

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.
- Saint-Joseph de Porterie le samedi matin
- 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

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

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

Web : www.LesPatisseriesdeCamille.fr

952 358 570 R.C.S. Nantes



CARTE

AUTOMNE / HIVER 2024

Evolution des tarifs à compter du 1er novembre 2024

LES CLASSIQUES

	La part	4 parts	6 parts
- Tartes fines	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
- Chocolat Caramel	3,90 €	15,60 €	23,40 €
- Citron meringuée	3,40 €	13,60 €	20,40 €
- Saint-Honoré	3,70 €	14,80 €	22,20 €
- Orange sanguine - passion	3,40 €	13,60 €	20,40 €



LES ENTREMETS

Individuel, 4 / 6 / 8 parts

Le Royal

Biscuit dacquoise, croustillant praliné, mousse au chocolat
La part : 4,50€



L'armoricain

Biscuit succès, crème au beurre praliné maison
La part : 3,90€

Le poire-noisette-caramel

Biscuit noisette, mousse vanille avec poire caramélisée, mousse caramel
La part : 3,90€

Photo en cours

Photo en cours

L'Epicéa

Biscuit pain d'épices, croustillant chocolat, compotée d'orange, mousse vanille
La part : 3,90€

Cheesecake mangue-passion

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



La Pavlova exotique

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

SUR COMMANDE

Confection de pâtisseries sur mesure pour vos événements 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

A partir de 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



Croquembouche

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 événements (supplément d'un euro)