

Sébastien



Dégardin

*Automne-Hiver 2021-2022*



*Marie-Laure*

[www.sebastien-degardin.com](http://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.*

**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 € \***  
*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. 26 € \*\***  
..... **6 pers. 39 € \***  
..... **8 pers. 52 € \***  
*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. 26 € \***  
..... **6 pers. 39 € \***  
..... **8 pers. 52 € \***  
*Pâte feuilletée caramélisée, sablé praliné gourmand, garnie de crème légère vanille Bourbon.*

**Millefeuille noisette** ..... **4 pers. 28 € \***  
..... **6 pers. 42 € \***  
..... **8 pers. 56 € \***  
*Pâte feuilletée caramélisée, sablé praliné gourmand et crème légère à la noisette.*

**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

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

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

Dacquoise pistache framboise .....	4 pers. 28 €
.....	6 pers. 42 €
.....	8 pers. 56 € *

*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.*

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

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

## 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 Vénézuëla).*

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 gruë de cacao. Meringue fondante au chocolat.*

Feuillettine 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)*

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

*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)*

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

*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 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 citron-yuzu.*

Pom Yuzu .....(taille unique) 4 pers. 28 €

*Pâte sablée amande, crème légère à la brioche toastée et pomme  
fondante au yuzu.*

Tarte croquebouche ..... 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 pamplemousse ..... 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..... 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

..... 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 8 pièces) 16 €

..... Boîte (assortiments de 16 pièces) 28 €

*Diamant, sablé citron, sablé aux pépites de chocolat, Linzer à  
la framboise, caramel amandes et noisettes, sablé breton aux  
amandes effilées, carré au miel.*



## 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, mangue passion, poire, fraise.</i>	
Guimauve aux fruits .....	7 € la réglette
Guimauve croquante au chocolat .....	2,50 € pièce
Nougat .....	75 € le kg

## Le 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  
*Assortiments de ganaches et pralinés.*

Cube Amandes et Noisettes  
..... Noir (environ 300 g) 16 €  
..... Lait (environ 300 g) 16 €  
..... Blond (environ 300 g) 16 €

*Amandes et noisettes torréfiées et enrobées de chocolat noir, lait ou blond.*

Carrés nougatine ..... 80 € le kg  
*Nougatine confiseur en robe de chocolat lait.*

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)*

## 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.*

