

<https://www.loicaspa.fr>

CATALOGUE



LOIC ASPA

MAITRE ARTISAN
PÂTISSIER CHOCOLATIER

BORDEAUX / BASSENS
05.56.81.45.06 / 09.81.83.35.20



PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

- Le Douceur
- L'Acapulco
- Le Brownie
- Le Christisa
- Le Trois Chocolats
- Le Croquant
- L'Exotique
- Le Succès
- La Tartelette Citron Meringuée
- La Tartelette (pomme-abricot-3 fruits)
- La Tartelette Fruits Rouges
- L'Éclair Chocolat
- L'Éclair Café
- La Religieuse Chocolat
- La Religieuse Café
- Le Millefeuille
- Le Chou à la Crème
- La Verrine Baba
- Le Paris Brest

COCKTAILS SALÉS ET SUCRÉS



Lunchs salés chauds : pizza - quiche - feuilleté saucisse - feuilleté épinard St Jacques - croque monsieur - feuilleté pâte viande - croissant jambon - pruneaux bacon - feuilleté oignons lardons.

Lunchs salés froids : barquette crevette - barquette magret - barquette asperge - barquette oeuf de caille/tomate cerise - macaron chèvre frais - macaron foie gras - brioche crabe.



Lunchs sucrés : éclairs - tartelettes - puits d'amour - baba au rhum - chouquettes chantilly - mousse chocolat - succès.



Assiette de chouquettes à la chantilly.



LE TROIS CHOCOLAT

Mousse aux trois chocolats (ivoire, lait, noir)
Éclats de nougatine
Biscuit chocolat
Perles croquantes

A partir de 4 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE (AMANDES ET NOISSETTES)



LE CROQUANT

Mousse chocolat caramel
Ganache au caramel tendre
Feuilletine praliné croustillante
Biscuit moelleux au chocolat

A partir de 4 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE (AMANDES)



LE CHRISTISA

Mousse chocolat noir pur Brésil
Meringue au chocolat
Recouvert de cacao

De 4 à 10 personnes

ALLERGÈNES : OEUF - LAIT - SANS GLUTEN ET SANS FRUITS À COQUE



LE BROWNIE

Bavaroise vanille
Biscuit brownies
Ganache caramel
Ganache montée vanille

A partir de 4 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE (NOISETTES)



LE SUCCÈS

Crème au praliné
Biscuit aux amandes
Morceaux de nougatine

A partir de 4 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE (AMANDES ET NOISETTES)



L'EXOTIQUE

Mousse coco
Confit abricot passion
Croustillant
Biscuit moelleux

A partir de 4 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE (AMANDES)



L'ACAPULCO

Mousse orange sanguine
Lamelles de pêche
Croustillant exotique
Biscuit chocolat

De 4 à 6 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE (AMANDES
DANS LE SPONGE CAKE UNIQUEMENT)



LE DOUCEUR

Mousse cheesecake fève de tonka
Insert confit de fraises
Croustillant pistache
Biscuit pistache

A partir de 4 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



LES TARTES FRUITS ROUGES

Sablé breton
Crème diplomate vanille
Fraises et/ou framboises

De 4 à 10 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



LES TARTES

Pommes : pâte feuilletée - compote de pommes

Abricots ou Abricots/quetsches/mirabelles: pâte feuilletée - crème d'amande

De 4 à 12 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



LA TARTE CITRON MERINGUÉE

Crèmeux citron
Pâte sablée
Meringue flambée

De 4 à 10 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



LE FRAISIER/FRAMBOISIER

Crème diplomate vanille
Confit de fraises ou framboises
Fraises ou framboises fraîches
Génoise vanille

A partir de 4 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



LA FORÊT NOIRE

Génoise au cacao imbibée de kirsch
Crème chantilly
Cerises
Copeaux de chocolat

De 4 à 12 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



LE SAINT HONORÉ

Pâte feuilletée
Choux caramélisés
Crème chantilly ou crème légère

De 4 à 12 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



LE PARIS BREST

Pâte à choux
Crème mousseline au praliné
Amandes effilées

De 4 à 10 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



LE BABA AU RHUM

Savarin imbibé au rhum
Crème légère, chantilly, fruits ou nature
Pipettes de rhum

De 4 à 10 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



LE MILLEFEUILLE

Pâte feuilletée
Crème légère vanille
Sucre glace

A partir de 4 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



NUMBER/LETTER CAKE

Biscuit sablé
Crème vanille - chocolat - café - exotique ou fruits
rouges

*A partir de 12 personnes (1 chiffre) ou
16 personnes (2 chiffres)*

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



WEDDING CAKE

Crème chocolat, vanille ou exotique
Génoise nature, vanille ou chocolat
Décos, pâte à sucre, pastillage

A partir de 15 personnes

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE



PIÈCE MONTÉE

Forme traditionnelle (cônique) ou spéciale
3 parfums maximum : vanille - chocolat - café - praliné
- Grand Marnier - caramel - pistache

A partir de 36 choux

ALLERGÈNES : GLUTEN - OEUF - LAIT - FRUITS À COQUE