

Sébastien



Dégardin

*Printemps-Été 2023*



*Marilou Lamer*

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



## Les Salés

**Sablé apéritif** ..... (le pot de 100 g) **5,50 €**  
*Noisette, parmesan et pistache gruyère.*

**Pain surprise jambon - fromage** ..... **45 €**  
..... (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** ..... **50 €**  
..... (environ 54 pièces)\*  
*Triangles de pain gris accompagnés de beurre citronné et saumon fumé.*

**Navettes garnies** ..... **3 € pièce\***  
*Saumon, chair de crabe, mousson de canard, jambon de pays, fromage frais aux herbes.*

**Petits Fours Salés** ..... **60 € 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) **45 € 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** ..... **5 € pièce**  
*Dans une pâte feuilletée, farce de porc, émincé de volaille et pistaches.*

**Pâté Forestier** ..... **5 € pièce**  
*Dans une pâte feuilletée, farce de porc, émincé de volaille, poêlée de champignons et tombée d'oignons.*

**Pâté Parmentier** ..... **5 € pièce**  
*Dans une pâte feuilletée, émincé de pomme de terre, échalote, persil lié dans une farce de porc légèrement crémée.*

**Quiche** ..... **Individuelle 4,50 €**  
..... (taille unique) **4 - 6 pers. 28 €**  
*Lorraine, chèvre épinard, courgette tomate, champignons, poireaux, saumon petits légumes.*

**Tarte tomate cerise** ..... **Individuelle 5€**  
..... (taille unique) **4 pers. 28 €\***  
*Pâte feuilletée, tomate cerise, jambon, olives noires.*

**Bouchée ris de veau** ..... **8 € 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. 45 €\***  
*Pâte à choux garnie, soit chocolat pistache ou chocolat café ou chocolat vanille, posée sur un fond de pâte sablée et crème d'amande.*

**Saint Honoré** ..... **4 pers. 28 €\*\***  
..... **6 pers. 42 €\***  
..... **8 pers. 56 €\***  
*Pâte feuilletée et choux caramélisés garnis de crème diplomate, chantilly vanille, parsemée d'amandes effilées grillées.*

**Paris-Brest** ..... **4 pers. 28 €**  
..... **6 pers. 42 €\***  
..... **8 pers. 56 €\***  
*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 framboise** ..... **4 pers. 30 €\***  
..... **6 pers. 45 €\***  
..... **8 pers. 60 €\***  
*Pâte feuilletée caramélisée, sablé praliné gourmand, garnie de pulpe de framboise, framboises fraîches et crème légère vanille Bourbon.*

**Ali Baba** ..... (taille unique) **6 pers. 45 €\***  
*Pâte briochée punchée d'un sirop aux agrumes, vieux rhum. Sabayon à la vanille Bourbon.*

**Pavé du Panthéon** ..... **4 pers. 28 €**  
..... **6 pers. 42 €\***  
..... **8 pers. 56 €\***  
*Dacquoise noisette, crème au beurre pralinée amande noisette, crème au beurre café et nougatine.*

**Casse-Noisette** ..... (taille unique) **4 pers. 28 €**  
*Meringue noisette, crème pralinée, pommes fondantes au yuzu.*

\* Uniquement sur commande

\*\* Uniquement en fin de semaine



## Les Douceurs Fruitées

<b>Fraisier ou framboisier</b> .....	<b>4 pers. 30 €</b>
.....	<b>6 pers. 45 €</b>
.....	<b>8 pers. 60 €* </b>

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

<b>Dacquoise pistache framboise</b> .....	<b>4 pers. 30 €</b>
.....	<b>6 pers. 45 €</b>
.....	<b>8 pers. 60 €* </b>

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

<b>Passiflore</b> .....	<b>4 pers. 28 €</b>
.....	<b>6 pers. 42 €</b>
.....	<b>8 pers. 56 €* </b>

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

<b>Délicatesse</b> .....	<b>4 pers. 28 €</b>
.....	<b>6 pers. 42 €</b>
.....	<b>8 pers. 56 €* </b>

*Biscuit moelleux, dacquoise aux éclats d'amandes, crème légère au Muscovado, compotée de framboise et lychee. Streusel noisette.*

## Les Douceurs Chocolatées

<b>Macaron Harmonie</b> ..... (taille unique)	<b>4-6 pers. 40 €</b>
---	-----------------------

