

Pour vos Desserts

Quelques nouveautés sont réalisées selon les saisons et cours des fruits

Assiette gourmande : 3 sortes	-----	+/- 4,90 € l'assiette
Assiette gourmande : 4 sortes	-----	+/- 6,50 € l'assiette
Bagatel	-----	+ ou - 4,40 € la part (biscuit macaron, crème vanille + disque de fruits rouges)
Éclat d'abricot	-----	+ ou - 4,40 € la part (biscuit chocolat, abricot cuit, nougatine, mousse chocolat lait)
Concorde	-----	+ ou - 3,80 € la part (meringue chocolat, crème « grand-mère » chocolat)
Délice croquant	-----	+ ou - 4,30 € la part (biscuit amande, croquant noisette et mousse choco)
Valentino	-----	+ ou - 4,60 € la part (riz soufflé, caramel, crème vanille & velouté chocolat)
Charlotte (poire ou multifruits)	-----	+ ou - 4,10 € la part
Charlotte (fraise ou framboise)	-----	de 4,50 € à 4,90 € la part
Fraisier	-----	+ ou - 4,30 € la part
Framboisier	-----	+ ou - 4,80 € la part
Pressilia	-----	+ ou - 4,50 € la part (crème, fruits & Sabayon de Champagne)
Délice de Camille	-----	+ ou - 4,30 € la part (mousse fruits des bois & crème brûlée vanille)
Princesse	-----	+ ou - 4,60 € la part (amande, groseille, cassis & crème Cointreaux)
Mille feuilles (crème pâtissière ou chantilly)	---	+ ou - 3,60 € la part
Saint Honoré (crème chantilly ou chiboust)	---	+ ou - 3,50 € la part
Paris Brest	-----	+ ou - 3,60 € la part
Pavé du Roy	-----	+ ou - 3,70 € la part
Tarte chiboust (pomme ou abricot)	-----	+ ou - 3,30 € la part
Grand choix de tartes (fruits jaunes)	-----	+ ou - 3,20 € la part
Grand choix de tartes (fruits rouges)	-----	+ ou - 4,00 € la part
Tarte chocolat	-----	+ ou - 3,40 € la part
Tarte profiterolles	-----	+ ou - 3,50 € la part

Petits Fours

Petits Fours Secs	-----	50 € le kg
Petits Fours Frais (environ 65 pièces)	-----	52 € le kg
Pièce montée	-----	1,20 € le chou
Forfait nougatine	-----	24 €
Macarons	-----	56 € le kg

Décors spécial, nous consulter ..

Nos Glaces « Maison »

Sorbets (spécial « Trou Normand »)	-----	9,80 € le ½ litre
(rhum, café & raisin)		14,50 € le ¾ litre
(vanille, raisin & rhum)		19,40 € le litre
(Grand Marnier)		
Glaces et Sorbets variés	-----	8,90 € le ½ litre
		13,30 € le ¾ litre
		17,60 € le litre
Vacherins (parfum au choix)	-----	4,30 € la part
Omelette Norvégienne (mini 6 pers.)	-----	5,10 € / pers (vanille flambée, Grand Marnier)
Entremets glacés (parfum au choix)	-----	4,30 € la part
Marmite de nougatine (8 pers.)	-----	45,00 € pièce (glace ou sorbet - 3 boules / pers.)
Absolu (4 ou 6 pers.)	-----	17,60 € / 4 pers (sorbet abricot et parfait praliné sur biscuit noisette)
Macarons glacés	-----	1,15 € pièce



Produit déposé

Pour vos Baptême, Communion, Mariage & Anniversaire ...

Nous pouvons réaliser sur commande
des gâteaux d'exception

Pour les personnes concernées, un tableau de produits
allergènes est à votre disposition dans notre magasin.

Aux Délices de Diane



Evelyne & Michel VITRE
15, rue Diane de Poitiers
28260 Anet
02 37 41 92 49
www.patisserie-chocolaterie-anet.fr


Heures d'ouverture :

Mardi au samedi	7 h 30 à 13 h
	14 h 30 à 19 h 30
Dimanche matin	7 h 30 à 13 h
Dimanche après-midi (hiver)	15 h à 18 h
Dimanche après-midi (été)	15 h 30 à 19 h
Lundi férié	8 h à 13 h



Nos Pains & Pâtisseries

Viennoiseries « Maison »

- Fabrique tous ses Pains Spéciaux
- La baguette « Tradi » à l'ancienne
- La baguette « Tradi » au blé germé
- La baguette viennoise
- La « Bien Aimée »
- Pavé gourmand (noisette, noix, abricot & figue)
- Pain de Campagne
- Pain Complet
- Pain de Seigle
- Pain aux Céréales
- Pain Rustique (comté & lardon)
- Boule de Diane 
- Pain de Mie
- Petit pain individuel (sur commande)

