

## L'ARLEQUIN

*Vous propose pour donner une note raffinée à vos apéritifs*

- Assortiment de feuilletés salés
- Pains surprises:
- Mini pâté, quiche ou pizza
- Mini brioches escargots
- Mini croûtes coquilles St Jacques ris de veau ou grenouilles
- Pain nordique garni
- tartes salées , cuillers et verres garnis

### NOS ENTREES

- Pâté en croûte:  
au porc mariné
- Pâté en croûte Richelieu:  
porc et veau avec mousse de foie
- Pâté chaud
- Tourte lorraine
- Feuilleté jambon ou fruit de mer
- Brioches aux escargots
- Quiche lorraine

*Pensez aussi aux gâteaux miniatures, aux fruits déguisés et aux petits fours secs*

## L'ARLEQUIN CHOCOLATIER CONFISEUR

*Une gamme étendue de chocolats de haute qualité*

*PUR BEURRE DE CACAO*

**FABRICATION MAISON  
METHODE ARTISANALE**

*Présentation en ballotins*

250 g.....	16,50 €
400 g.....	25,80 €
500 g.....	32,00 €
750 g.....	48,00 €
1 kg.....	64,00 €

*Vous trouverez un grand choix de présentations*

- Boîtes maison
- Boîtes tissus
- Coffrets de luxe
- Vanneries
- Porcelaines

*offrez aussi nos confiseries  
fabrication maison*

- Pâtes de fruits (pur fruit)
- Fruivolités (ruban bleu INTERSUC 88)
- Croq' télé
- LES CHARBONS DE MONTCEAU

*Nous vous proposons également un choix de thés et de tisanes aux fruits*

## L'ARLEQUIN



## CHATEAU-GROISON

**MICHEL GROISON  
MAITRE ARTISAN  
45 RUE CARNOT  
71300 MONTCEAU**

**TEL 0385571717 FAX 0385572340  
www.patisserie-confiserie-arlequin.com  
NOUS ACCEPTONS LES TITRES RESTAURANT**

POUR UN MEILLEUR SERVICE , VEUILLEZ PASSER  
VOS COMMANDES AU MOINS 48 H A L'AVANCE MERCI

## L'ARLEQUIN

*Vous conseille*  
**Les entremets**

### **MAJESTIC:**

Pâte d'amandes, praliné feuilleté et mousse chocolat

### **SATINE :**

Pâte sucrée , mousse et confit de cerises

### **ANAIIS :**

Piémontais, crème au praliné à l'ancienne et  
incrustation de ganache .

### **FRISSON :**

Biscuit chocolat, crème brûlée vanille , griottes  
sauvages, crème légère au caramel

### **FORET NOIRE :**

Génoise chocolat, mousse chocolat, fourrée Chantilly  
et griottes Montmorency

### **SAINT HONORE:**

Pâte à choux , crème patissière , chantilly , choux  
caramélisés .

### **DIPLOMATE:**

Génoise fourrée à la crème pâtissière avec framboises  
ou fruits

### **MANAOS:**

Génoise chocolat, mousse chocolat et framboises

### **CALYPSO :**

Biscuit joconde, mousseline fruits exotiques.

### **MILLE FEUILLES NATURE OU AUX FRUITS**

## **LES BÛCHES :**

### **BAMBINO:**

Biscuit cuiller, compotée de fraise, mousse à la  
fraise mousse au lait d'amande.dacquoise  
pistache

### **ARABESQUE :**

Biscuit moelleux noisette, crèmeux praliné , confit  
cassis .mousse praliné ,

### **TRADITION:**

Génoise fourrée à la crème pâtissière: kirsch, café,  
praliné ou chocolat .

### **SUN BEAM :**

Biscuit joconde , mousse framboise et ananas ,  
crèmeux exotique , crumble .

### **AGATHA:**

Biscuit chocolat, mousse chocolat Jivara , confit  
d'orange et mousse au thé .

### **LOLLIPOP :**

Sablé breton , biscuit pistache , confit  
fraise/griotte mousseline pistache ,crème  
panacotta et chocolat blanc .

### **FUDGE :**

Sablé breton vanille , mousse chocolat noir ,  
caramel  
au beurre salé , arachides

### **MISTRAL:**

Dacquoise noisette, gelée d'abricot , mousse  
nougat mousseline pistache

### **MONA:**

Brownies , mousse chocolat , mousse poire ,  
biscuit  
joconde , poire au caramel ,

### **VERTIGE:**

Biscuit viennois, crèmeux vanille /pomme, sablé  
,pomme façon tatin , bavaroise vanille ,

## **LES PRESENTATIONS GLACEES**

### **PLATEAU DE FRUITS GIVRES :**

Deux fruits par personne, assortiment de  
Glaces et sorbets

### **COUPE OU CORNE D'ABONDANCE EN NOUGATINE :**

Deux fruits par personne, assortiment de  
Sorbets et de glaces

### **GLACES ET SORBETS VRAC :**

Pour créer vos coupes glacées .

### **LES ENTREMETS GLACES**

### **JARDIN VERT :**

Biscuit , crème glacée au thé vert et rhubarbe  
Sorbet fruits des bois

### **NOUGAT FRAICHEUR :**

Nougat glacé sorbet framboise

### **GLACES ET SORBETS DECORES :**

Deux parfums façon tranche napolitaine

### **ESMERALDA :**

Mousse fruits de la passion , sorbet framboise et  
sorbet pêche

### **CATALAN :**

Sorbets citron , fraise et abricot

### **POIRE BOURGUIGNONNE :**

Sorbets cassis et poire

### **ORIENTAL :**

Crème glacée café , parfait aux épices  
Croustillant à l'anis

### **LES BUCHES GLACEES**

**ALCAZAR :**Sorbet framboise , parfait Grand  
Marnier

**CARDINAL :** sorbets cassis et citron

**MIDI MINUIT :** glaces vanille et chocolat