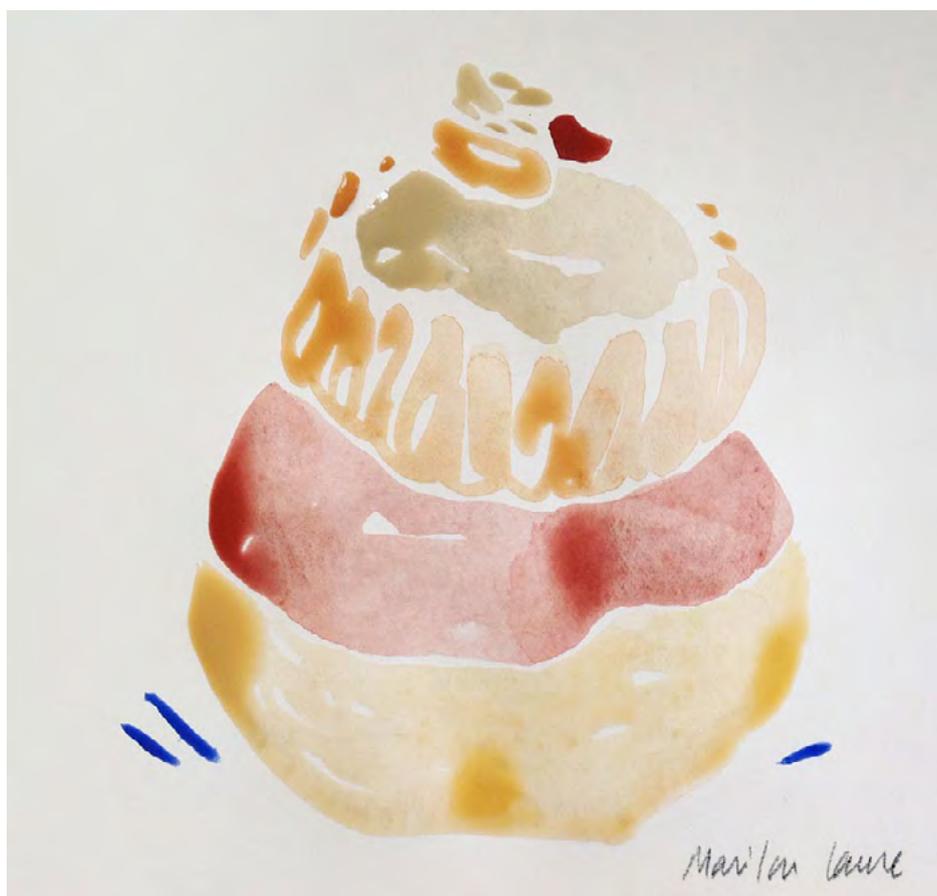


Sébastien



Dégardin

Automne-Hiver 2019-2020



www.sebastien-degardin.com



Les Salés

Sablé apéritif (le pot de 100 grs) **4 €**
Noisette, parmesan et pistache gruyère.

Pain surprise jambon - fromage **44 €**
 (environ 54 pièces) *
Triangles de pain gris accompagnés de rosette, jambon de pays, terrine de campagne, fromage frais aux herbes et tranches d'emmental.

Pain surprise saumon **48 €**
 (environ 54 pièces) *
Triangles de pain gris accompagnés de beurre citronné et saumon fumé.

Navettes garnies **2 € pièce ***
Saumon, chaire de crabe, mousson de canard, jambon de pays, fromage frais aux herbes.

Petits Fours Salés **57 € le kg**
Quiche Lorraine, quiche poireaux, quiche saumon, carré au jambon, feuilleté à la tomate, gougère, pâté, saucisse.

Croquette Lucienne **3,50 € pièce**
Farce à base de jambon, champignons de Paris, emmental râpé, panée et frite.

Pâté en croûte, volaille et pistache (à la coupe) **39 € le kg**
Farce de porc et de volaille assaisonnée, agrémentée de pistaches, poêlée de champignons, tombée d'oignons et gelée au Porto.

Pâté du Panthéon **4,50 € pièce**
Dans une pâte feuilletée, farce de porc, émincé de volaille et pistaches.