Pour l'Apéritif

Fours Salés	-----	43,00 € le kg
(assortis complet, 65 pièces environ)		
Feuilletés escargots	-----	1,00€ pièce
Pruneaux au bacon	-----	46,00 € le kg
Navettes fourrées assorties	-----	1,10 € pièce
Canapés garnis assortis		
Plateau		
20 pièces :	-----	20,80 €
30 pièces :	-----	31,20 €
36 pièces :	-----	37,80 €
42 pièces :	-----	43,80 €
Pain surprise assortis (mini : 6 pers.)	-----	4,40 € / pers
Pain surprise saumon (mini 6 pers.)	-----	5,20 € / pers
Brioche au crabe (6 toasts)	-----	4,70 € / pers
(6 pers. : 28,20€ ou 8 pers. : 37,60 €)		
Cake salé aux lardons, olives, noix	-----	22 € le kg
Hérisson de mini-brochettes	-----	1,45 € pièce
(poisson ou viande + légumes)		
Mini verine	-----	2,20 € pièce

Entrée Froides

Avocat Crabe et Crevettes	-----	5,20 € pièce
Filet de Sole en « Calypso » (présenté sur tomate)	-----	6,50 € pièce
Filet de Sole en chaud froid (intérieur farce de saumon frais)	-----	7,60 € pièce
Médallions de Saumon frais (garniture en coquille)	-----	5,25 € pièce
Saumon frais en Bellevue	-----	6,20 € la part
(présentation avec la tête et la queue, mini. 10 pers. + garniture)		
Terrine de poisson	-----	4,60 € la part
Artichaud antonin-carême	-----	6,20 € pièce
(œuf poché + saumon fumé sauce mayonnaise)		
Artichaud Bayonnais	-----	5,90 € pièce
(œuf poché + macédoine et jambon bayonne)		
Suprême de Saumon	-----	5,20 € pièce
Vérine du moment	-----	4,50 € pièce
(riz, crabe, pamplemousse) & (betterave rouge & mousseline carotte)		

Viandes Froides

Poulet chaud / froid	-----	5,70 € la part
Cornet de jambon printanier	-----	3,90 € la part
Assortiment de charcuterie	-----	3,60 € la part
Présentation sur papillon	-----	4,00 € la part
Assortiment de viandes froides (suivant cours)		
volaille	-----	de 4,90 € à 5,00 € la part
noix de veau	-----	de 7,30 € à 7,50 € la part
filet de bœuf	-----	de 7,60 € à 7,80 € la part
Assortiment de salades	-----	3,00 € la part
(piémontaise, taboulé, riz méli-mélo)		
Salade verte	-----	1,10 € la part

Pour fromage, nous consulter

Entrées Chaudes

Tarte moelleuse comté au bleu d'Auvergne	-----	2,80 € pièce
Tarte moelleuse comté et lardons	-----	2,80€ pièce
Pâté Lorrain	-----	28,00 € le kg
Tarte à l'oignon	-----	2,70 € pièce
Tarte fromage	-----	2,60 € pièce
Pizza	-----	2,70 € pièce
Quiche Lorraine	-----	2,70 € pièce
Quiche champignon	-----	2,80 € pièce
Quiche au poulet	-----	2,80 € pièce
Croissant jambon	-----	3,50 € pièce
Roulé fromage	-----	2,80 € pièce
Roulé jambon	-----	2,80 € pièce
Crêpe aux champignons	-----	3,50 € pièce
Crêpe jambon	-----	3,50 € pièce
Quiche saumon poireaux	-----	3,10 € pièce
Mille-feuilles jambon	-----	3,60 € la part
Bouchée à la Reine (ris de veau)	-----	4,50 € pièce
Croustade aux fruits de mer	-----	4,90 € pièce
Coquille Saint-Jacques à la nappe (selon cours)	-----	5,40 € pièce
Paupiette de sole, intérieur saumon	-----	7,80 € pièce
(sauce à l'armoricaine)		
Paupiette de saumon, intérieur flétan	-----	7,80 € pièce
Jambon braisé aux morilles	-----	de 8,50 € à 8,70 € la part
(sauce madère et feuilleté aux pommes)		
Magret de canard	-----	de 9,50 € à 9,80 € la part
Boubin blanc en brioche	-----	7,20 € la part
(sauce porto et champignon)		

Poissons Chauds

Terrine de poisson (sauce à l'armoricaine)	-----	4,80 € pièce
Coquille de poisson (sauce à l'armoricaine)	-----	5,20 € pièce
Crêpe aux fruits de mer	-----	3,50 € pièce

Viandes Chaudes

Paupiette de veau champignons	-----	8,80 € la part
Supplément morilles	-----	+ 1,60 € la part
Jambon braisé aux morilles (mini 4 pers.)		
(sauce madère et feuilleté aux pommes)		
jusque 7 pers.	-----	8,70 € la part
+ 8 pers.	-----	8,50 € la part
Magret de canard (mini 4 pers.)		
(sauce madère et feuilleté aux pommes)		
jusque 7 pers.	-----	9,80 € la part
+ 8 pers.	-----	9,50 € la part