



Maison Perrin

GÂTEAU PERSONNALISÉ

*Un gâteau sur mesure, aussi beau que délicieux, pour
sublimer vos moments spéciaux*

Biscuit pain de gène

Amande ou pistache

Mousseline

Vanille, chocolat, café, praliné ou pistache

La part 6,90€

En option

Compotée 1,00€/ pers

Fraise, framboise, mangue, passion, abricot ou citron

Fruits frais (selon saison) 2,00€/ pers

Fraises, framboise, multifufruits ou fruits rouges

Finition

Crème lissée sans supplément ou

Recouvert Pâte à sucre 1,00€/ pers

Décors fruits frais (selon saison) 0,50€/ pers

Macaron 1,25€/ pièce

Feuilles en chocolat 1,00€ les 5

Blanc, noire ou rouge

Décors pâte à sucre 0,50€/ pers

Fleur, cœur, étoile, flocon, pois ou papillon

Taille gâteau

Hauteur standard 8,9cm (Sans étage)

Options disponibles

Gâteau empilé sur 2 ou 3 étages 10,00€

Minimum 12 parts, maximum 80 parts

Caution support 10,00€



Maison Perrin

NUMBER TARTE

Un Number tarte unique et gourmand pour célébrer vos moments inoubliables avec style

Biscuit sablé

Nature ou chocolat

Mousseline

Vanille, chocolat, café, praliné ou pistache

La part 5,90€

En option

Compotée 0,50€/ pers

Fraise, framboise, mangue, passion, abricot, citron ou caramel

Fruits frais (selon saison) 1,50€/ pers

Fraises, framboise, multifufruits ou fruits rouges

Décors fruits frais (selon saison) 0,50€/ pers

Macaron 1,25€/ pièce

Feuilles en chocolat 1,00€ les 5

Blanc, noire, rouge

Décors pâte à sucre 0,50€/ pers

Fleur, cœur, étoile, flocon, pois ou papillon

Caution support..... 10,00€



Maison Perrin

PIÈCE MONTÉE

*Offrez à votre évènement une touche de gourmandise et
d'élégance avec une pièce montée aussi belle que délicieuse*

3 choux / pers

Cône classique 5,90€/ pers

Forme originale 7,90€/ pers

Parfums des choux (3 maximum)

Vanille, chocolat, café, praliné, pistache, caramel, spéculos ou Grand Marnier

Décors pâte à sucre 0,50€/ pers

Fleur, cœur, flocon, pois, mickey, minnie, nœud, étoile, papillon ou dragée

Caution support..... 10,00€



Maison Perrin

ENTREMETS

Laissez-vous séduire par l'élégance de nos entremets, où chaque création allie finesse, douceur et une explosion de saveurs pour un moment de pure gourmandise

Royal..... 4,30€/ la part

Mousse chocolat, croustillant feuilleté praliné, biscuit amande

Écrin framboise 5,20€/ la part

Biscuit framboise, crème brûlée vanille, compotée de framboise, mousse framboise, short bread vanille

Comba-woa 5,20€/ la part

Croustillant amande riz soufflé, dacquoise amande, crémeux mangue-passion-orange, gel passion-combava, ganache vanille

Piémont 4,90€/ la part

Biscuit noisette, croustillant streusel, bavaroise vanille, mousse chocolat noisette

Millefeuille 3,70€/ la part

Feuilletage, crème pâtissière vanille, fondant

Paris-Brest 4,10€/ la part

pâte à choux, praliné croustillant, amandes hachées, mousseline praliné

Saint honoré 4,10€/ la part

Sablé breton, choux garnis crémeux vanille, crème légère, ganache montée

Fraisier (selon saison) 5,40€/ la part

Biscuit cuillère, mousseline vanille, fraises fraîches, chantilly vanille

Framboisier 5,40€/ la part

Biscuit cuillère, mousseline vanille, framboises fraîches, chantilly vanille



Maison Perrin

TARTES

Plongez dans l'univers savoureux de nos tartes, où la perfection de la pâte se marie harmonieusement avec des garnitures fraîches et généreuses, pour un équilibre délicieux à chaque tranche

Framboise..... 5,40€/ la part

Sablé breton, crème légère vanille, framboises fraîches

Fraise (selon saison) 5,40€/ la part

Sablé breton, crème légère vanille, fraises fraîches

Fruits rouges (selon saison)..... 5,40€/ la part

Sablé breton, crème légère vanille, fruits rouges frais

Multifruits (selon saison) 5,40€/ la part

Sablé breton, crème légère vanille, multifruits

Perrinoue 2,95€/ la part

Sablé breton, fruits de saison

Feuilleté crumble pomme 4 personnes 10,90€

Pâte feuilletée, crème d'amande, crumble amande, pomme

Feuilleté crumble poire 4 personnes 10,90€

pâte feuilletée, crème d'amande, crumble amande, poire

Feuilleté crumble griotte 4 personnes 10,90€

Pâte feuilletée, crème d'amande, crumble amande, cerise griotte

Feuilleté abricot pistache 4 personnes 10,90€

Pâte feuilletée, crème d'amande pistache, abricot



Maison Perrin

TRAITEUR

Un apéritif salé qui transforme chaque bouchée en un moment de plaisir et de convivialité

20 feuilletés 16,50€

Fromage frais, boeuf, champignon

Fromage frais, chèvre, miel, noix

Fromage frais, saumon, ciboulette

Fromage frais, confits d'oignons, graines

Pesto rouge, tomate cerise, basilic, graine de pavot

20 Canapés 23,50€

Saumon fumé, crème citronnée, concombre, aneth, tomate cerise

Rosette, crème de moutarde, cornichon, oignons frits

Chorizo, pesto rouge, dés de poivrons, oignons rouges

Confiture d'oignons, mousse de foie de canard, oignons frits, magret fumé, ciboulette

Fromage frais ail et fines herbes, ciboulette, noix

12 Navettes 16,80€

Fromage frais, tartare saumon fumé, ciboulette

Magret fumé, confiture de figues, oignons confits

Pesto rouge, jambon sec, parmesan, tomate cerise

Pesto vert, tomate séchée, dés de feta

20 Mini-quiches 14,50€

Lorraine ; oignons ; pizza ; saumon épinard ; chèvre tomate

12 Mini-burgers 17,90€

Bœuf, cheddar, sauce barbecue

Chèvre, poitrine fumée, miel

Galette de pomme de terre, bacon, raclette

Magret, confit de figues, oignons

Pain surprise garni (48 mini-sandwichs) 34,50€

Saumon fumé, fromage frais

Jambon sec, beurre

Mousse de foie

Pesto vert, tomme de brebis

Pain surprise polaire (24 mini-sandwichs) 19,90€

Crème de moutarde à l'ancienne, jambon blanc

Fromage frais, pesto rouge, basilic

Fromage ail et fines herbes, saumon fumé

Plaque pizza (40cm x 60cm) possibilité de découpe en petit format 45,00€

Plaque quiche (40cm x 60cm) possibilité de découpe en petit format..... 56,00€

15 Lunchs sucrés 21,50€

Tartelette chocolat, panna cotta vanille, citron meringué, framboise, brownie vanille pécan

Chouquettes garnies 1,00€/ pièce

