



IVOIR

PÂTISSERIE
ARTISANALE

Julian Crenn



NOS ENGAGEMENTS

- Livraison régulière
- Production maîtrisée & constante
- Carte saisonnière
- Fabrication artisanale

POUR VOUS

- Hôtel
- Restaurant
- Salon de thé
- Traiteur
- Boulangerie

EXTERNALISER

- Rentabilité accrue & augmentation de votre chiffre d'affaires
- Gain de temps au quotidien
- Réduction de la masse salariale
- Desserts premium & qualité constante
- Économies d'énergie et de matières premières

ENTREMETS



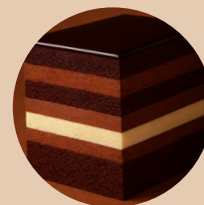
ENTREMET TIRAMISU

L'entremet tiramisu est composé d'un biscuit cuillère imbibé et d'une mousse mascarpone aux jaunes d'œufs. Parfums : café, chocolat, cacahuète, fruits rouges, fruit de la passion, mangue, spéculoos, noisette, pistache, amande.



ENTREMET FORÊT NOIRE

L'entremet Forêt-Noire est composé d'un biscuit au chocolat, d'une ganache au chocolat noir 84 %, de cerises noires confites, d'une mousse au chocolat noir 84 % et d'une chantilly au kirsch.



ENTREMET TROIS CHOCOLATS

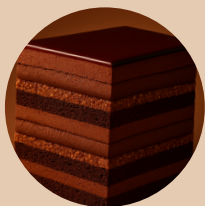
L'entremet trois chocolats est composé d'un biscuit au chocolat, d'une bavaroise au chocolat blanc, d'une bavaroise au chocolat au lait et d'une bavaroise au chocolat noir 84 %.



ENTREMET COCO ET FRUIT DU SOLEIL

L'entremet coco et fruits du soleil est composé d'un biscuit dacquoise coco, d'un crémeux mangue et ananas, puis d'une mousse aux fruits du soleil.

ENTREMETS



ENTREMET CHOCOLAT CROUSTILLANT

L'entremet chocolat croustillant est composé d'un biscuit au chocolat, d'un croustillant praliné noisette et d'une mousse légère au chocolat noir 84 %



ENTREMET EXOTIQUE FRUITS ROUGES

L'entremet exotique fruits rouges est composé d'un biscuit dacquoise coco, d'une gelée de framboise fraîche et d'une mousse chocolat et fruit de la passion.



ENTREMET CHOCOLAT CARAMEL

L'entremet chocolat caramel est composé d'un biscuit au chocolat, d'une ganache au chocolat noir 84 %, d'éclats de nougatine croustillante et d'une mousse au caramel.



ENTREMET VANILLE POMME CARAMELISÉE

L'entremet vanille pomme caramélisée est composé d'une brioche perdue gourmande, d'une marmelade de pommes caramélisées façon tatin et d'une crème légère à la vanille.

Nous pouvons réaliser toutes vos créations sur mesure, selon vos demandes

ENTREMETS



ENTREMET POIRE CHOCOLAT

L'entremet chocolat est composé d'un biscuit brownie au chocolat noir, d'une ganache au chocolat noir 84 %, d'une marmelade de poire pochée à la vanille et d'une mousse bavaroise au chocolat noir.



ENTREMET CHEESE CAKE

L'entremet cheesecake est composé d'une base de biscuit émietté, d'une mousse légère au fromage frais vanillé et d'une gelée de fruits au choix. Parfums : fruits rouges, mangue, passion, spéculoos, caramel beurre salé.



ENTREMET PISTACHE AVOCAT FRUITS ROUGES

L'entremet pistache avocat fruits rouges est composé d'un biscuit moelleux à la pistache, d'une mousse légère à l'avocat et d'une gelée de fruits rouges.



ENTREMET ABRICOT HUILE D'OLIVE

L'entremet abricot huile d'olive est composé d'un biscuit madeleine à l'huile d'olive, d'une gelée d'abricot et d'une ganache montée au chocolat blanc et huile d'olive.

Nous pouvons réaliser toutes vos créations sur mesure, selon vos demandes

TARTES

TARTE AMANDE CAFÉ VANILLE



La tarte amande café vanille est composée d'une pâte sucrée amande, d'un crémeux au praliné amande, d'un biscuit moelleux à l'amande et grains de café torréfiés, d'un duo de ganache montée amande amère et café, ainsi que d'un praliné noisette pur.

TARTE NOISETTE CHOCOLAT



La tarte chocolat est composée d'une pâte sucrée au cacao, d'un crémeux au chocolat au lait, d'un biscuit moelleux chocolat-noisette, d'un praliné noisette pur, d'une ganache montée au praliné noisette et d'une mousse légère au chocolat.

