

Sébastien



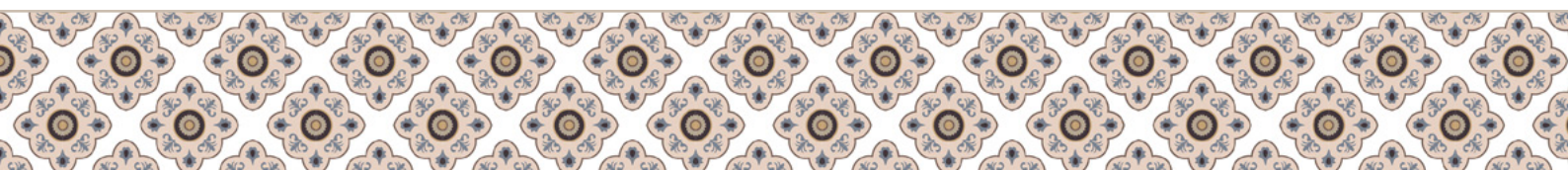
Dégardin

Printemps-Été 2021



Mari'ou Lame

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 **2,50 € pièce ***
Saumon, chair 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 **7 € 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 **4 pers. 26 €**
..... **6 pers. 39 € ***
..... **8 pers. 52 € ***
Pâte à choux garnie de crème mousseline pralinée. Amandes et noisettes caramélisées.

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

Pavé du Panthéon **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

Fraisier ou framboisier	4 pers. 26 €
.....	6 pers. 39 €
.....	8 pers. 52 € *

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

Dacquoise pistache framboise	4 pers. 26 €
.....	6 pers. 39 €
.....	8 pers. 52 € *

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

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

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

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

Biscuit moelleux, dacquoise au éclats d'amandes, crème légère au sucre Muscovado, compotée de framboise. Streusel noisettes.

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

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

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

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

Feuilletine pralinée	4 pers. 26 €
.....	6 pers. 39 € *
.....	8 pers. 52 € *

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.

* Uniquement sur commande

** Uniquement en fin de semaine



Les Tartes

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

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

Tarte feuilletée aux fraises..... 4 pers. 28 €
..... 6 pers. 42 € *
..... 8 pers. 56 € *

*Pâte feuilletée, crème d'amande, crème diplomate vanille Bourbon
et fraises fraîches. Guimauve, pâte de fruit lychee et pâte d'amande.*

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

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

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

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

Carré pêche groseille..... 3 pers. 20 €
..... 4 pers. 26 €
..... 6 pers. 39 € *

*Pâte sablée amande, crème de noisette au sucre d'Okinawa (sucre
non raffiné du Japon), pêches rôties au miel. Streusel noisette, pâte
de fruits et groseilles fraîches.*

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.*

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

..... Réglette (assortiments de 8 pièces) 17 €

..... Boîte (assortiments de 16 pièces) 30 €

*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

..... Réglette (assortiments de 18 pièces) 16 €

..... Boîte (assortiments de 40 pièces) 28 €

*Diamant, sablé citron, sablé aux pépites de chocolat, Linzer à la
framboise...*

* Uniquement sur commande

** Uniquement en fin de semaine



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

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

Cidre de la maison de Perguet

Cidre brut extra fermier	(75 cl) 12 €
Cidre doux Fouesnant	(75 cl) 13 €

Les Chocolats

Bonbons chocolat	85 € le kg
<i>Assortiments de ganaches et pralinés.</i>	
Carré nougatine	80 € le kg
<i>Nougatine confiseur enrobée de chocolat au lait.</i>	
Feuilles de chocolat noir	80 € le kg
<i>Amandes, noisettes, pistaches, raisins, écorces d'oranges et de gingembre confits.</i>	
Orangettes	80 € le kg
<i>Aiguillettes d'écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir.</i>	
Rocher lait ou noir	3,60 € pièce
<i>Pralinés amandes noisettes.</i>	
Sablé friable au chocolat	3,50 € pièce
<i>Sablé nougatine amande-noisette, enrobé de chocolat noir Morogoro 68% (origine Tanzanie).</i>	
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 €
<i>100 % Grand Cru, 70% Pinot Noir et 30% Chardonnay.</i>	
Brut Rosé	(75 cl) 33 €
<i>Premier Cru, 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay et Coteaux Champenois rouge.</i>	

Le Café

250 gr alliance spéciale 100% Arabica	6 €
<i>Elaboration d'une alliance spéciale du torréfacteur Pascal Guiraud avec Sébastien Dégardin.</i>	

* Uniquement sur commande

** Uniquement en fin de semaine