Pâté Forestier **4,50 € pièce**
Dans une pâte feuilletée, farce de porc, émincé de volaille, poêlée de champignons et tombée d'oignons.

Pâté Parmentier **4,50 € pièce**
Dans une pâte feuilletée, émincé de pomme de terre, échalote, persil lié dans une farce de porc légèrement crémée.

Quiche Individuelle **4,10 €**
 **4 pers. 25 €**
 **6 pers. 36 € ***
Lorraine, chèvre épinard, courgette tomate, champignons, poireaux, saumon petits légumes.

Tarte tomate cerise Individuelle **4,10 €**
 **4 pers. 25 € ***
 **6 pers. 36 € ***
Pâte feuilletée, tomate cerise, jambon, olives noires.

Bouchée ris de veau **6 € pièce**
Croûte feuilletée garnie de quenelle, ris de veau, champignons de Paris liés dans une sauce à base de jus de veau.

Soupe maison (le pot de 500 ml) **8 €**
Mijotée avec des légumes frais.

Les Douceurs Traditionnelles

Diva (taille unique) **6 pers. 40 € ***
Pâte à choux garnie, soit chocolat caramel ou chocolat café ou chocolat vanille, posée sur un fond de pâte sablée et crème d'amande.

Saint Honoré **4 pers. 24 € ****
 **6 pers. 36 € ***
 **8 pers. 48 € ***
Pâte feuilletée et choux caramélisés garnis de crème diplomate, chantilly vanille, parsemée d'amandes effilées grillées.

Paris-Brest Individuel **5,50 €**
 **4 pers. 24 € ****
 **6 pers. 36 € ***
 **8 pers. 48 € ***
Pâte à choux garnie de crème mousseline pralinée. Amandes et noisettes caramélisées.

Millefeuille vanille Bourbon Individuel **5 € ****
 **4 pers. 24 € ***
 **6 pers. 36 € ***
 **8 pers. 48 € ***
Pâte feuilletée caramélisée, sablé praliné gourmand, garnie de crème légère vanille Bourbon.

Millefeuille framboise **4 pers. 28 € ***
 **6 pers. 42 € ***
 **8 pers. 56 € ***
Pâte feuilletée caramélisée, sablé praliné gourmand, garnie de pulpe de framboise, framboises fraîches et crème légère vanille Bourbon.

Ali Baba Individuel **5,50 €**
 (taille unique) **6 pers. 42 € ***
Pâte briochée punchée d'un sirop aux agrumes, vieux rhum. Sabayon à la vanille Bourbon.

Pavé du Panthéon Individuel **5,50 €**
 **4 pers. 24 € ***
 **6 pers. 36 € ***
 **8 pers. 48 € ***
Dacquoise noisette, crème au beurre pralinée amande noisette, crème au beurre café et nougatine.

* Uniquement sur commande

** Uniquement en fin de semaine



Les Douceurs Fruitées

Framboisier	4 pers. 26 €
.....	6 pers. 39 €**
.....	8 pers. 52 € *

Biscuit léger, crème mousseline, framboises et pâte d'amande pistache.

Dacquoise pistache framboise.....	Individuelle 5,70 €
.....	4 pers. 26 €
.....	6 pers. 39 €
.....	8 pers. 52 € *

Dacquoise pistache, crème mousseline pistache, pulpe de framboise et framboises fraîches.

Passiflore.....	Individuel 5,50 €
.....	4 pers. 24 €
.....	6 pers. 36 €
.....	8 pers. 48 € *

Sablé breton à la fleur de sel, biscuit amande coco. Mousse Bianco, crémeux aux fruits de la passion et mangues poêlées.

Agrumes.....	Individuel 5,70 €
.....	4 pers. 24 €
.....	6 pers. 36 €
.....	8 pers. 48 € *

Biscuit moelleux, dacquoise aux éclats d'amandes, crème légère vanille-safran, compotée de Mikan (mandarine japonaise) et cédrat. Streusel noisette.

- * Uniquement sur commande
- ** Uniquement en fin de semaine

Les Douceurs Chocolatées

Macaron Harmonie	(taille unique) 4-6 pers. 37 €
------------------------	--------------------------------

Biscuit macaron chocolat, pulpe de framboise, mousse sablée au chocolat noir Arriba (origine Equateur) et fruits rouges frais.

