

TRAITEUR

Pour vos réceptions, nous vous proposons:

SALE GRAND FORMAT (plaques 60 x 40 cm)

• Plaque de pizza (15 parts)	30,00 €
• Plaque de Flammenküche (15 parts)	30,00 €
• Plaque de quiche (20 parts)	35,00 €
• Pain surprise (50 portions)	40,00 €

SUCRÉ GRAND FORMAT (plaques 60 x 40 cm)

• Plaque de tarte aux pommes - 24 parts	40,00 €
• Plaque de tarte Fruits (abricots, prunes, poires) 24 p.	40,00 €
• Plaque de croustade aux pommes - 24 parts	45,00 €
• Plaque de moelleux au chocolat - 30 parts	45,00 €

Pour des réceptions plus raffinées, nous vous proposons aussi:

VERSION SALE

• Petits fours froids (plateaux de 10/15/35)	1,10 €/pièce
--	--------------

Exemple d'assortiment: truite fumée et zestes de citron vert, rillettes de thon, fromage frais et noisette, jambon serrano et basilic, concombre et crevettes, tapenade et mozzarella.

• Petits fours chauds	0,60 €/pièce
-----------------------	--------------

Mini-pizzas, mini-quiches, feuilletés saucisse ou fromage.

• Navettes salées ou mini burgers salés	1,60 €/pièce
---	--------------

• Tapas (plateau de 10/25)	1,80 €/pièce
----------------------------	--------------

Exemple de tapas: rillettes de thon anchois et olives, tortilla piquillos et asperges, fromage pommes et noix, jambon et tomates séchées.

VERSION SUCRÉ

Mignardises (plateau de 10/15/40)	1,10 €/pièce
-----------------------------------	--------------

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| • Mini éclairs chocolat ou café | • Mini tartelettes aux fruits |
| • Mini choux praliné | • Mini Russes |
| • Mini entremets aux fruits | • Mini Forêts Noires |
| • Crèmeux pistache | • Crèmeux café ou chocolat |

Le Moulin de Pyrène

46, rue Louis Barthou 64110 Gelos

Tél. 05 59 06 61 33

E-mail: lemoulindepyrene@gmail.com

www.moulindepyrene.com



LES PAINS SPÉCIAUX DU MOULIN DE PYRÈNE

PAINS À BASE DE FARINE BIO:

- Tous les jours: pain maïs 100 %, pain complet et pain de meule T80.
- Pains à base de blés anciens farine Bio (Rouge de Bordeaux, Engrain) fabriqués sur levain.
- Pain à base de petit épeautre (farine bio).

NOS PAINS VRAIMENT SPÉCIAUX:

- Pain épeautre 100 % (mardi, jeudi et samedi).
- Pain Nordique (mardi, vendredi et dimanche).
- Pain raisins miel et noisettes (lundi, jeudi et samedi).
- Pain Beauceron (lundi, jeudi et samedi).
- Pains sans gluten (mardi et vendredi), fabriqué à base de farine de riz et amidon de maïs.
- Gelosiennes.
- Pains burgers.
- Fougasses (olives le samedi, lardons et emmental le lundi, chorizo le jeudi).
- Préfous.
- Focaccias.
- Galette Méditerranéenne.



CARTE DE LA MAISON

Boulangerie • Pâtisserie • Traiteur



Le Moulin de Pyrène

46, rue Louis Barthou 64110 Gelos

Tél. 05 59 06 61 33

E-mail: lemoulindepyrene@gmail.com

www.moulindepyrene.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
www.mangerbouger.fr

NOS CRÉATIONS

PÂTISSERIES

Bora-Bora 2,80 €/part
Dés de mangue caramélisés surmontés d'un crémeux citron vert et d'une bavaroise vanille, le tout recouvert d'un coulis passion.

Angélus 2,50 €/part
Un biscuit léger surmonté de morceaux de poires caramélisées et d'une mousseline poire, le tout recouvert d'un biscuit légèrement caramélisé.

Choco-croquant (forme ronde ou cœur) 2,50 €/part
Un croustillant feuillantine à la base surmonté par une mousse chocolat noir et recouvert de paillettes chocolat.

Pyrène 2,80 €/part
Une superposition d'un biscuit moelleux chocolat, d'un confit de framboises et d'une ganache chocolat noir, façon Opéra.

Lingot fraicheur 3,00 €
À la façon du fraisier, entre deux rangées de génoise imbibée d'un sirop maison, une mousseline vanille garnie de petits morceaux de fruits frais de saison, le tout décoré de fruits frais.

St Barth 3,50 €
Une superposition de biscuit moelleux imbibé d'un sirop, d'un crémeux ananas, d'un confit de mangue et ananas et d'une mousse légèrement parfumée au rhum.

