

Formée par des artisans ligériens qui m'ont transmis un savoir-faire et le goût d'un travail raffiné, je propose, au plus grand nombre, des pâtisseries qui tiennent compte de la saisonnalité.

Ma production artisanale est fabriquée essentiellement avec des matières premières locales.

### Où et comment déguster ces produits ?

Les pâtisseries de Camille sont présentes sur les marchés suivants :

- Marché local à la Ferme des Roches, Couëron, le vendredi de 16h à 19h.
- Basse-Indre le dimanche matin

Vous pouvez retirer vos commandes sur place.

Vous n'êtes pas disponible sur ces créneaux horaires, je vous propose la livraison sur devis.

Dans une volonté de répondre au mieux à vos demandes, je vous invite à prendre contact par mail ou par téléphone pour tout conseil ou renseignement.

*Camille*



## *Les pâtisseries de Camille*

Artisan Pâtissier

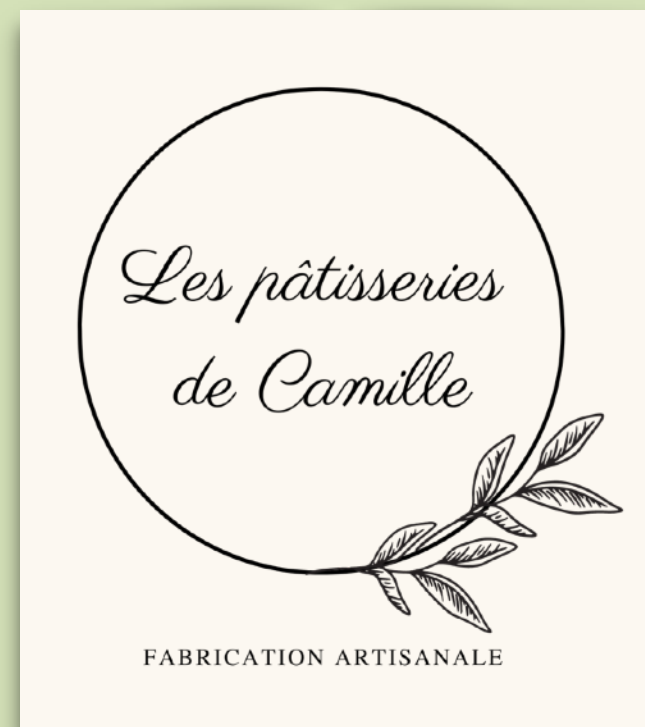
**Tel** : 06.99.32.55.36

**E-mail** : [lespatisseriesdecamille44@gmail.com](mailto:lespatisseriesdecamille44@gmail.com)

**Facebook** : [lespatisseriesdecamille44](https://www.facebook.com/lespatisseriesdecamille44)

**Instagram** : [lespatisseriesdecamille44](https://www.instagram.com/lespatisseriesdecamille44)

**Web** : [www.LesPatisseriesdeCamille.fr](http://www.LesPatisseriesdeCamille.fr)



CARTE  
PRINTEMPS / ÉTÉ  
2024

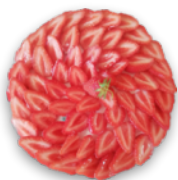
## LES CLASSIQUES

	La part	4 parts	6 parts
- Choux fraises Chantilly	2,90 €	-	-
- Paris-Brest	3,70 €	14,80 €	22,22 €
- Millefeuille vanille	3,70 €	14,80 €	22,22 €
- Flan vanille	2,90 €	11,60 €	17,40 €



## LES TARTES

	La part	4 parts	6 parts
- Citron vert basilic	3,40 €	13,60 €	20,40 €
- Citron meringuée	3,40 €	13,60 €	20,40 €
- Multifruits de saison	3,90 €	15,60 €	23,40 €
- Tarte fine aux pommes ou fruits de saison	2,50 €	10,00 €	15,00 €
- Tarte fraises ou framboises	3,90 €	15,60 €	23,40 €



## LES ENTREMETS

Individuel, 4 / 6 / 8 parts

### Le Framboisier

Biscuit amande, mousse onctueuse à la vanille, framboises  
La part : 4,50€



### Cheesecake mangue-passion

Croustillant spéculos, mousse cheese citron vert-vanille, confit mangue-passion  
La part : 4,50€

### Le Fraisier

Génoise, crème légère, fraises  
La part : 4,50€



### La Pavlova

Meringue, chantilly, confit de fruits, fruits frais  
La part : 3,90€

### Le Royal

Biscuit dacquoise, croustillant praliné, mousse au chocolat  
La part : 3,90€



### Le Trois Chocolats

Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse au chocolat noire, mousse au chocolat lait, mousse au chocolat blanc  
La part : 3,90€

## SUR COMMANDE

Confection de pâtisseries sur mesure pour vos évènements particuliers ou professionnels, sur devis.

### Plateau de réductions au choix :

1,30€ / pièce - 15 pièces minimum

- Tartelettes : fruits de saison, chocolat, citron meringuée
- Choux : vanille, chocolat, café, chantilly
- Entremets
- Macarons : voir saveurs de la pyramide de macarons
- Crème brûlée et verrines diverses (panna cotta, fraise, chocolat,...)



### Number Cake

4,70€ / part - 6/8 parts ou 10/12 parts

- Sur pâte sucrée ou sablée - nature ou chocolat
- Saveur à définir selon les envies et la saisonnalité



### Croquebouché

Les 3 choux + nougatine : 4,50€ minimum de 30 pièces

Saveurs : Grand-Marnier, vanille, chocolat, café, caramel, kirsch



### Pyramide de macarons \*

Le macaron : 1,30€ - minimum de 30 pièces

Saveurs : vanille, chocolat, café, caramel, pistache, agrumes, exotique, fraise, framboise



Je vous invite à passer votre commande au moins une semaine à l'avance, en me contactant par téléphone ou par email afin d'obtenir un devis.

\*Caution demandée pour les éléments mis à disposition

D'autres produits sont à découvrir sur notre stand (gâteaux de voyage, confiseries)

Il est possible de créer et personnaliser une plaque chocolat pour vos évènements (supplément d'un euro)