Noir absolu.....	Individuel 5,50 €
.....	4 pers. 24 € **
.....	6 pers. 36 € *
.....	8 pers. 48 € *

Base pralinée aux noisettes entières, biscuit chocolat noir, ganache et mousse chocolat noir Sur Del Lago (origine Vénézuéla).

Merveilleux.....	4 pers. 24 €
.....	6 pers. 36 €
.....	8 pers. 48 € *

Biscuit chocolat imbibé cacao. Mousse chocolat noir intense Apurimac (origine Pérou), cœur crémeux vanille et gruë de cacao. Meringue fondante au chocolat.

Feuilletine pralinée.....	Individuelle 5,50 €
.....	4 pers. 24 €
.....	6 pers. 36 € *
.....	8 pers. 48 € *

Dacquoise feuilletée noisette. Ganache et chantilly chocolat au lait caramel, feuilles de chocolat noir.

Les Pièces Montées

Pyramide de maronis

(à commander une semaine avant)

.....	petit modèle (environ 25 maronis) 45 € *
.....	moyen modèle (environ 60 maronis) 105 € *
.....	grand modèle (environ 100 maronis) 170 € *

Biscuit moelleux, légèrement craquant à base d'amande, garnis d'une crème onctueuse et délicate : chocolat, vanille, café, caramel, framboise, citron, pistache ou violette cassis.

Pièce montée traditionnelle

(à commander une semaine avant)

.....	petit modèle (environ 30 choux) 75 € *
.....	moyen modèle (environ 75 choux) 190 € *
.....	grand modèle (environ 120 choux) 250 € *

Nougatine confiseur amande noisette décorée de glace royale, choux craquants caramélisés garnis de crème vanille Bourbon.



Les Tartes

Tarte feuilletée aux fruits..... Individuelle 4 €
..... 4 pers. 22 €
..... 6 pers. 33 €*

*Pommes fondantes, poires-amande ou griottes-pistache.
(Les fruits peuvent varier au cours de la saison).*

Tarte framboise..... 4 pers. 28 €
..... 6 pers. 42 €*

*Pâte sablée, crème d'amande et crème diplomate à la vanille.
Framboises fraîches.*

Tarte yuzu Individuelle 5,50 €
..... 4 pers. 26 € *
..... 6 pers. 39 € *
..... 8 pers. 52 € *

*Pâte sablée amande, crème au jus de yuzu bio de l'île de Shikoku
et biscuit moelleux citron-yuzu.*

Tarte marron mandarine ... Individuelle 5,50 €
..... 4 pers. 28 €
..... 6 pers. 42 € *
..... 8 pers. 56 € *

*Pâte sablée amande, compotée de mandarine, crème brûlée
marron, crème légère mandarine.*

Tarte croquembouche 4 pers. 30 € *
..... 6 pers. 42 € *

*Pâte sablée amande, crème d'amande glacée de nappage caramel.
Choux caramélisés garnis de crème vanille, meringues fondantes.*

Carré noisette
pamplemousse Individuel 5,50 €
..... 3 pers. 20 €
..... 4 pers. 26 €
..... 6 pers. 39 €**

*Pâte sablée amande, crème de noisette au sucre d'Okinawa. (sucre
non raffiné du Japon), pamplemousse rôti au miel. Streusel noisette,
pâte de fruits et pamplemousse frais.*

Carré Marron Individuel 5,70 €
..... 4 pers. 28 €**
..... 6 pers. 42 €*

*Pâte sablée à la farine torréfiée, meringue fondante, crème de
marron, éclats de cassis et chantilly vanille.*

* Uniquement sur commande
** Uniquement en fin de semaine

Les Glaces

Glace Individuelle 3 €
..... (le pot de 500 ml) 10 €

*Caramel à la fleur de sel, pistache, café (mélange maison), vanille
Bourbon, noisette, chocolat noir Apurimac (origine Pérou).*

Sorbet Individuel 3 €
..... (le pot de 500 ml) 10 €

*Fruits rouges (fraise, framboise, cassis, groseille), Tutti Frutti
(orange, citron, ananas, banane, passion), citron vert, mangue -
passion, pêche blanche.*

