



FABRICATION ARTISANALE

CARTE
PRINTEMPS / ÉTÉ
2026



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



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 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	3,50 €	14,00 €	21,00 €
- 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 : 4,50€



Nous proposons également le **Sablé Myrtille**, le **Cassis Vanille-Noisette**, l'**Armoricaïn** la part à 3,90€, le **Chocapeç** la part à 4,40€, le **Trois Chocolats** la part à 4,40€.

SUR COMMANDE

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

Plateau de réductions au choix :

1,40€ / 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, verrines diverses (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 : 4,60€ 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, 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)