

# TRAITEUR

Pour vos réceptions, nous vous proposons:

## SALÉ GRAND FORMAT (plaques 60 x 40 cm)

- Plaque de pizza (15 parts)
- Plaque de Flammenküche (15 parts)
- Plaque de quiche (20 parts)
- Pain surprise (50 portions)

## SUCRÉ GRAND FORMAT (plaques 60 x 40 cm)

- Plaque de tarte aux pommes - 24 parts
- Plaque de tarte Fruits (abricots, prunes, poires) - 24 parts
- Plaque de croustade aux pommes - 24 parts
- Plaque de moelleux au chocolat - 30 parts

Pour des réceptions plus raffinées, nous vous proposons aussi:

## VERSION SALÉ

- Petits fours froids (plateaux de 10/15/35)

*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

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

- Navettes salées ou mini burgers salés

- Tapas (plateau de 10/25)

*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)

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



## Le Moulin de Pyrène

46, rue Louis Barthou 64110 Gelos

Tél. 05 59 06 6133

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.
- Gélosciennes.
- 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 6133

E-mail: lemoulindepyrene@gmail.com

www.moulindepyrene.com

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

TAM-TAM Design / Copyright: sbeepphoto - sbeepphoto - sbeepphoto / Photos non contractuelles - NE PAS S'ÉNERVER SUR LA VOIE PUBLIQUE

# NOS CRÉATIONS

## PÂTISSERIES

### Bora-Bora

Dés de mangue caramélisés surmontés d'un crémeux citron vert et d'une bavaroise vanille, le tout recouvert d'un coulis passion.

### Angélus

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)

Un croustillant feuillantine à la base surmonté par une mousse chocolat noir et recouvert de paillettes chocolat.

### Pyrène

Une superposition d'un biscuit moelleux chocolat, d'un confit de framboises et d'une ganache chocolat noir, façon Opéra.

### Lingot fraîcheur

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

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

Un biscuit moelleux imbibé d'un sirop, surmonté d'un crémeux framboise et d'une mousse mangue.

### Mirliton

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

### Williamette

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.)

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)

Entre deux grandes coques de macaron, une crème chantilly et des framboises fraîches.

### Madagascar (taille unique 6 parts)

Biscuit noix de coco, surmonté d'un crémeux ananas et d'une mousseline vanille et anis.

### Cerises sur le gâteau (taille unique 6 parts)

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

Un biscuit génoise surmonté de 3 mousses chocolat noir, chocolat blanc et chocolat au lait, nappage chocolat.

### Charlotte poires et chocolat

Un rond de biscuit cuillère entourant une bavaroise chocolat garnie de petits morceaux de poires, décor chocolat.

### Forêt Noire

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

Une superposition de biscuit génoise imbibée de sirop de café, crème au beurre café.

### Opéra

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

Deux rangées de biscuit imbibé d'un sirop de café, crème au mascarpone entre, le tout saupoudré de cacao amer.

## AUTRES PARFUMS

### Russe

Deux rangées de biscuit aux amandes entourant une crème légère au praliné.

### Saint Honoré

Feuilletage, entouré de petits choux à la crème, garni de crème fouettée, décoré de cages caramel.

### Paris-Brest

Un rond de pâte à chou décoré d'amandes effilées, garni d'une crème légère praliné.

### Mille-feuilles



## UNIVERS DES FRUITS

### Entremets

#### Charlotte aux fruits rouges (suivant la saison)

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)

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

(suivant la saison)

#### Tarte Méli-Mélo

Un fond de pâte sucrée surmontée d'une crème mousseline vanille et de fruits de saison.

#### Amandine aux Poires

Un fond de pâte sucrée garnie avec une crème d'amandes et des demi-poires.

#### Tarte citron ou Citron Meringuée

## SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

#### Gâteau basque crème ou cerise noire (taille unique)

#### Croustade aux pommes

Feuilleté croustillant avec crème, compote et morceaux de pommes, parfumé au rhum.

#### Croustade aux pommes et myrtilles

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.**