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

<b>Noir absolu</b> .....	<b>4 pers. 28 €</b>
.....	<b>6 pers. 42 €* </b>
.....	<b>8 pers. 56 €* </b>

*Base pralinée aux noisettes entières, biscuit chocolat noir, ganache et mousse chocolat noir Sao Tomé (origine Île de Sao Tomé - Principe).*

<b>Merveilleux</b> .....	<b>4 pers. 28 €</b>
.....	<b>6 pers. 42 €</b>
.....	<b>8 pers. 56 €* </b>

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

<b>Feuilletine pralinée</b> .....	<b>4 pers. 28 €</b>
.....	<b>6 pers. 42 €* </b>
.....	<b>8 pers. 56 €* </b>

*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>60 €* </b>
.....	<b>moyen modèle</b> (environ 60 maronis) <b>144 €* </b>
.....	<b>grand modèle</b> (environ 100 maronis) <b>240 €* </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>80 €* </b>
.....	<b>moyen modèle</b> (environ 75 choux) <b>200 €* </b>
.....	<b>grand modèle</b> (environ 120 choux) <b>320 €* </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. 25 €  
..... 6 pers. 37 €\*  
.....

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

Tarte  
fraises, rhubarbe ....(taille unique) 4 - 6 pers. 35€

*Pâte feuilletée, crème d'amande, compotée de rhubarbe et fraises fraîches. Guimauve, pâte de fruit rhubarbe et pâte d'amande.*

Tarte fraise.....(taille unique) 4 - 6 pers. 35€

*Pâte sablée amande, biscuit moelleux à la pulpe de fraise, crème brioche caramélisée, fraises fraîches.*

Tarte framboise.....(taille unique) 4 - 6 pers. 35€

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

Tarte yuzu ..... 4 pers. 28 €\*  
..... 6 pers. 42 €\*  
.....

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

Tarte croquembouche ..... 4 pers. 32 €\*  
..... 6 pers. 45 €\*  
.....

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

Carré de pamplemousse..... 3 pers. 21 €  
..... 4 pers. 28 €  
..... 6 pers. 45 €\*  
.....

*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.*

## Les Glaces

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

*Caramel à la fleur de sel, pistache, café (Illy), 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 ..... 1,60 € pièce

..... Réglette (assortiments de 8 pièces) 18 €

..... Boîte (assortiments de 16 pièces) 32 €

*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) 17 €

..... Boîte (assortiments de 40 pièces) 30 €

*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	12 €
.....	moyen	16 €
.....	grand	20 €
Cake aux fruits confits .....	petit	12 €
.....	moyen	16 €
.....	grand	20 €
Cake vanille éclats de cassis .....	petit	12 €
.....	moyen	16 €
.....	grand	20 €
Cake au chocolat .....	petit	12 €
.....	moyen	16 €
.....	grand	20 €
Pain de Gênes .....	petit	5 €
.....	moyen	11 €
.....	grand	17 €

Biscuit léger à base de pâte d'amande.

## La Confiserie

Réglette de pâte de fruits .....	petit	8€
.....	grand	16€

Rose framboise, cassis violette, mangue passion, poire et fraise.

Guimauve aux fruits .....	8 € la réglette
Guimauve croquante au chocolat .....	3,80 € pièce
Cube de nougat .....	(environ 200 g) 19 €
Rondelles d'oranges confites .....	8 € le sachet

## Cidre de la maison de Perguet

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

## Les Chocolats

Bonbons chocolat .....

95 € le kg

Assortiments de ganaches et pralinés.

### Cube amandes et noisettes

..... **Noir** (environ 300 g) 20 €

..... **Lait** (environ 300 g) 20 €

..... **Dulcey** (environ 300 g) 20 €

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

Carré nougatine .....

95 € le kg

Nougatine confiseur enrobée de chocolat au lait.

Feuilles de chocolat noir .....

95 € le kg

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

Orangettes .....

95 € le kg

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

Rocher lait ou noir .....

4 € pièce

Pralinés amandes noisettes.

Sablé friable au chocolat .....

4 € 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 Illy

Classique Illy Blend .....

(250 g) 7,90 €

100% arabica. Moulé ou en grains.

\* Uniquement sur commande

\*\* Uniquement en fin de semaine