Mango Bello 3,50 €
Un biscuit moelleux imbibé d'un sirop, surmonté d'un crémeux framboise et d'une mousse mangue.

Mirliton 3,80 €
Une tartelette garnie d'une crème d'amandes aux myrtilles, surmontée d'un suprême vanille avec un cœur de myrtilles.

Williamette 3,80 €
Une tartelette garnie d'une crème d'amandes aux poires, surmontée d'un suprême caramel avec petits morceaux de poires.

Gâteau de la chandeleur (taille unique 8 pers.) 17,00 €
Un dessert original qui plaît à tous (**à commander 72 h avant**). Une crème mousseline vanille intercalée entre plusieurs crêpes maison.

Maca-Framboise (taille 4, 6, 8 pers. uniquement) 3,50 €/part
Entre deux grandes coques de macaron, une crème chantilly et des framboises fraîches.

Madagascar (taille unique 6 parts) 3,00 €/part
Biscuit noix de coco, surmonté d'un crémeux ananas et d'une mousseline vanille et anis.

Cerises sur le gâteau (taille unique 6 parts) 3,00 €/part
Un crémeux chocolat garni de cerises au kirsch, entouré d'un glaçage gourmand, le tout surmonté de chantilly montée à la vanille et de cerises.

GÂTEAUX DE VOYAGE

Cakes (suivant les saisons)
Pistaches et griottes, orange, citron et pavot, fruits rouges, amandes et abricots, pommes et caramel beurre salé.

Pastis

Madeleine citron

Brioche Vendéenne (possibilité de faire très grande taille).

LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE REVISITÉS PAR LE MOULIN DE PYRÈNE

UNIVERS DU CHOCOLAT

Bavarois 3 chocolats 3,00 €/part
Un biscuit génoise surmonté de 3 mousses chocolat noir, chocolat blanc et chocolat au lait, nappage chocolat.

Charlotte poires et chocolat 3,00 €/part
Un rond de biscuit cuillère entourant une bavaroise chocolat garnie de petits morceaux de poires, décor chocolat.

Forêt Noire 3,00 €/part
Une superposition de génoise cacao, de crème fouettée parsemée de Griottes imbibées, le tout recouvert de copeaux de chocolat noir et décoré de Griottes.

UNIVERS DU CAFÉ

Moka 3,00 €/part
Une superposition de biscuit génoise imbibée de sirop de café, crème au beurre café.

Opéra 3,00 €/part
Une superposition de biscuit génoise imbibée de sirop de café, d'une crème au beurre café et d'une ganache de chocolat, le tout nappé de chocolat noir.

Tiramisu 3,00 €/part
Deux rangées de biscuit imbibé d'un sirop de café, crème au mascarpone entre, le tout saupoudré de cacao amer.

AUTRES PARFUMS

Russe 2,50 €/part
Deux rangées de biscuit aux amandes entourant une crème légère au praliné.

Saint Honoré 3,20 €/part
Feuilletage, entouré de petits choux à la crème, garni de crème fouettée, décoré de cages caramel.

Paris-Brest 2,50 €/part
Un rond de pâte à chou décoré d'amandes effilées, garni d'une crème légère praliné.

Mille-feuilles 3,00 €/part



UNIVERS DES FRUITS

Entremets

Charlotte aux fruits rouges (suivant la saison) 3,00 €/part
Un biscuit cuillère maison entourant une bavaroise légère aux fruits rouges, le tout recouvert chantilly et de fruits rouges.

Fraisier ou Framboisier (suivant la saison) 3,00 €/part
Deux rangées de génoise imbibées de sirop kirsch, au milieu d'une crème mousseline vanille mélangée à des fruits frais, décoré avec des fraises ou framboises.

Fruits frais

Tarte aux fraises ou framboises 3,00 à 3,50 €/part
(suivant la saison)

Tarte Méli-Mélo 2,80 € à 3,00 €/part
Un fond de pâte sucrée surmontée d'une crème mousseline vanille et de fruits de saison.

Amandine aux Poires 2,50 €/part
Un fond de pâte sucrée garnie avec une crème d'amandes et des demi-poires.

Tarte citron ou Citron Meringuée 2,00 € à 2,50 €/part

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Gâteau basque crème ou cerise noire (taille unique) 8,50 €

Croustade aux pommes 2,50 €/part
Feuilleté croustillant avec crème, compote et morceaux de pommes, parfumé au rhum.

Croustade aux pommes et myrtilles 2,80 €/part
Feuilleté croustillant avec crème, compote et morceaux de pommes et myrtilles.

**Notre assortiment suivant les saisons,
cette liste n'est pas exhaustive.
Demandez nos pâtisseries de saison.**