TARTE PISTACHE CHOCOLAT BLANC



La tarte pistache est composée d'une pâte sucrée à la pistache, d'un crémeux pistache chocolat blanc, d'un biscuit moelleux à la pistache, d'un praliné pistache pur et d'un duo de ganache montée au chocolat blanc et au praliné pistache.

TARTE VANILLE NOIX DE PÉCAN



La tarte vanille noix de pécan est composée d'une pâte sucrée à la vanille, d'un crémeux noix de pécan, d'un biscuit moelleux noix de pécan, d'un praliné noix de pécan pur et d'un duo de ganache montée vanille et noix de pécan.

TROMPE L'OEIL



LE CITRON

Le citron est composé d'un cœur de marmelade de citron confit et menthe, d'une ganache montée au citron yuzu, le tout dans une coque en chocolat blanc.



LA PÊCHE

La pêche est composée d'une marmelade de pêche rôtie à l'huile d'olive, dans un gel à la verveine, d'une ganache montée à la pêche plate, le tout dans une coque en chocolat blanc.



LA CACAHUÈTE

La cacahuète est composée d'un cœur coulant au praliné cacahuète croquant, d'une ganache montée à la cacahuète, le tout dans une coque en chocolat.



LA POIRE

La poire est composée d'un cœur de marmelade de poire pochée à la baie de genièvre et poivre de Timut, dans une ganache montée à la poire Williams, le tout dans une coque en chocolat blanc.

COOKIES



COOKIE PISTACHE

Cookie pistache moelleux, cœur fondant à la pistache, éclats de pistaches torréfiées et notes gourmandes de caramel.



COOKIE NOISETTE

Cookie noisette moelleux, cœur fondant à la noisette, éclats de noisettes torréfiées et notes gourmandes de caramel.



COOKIE NOIX DE PECAN

Cookie noix de pécan moelleux, cœur fondant à la noix de pécan, éclats de noix de pécan torréfiées et notes gourmandes de caramel.



COOKIE CACAHUÈTE

Cookie cacahuète moelleux, cœur fondant à la cacahuète, éclats de cacahuètes torréfiées et notes gourmandes de caramel.

ENTREMETS



ENTREMET PRALINÉ NOISETTE

L'entremet praliné noisette est composé d'un biscuit moelleux à la poudre de noisette, d'une fine couche de croustillant praliné noisette et d'une ganache montée au praliné pur noisette.



ENTREMET PRALINÉ PISTACHE

L'entremet praliné pistache est composé d'un biscuit moelleux à la poudre de pistache, d'une fine couche de croustillant praliné pistache et d'une ganache montée au praliné pur pistache.



ENTREMET PRALINÉ CACAHUÈTE

L'entremet praliné cacahuète est composé d'un biscuit moelleux à la poudre d'amande, d'une fine couche de croustillant praliné cacahuète et d'une ganache montée au praliné pur cacahuète.



ENTREMET PRALINÉ NOIX DE PECAN

L'entremet praliné noix de pécan est composé d'un biscuit moelleux à la poudre d'amande, d'une fine couche de croustillant praliné noix de pécan et d'une ganache montée au praliné pur noix de pécan.

CHOUX



CHOUX NOISETTE

Choux craquelin garnit d'une crème légère à la noisette et d'un coeur praliné pur noisette



CHOUX PISTACHE

Choux craquelin garnit d'une crème légère à la pistache et d'un coeur praliné pur pistache



CHOUX VANILLE CARAMEL

choux craquelin garnit d'un crème légère 100% vanille et d'un coeur au caramel beurre salé



CHOUX CARAMEL CACAHUÈTE

choux craquelin garnit d'une crème cacahuète et d'un coeur pur praliné cacahuète

GÂTEAUX



LE CAKE CITRON

Cake citron moelleux à l'huile d'olive parfumé au citron.



BROWNIES CHOCOLAT

Brownie moelleux au chocolat noir et fleur de sel, agrémenté d'éclats de fruits secs torréfiés et caramélisés.

Fruits secs au choix : pistache, noix de pécan, noix, cacahuète, noisette, amande.



SAINT HONORÉ VANILLE

Pâte feuilletée croustillant, choux vanillé caramélisé, crème diplomate vanille et chantilly vanille.



MILLE FEUILLE VANILLE

Pâte feuilletée croustillante, crème pâtissière légère à la vanille.

Cœur au choix : caramel beurre salé, praliné pistache, praliné noisette, praliné noix de pécan, praliné cacahuète.

CONTACT



**101 AVENUE DE TOULOUSE,
31150 BRUGUIÈRES**



IVOIRPATISSERIE



**06 71 94 84 67
06 10 32 21 85**



ivoirpatisserie@gmail.com