Les Entremets Glacés

Vacherin vanille
fruits rouges(taille unique) 4-6 pers. 28 €
*Meringue fondante, glace vanille, sorbet fruits rouges et chantilly
vanille.*

Piémont(taille unique) 4 pers. 26 €
*Meringue noisette, glace noisette, glaçage caramel, amandes et
noisettes caramélisées.*

Les Maronis

Spécialité de la maison

Petits maronis 1,40 € pièce
*Biscuit moelleux, légèrement craquant à base d'amande, garnis
d'une crème onctueuse et délicate : chocolat, vanille, café, caramel,
framboise, citron, pistache ou violette cassis.*

Les Mignardises

Petits fours frais
..... petit plateau (environ 15 pièces) 23 € *
..... moyen plateau (environ 26 pièces) 39 € *
*Assortiments de tartelettes aux fruits frais, chocolat, pâte à choux
et mini entremet.*

Petits fours secs

Assortiment de sablés..... 52 € le kg
*Diamant, sablé citron, sablé aux pépites de chocolat, Linzer à la
framboise...*



Les Gâteaux de Voyage

Cake citron	petit	11 €
.....	moyen	15 €
.....	grand	19 €
Cake aux fruits confits	petit	11 €
.....	moyen	15 €
.....	grand	19 €
Cake vanille éclats de cassis	petit	11 €
.....	moyen	15 €
.....	grand	19 €
Cake au chocolat	petit	11 €
.....	moyen	15 €
.....	grand	19 €
Pain de Gênes	petit	5 €
.....	moyen	10 €
.....	grand	16 €

Biscuit léger à base de pâte d'amande.

La Confiserie

Caramel à la fleur de sel	45 € le kg
Pâte de fruits	45 € le kg
<i>Rose framboise, cassis violette, abricot passion, pêche blanche, fraise coquelicot.</i>	
Guimauve aux fruits	7 € la réglette
Guimauve croquante au chocolat	2,50 € pièce
Nougat	75 € le kg

Le Cidre biologique Eric Baron

Domaine de Kervéguen

Cidre brut à l'ancienne 75 cl	12 €
Cidre Carpe Diem 75 cl	14 €

Cuvée de pommes biologiques tardives, vieillie en fût de chêne pendant 3 mois, à la manière des vendanges tardives.

Les Chocolats

Bonbons chocolat	85 € le kg
------------------------	------------

Assortiments de ganaches et pralinés.

Feuilles de chocolat noir	80 € le kg
---------------------------------	------------

Amandes, noisettes, pistaches, raisins, écorces d'oranges et de gingembre confits.

Orangettes	80 € le kg
------------------	------------

Aiguillettes d'écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir.

Rocher lait ou noir	3,60 € pièce
---------------------------	--------------

Pralinés amandes noisettes.

Sablé friable au chocolat	3,50 € pièce
---------------------------------	--------------

Sablé nougatine amande-noisette, enrobé de chocolat noir Morogoro 68% (origine Tanzanie).

Carré dégustation	3 € pièce
-------------------------	-----------

Apurimac 72% (Origine Pérou)

Arriba 72% (Origine Equateur)

Sambirano 72% (Origine Madagascar)

Sur Del Lago 72% (Origine Vénézuéla)

Chocolat au lait Arriba 50% (Origine Equateur)

Dulcey (Chocolat Blanc torréfié)

Bianco (Vanille - framboises cristallisées et fleur de sel)

Bianco matcha (Vanille et thé vert japonais)

Le Champagne Guy de Chassey

Brut Carte Noire 75 cl	30 €
Brut Carte Noire 37,5 cl	19 €

100 % Grand Cru, 70% Pinot Noir et 30% Chardonnay.

Brut Rosé 75 cl	33 €
-----------------------	------

Premier Cru, 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay et Coteaux Champenois rouge.

Le Café

250 gr alliance spéciale 100% Arabica	6 €
---	-----

Elaboration d'une alliance spéciale du torréfacteur Pascal Guiraud avec Sébastien Dégardin.

* Uniquement sur commande

** Uniquement en fin de semaine

