouvert de coco râpée.
- Entremet Framboise
biscuit moelleux aux framboises, croustillant amandes et mousse à la framboise garnie de framboises entières.
- Entremet chocolat vanille
streusel cacao, biscuit au chocolat 70% Valrhona, Namelaka chocolat blanc vanille Valrhona et mousse au chocolat 70% Valrhona
- Entremet chocolat au lait et noisettes
biscuit financier aux noisettes surmonté d'un croustillant praliné, insert crémeux aux noisettes et mousse au chocolat au lait Jivara Valrhona

CHARLOTTES 4 pers. 28 € 6 pers. 42 € 8/10 pers. 56 €

- Charlotte aux agrumes
biscuit cuillère, gel citron vert et jaune, mousse au chocolat blanc Valrhona et suprêmes d'oranges, crémeux citron.
- Charlotte au chocolat
biscuit cuillère au cacao, mousse au chocolat noir 66% Caraïbes Valrhona et crémeux au chocolat au lait Jivara Valrhona
- Charlotte aux fruits rouges
biscuit cuillère, mousse aux fruits rouges et fruits entiers

TARTES 4 pers. 22 € 6 pers. 32 € 8/10 pers. 44€

- Tarte aux pommes traditionnelle
pâte brisée, compotée de pommes cannelle et pommes fraîches
- Tarte Bourdaloue aux poires et baies de Sechouan
pâte sablée, crème d'amande et poires pochées parfumées aux zestes d'orange et baies de Sechouan, amandes effilées
- Tarte citron « meringuée »
pâte sablée, crème au citron sans beurre, mousse en gelée de citron vert en fausse meringue
- Tarte Mogador chocolat au lait et fruit de la passion
pâte sucrée au cacao, biscuit moelleux chocolat et fruits de la passion, crémeux passion et Namelaka au chocolat au lait passion Valrhona

TARTELETTES INDIVIDUELLES par 4 minimum, 6€ pièce

- Tartelette aux pommes : pâte feuilletée, couche très fine de crème d'amande, pommes et cannelle
- Tartelette aux abricots : pâte feuilletée, couche très fine de crème d'amande, abricots pétales

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 | Avec insert Pâte praliné noisettes maison +3€ |
| - Napolitain vanille chocolat | Petit ou Moyen |

BISCUITS petit sachet 6€

- Sprits nappage chocolat (sablés viennois)
- Palets bretons
- Galettes bretonnes
- Mini financiers aux agrumes
- Madeleines vanille

Uniquement sur commande et retrait à Boulogne-Billancourt, rue du Point du Jour (livraison exclusivement sur Boulogne-Billancourt)

Pour toute commande particulière, contact :
laurence.monteillard@gmail.com ou



06 22 05 69 86

LE COMPTOIR DE LA PÂTISSERIE

BON DE COMMANDE

Laurence Monteillard

Laurence Monteillard Auto entrepreneur 1, Place Corneille 92100 Boulogne-Billancourt 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 du mois	4 pers	28,00		0,00	
	6 pers	42,00		0,00	
	8/10 pers	56,00		0,00	
Entremet passion, mangue et noix de coco	4 pers	28,00		0,00	
	6 pers	42,00		0,00	
	8/10 pers	56,00		0,00	
Entremet framboise	4 pers	28,00		0,00	
	6 pers	42,00		0,00	
	8/10 pers	56,00		0,00	
Entremet chocolat vanille	4 pers	28,00		0,00	
	6 pers	42,00		0,00	
	8/10 pers	56,00		0,00	
Entremet chocolat au lait et noisettes	4 pers	28,00		0,00	
	6 pers	42,00		0,00	
	8/10 pers	56,00		0,00	
Les charlottes					
Charlotte aux agrumes	4 pers	28,00		0,00	
	6 pers	42,00		0,00	
	8/10 pers	56,00		0,00	
Charlotte au chocolat	4 pers	28,00		0,00	
	6 pers	42,00		0,00	
	8/10 pers	56,00		0,00	
Charlotte aux fruits rouges	4 pers	28,00		0,00	
	6 pers	42,00		0,00	
	8/10 pers	56,00		0,00	
Les tartes					
Tarte aux pommes	4 pers	22,00		0,00	
	6 pers	32,00		0,00	
	8/10 pers	44,00		0,00	
Tarte Bourdaloue aux poires	4 pers	22,00		0,00	
	6 pers	32,00		0,00	
	8/10 pers	44,00		0,00	
Tarte au citron "meringuée"	4 pers	22,00		0,00	
	6 pers	32,00		0,00	
	8/10 pers	44,00		0,00	
Tarte Mogador	4 pers	22,00		0,00	
	6 pers	32,00		0,00	
	8/10 pers	44,00		0,00	
Les tartelettes individuelles (par 4 pièces minimum)					
Tartelette fine aux pommes		6,00		0,00	
Tartelette aux abricots		6,00		0,00	
Les cakes					
Cake au citron	tea-time	11,00		0,00	
	Petit	14,00		0,00	
	Moyen	22,00		0,00	
Cake au citron avec insert yuzu	Petit	17,00		0,00	
	Moyen	25,00		0,00	
Cake 100% noisettes	tea-time	11,00		0,00	
	Petit	14,00		0,00	
	Moyen	22,00		0,00	
Cake 100% noisettes avec insert pâte praliné noisettes	Petit	17,00		0,00	
	Moyen	25,00		0,00	
Cake au chocolat	tea-time	11,00		0,00	
	Petit	14,00		0,00	
	Moyen	22,00		0,00	
Cake chocolat avec insert croustillant chocolat	Petit	17,00		0,00	
	Moyen	25,00		0,00	
Carrot cake	tea-time	11,00		0,00	
	Petit	14,00		0,00	
	Moyen	22,00		0,00	
Carrot cake avec insert pâte praliné noisettes	Petit	17,00		0,00	
	Moyen	25,00		0,00	
Napolitain vanille chocolat	tea-time	11,00		0,00	
	Petit	14,00		0,00	
	Moyen	22,00		0,00	
Les biscuits					
Spritz (sablés viennois)	sachet	6,00		0,00	
Palets bretons	sachet	6,00		0,00	
Galettes bretonnes	sachet	6,00		0,00	
Mini financiers aux agrumes	sachet	6,00		0,00	
Madeleines vanille	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, virement à réception de la facture

Signature :

LE COMPTOIR DE LA PÂTISSERIE

Par LAURENCE MONTEILLARD



Merci de votre confiance,

Laurence

Laurence.monteillard@gmail.com

06 22 05 69 86

[site Laurence Monteillard](#)