

Les tartes

Tartes Fines

- *Tarte feuilletée 3 fruits*
Quetsches, mirabelles, abricots, sur sa crème légère aux amandes
- *Tarte feuilletée abricots*
Abricots, Pistaches sur sa crème légère aux amandes
- *Tarte feuilletée pommes*
Pommes émincées et compote de pomme sur pâte feuilletée
- *Tarte normande*
Quartiers de pommes caramélisés au beurre et aux oeufs
- *Tarte crumble*
Pommes framboises et crumble aux amandes sur fond de pâte feuilletée
- *Tarte Bourdaloue*
Poires émincées et crème d'amandes sur un fond de sablé
- *Tarte citrons*
Tarte sablée, crème aux citrons, meringuée ou non

Tartes fraîcheur

- *Tarte aux Fraises*
Fraises fraîches en toute saison sur crème pâtissière
- *Tarte aux fraises et framboises*
Fruits frais en toute saison sur crème pâtissière
- *Tarte aux fruits rouges*
Fruits frais en toute saison sur crème pâtissière
- *Tarte multi fruits*
Fruits frais en toute saison sur crème pâtissière
- *Tarte Plougastel fraises framboises*
Fruits frais en toute saison sur crème mousseline et fond de sablé breton

Chocolats de Prestiges

Plus de 40 Sortes

Mendiants, tuiles aux chocolat, orangettes, truffes Maison

Nos balloboites

250grs à 19€50 350grs à 27€50 500grs à 39€50

750grs à 58€50 le kilo à 78€00

Spécialités : "les Séductions"

160grs à 16€50 240grs à 24€80

Confiseries

Calissons et Pâtes de fruits

La baguette "Colbert" un goût authentique

Pain maison du pétrissage à la cuisson Fabrication quotidienne

Pain des bois - pain boulange
Pain de campagne - baguette française
Baguette tradition - baguette de campagne
Pains des champs aux abricots, raisins, amandes
Pain suisse aux lardons, fromages
Pain aux noix - pavé Colbert - pain de seigle
Pain complet - pain aux céréales - Boule au levain

Spécial Fêtes

Toutes vos commandes doivent être passées au minimum 48 heures à l'avance



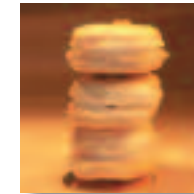
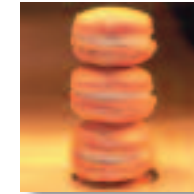
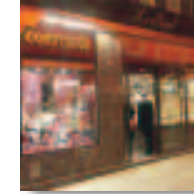
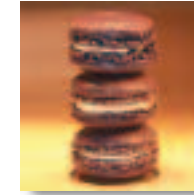
Colbert

49, rue Houdan « rue piétonne » 92330 Sceaux
Tél. : 01 46 61 22 86 Fax : 01 41 13 84 18

Horaires du mardi, jeudi et vendredi de 7h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30

le lundi, samedi et dimanche de 7h00 à 19h30 sans interruption

Fermé le mercredi



Colbert

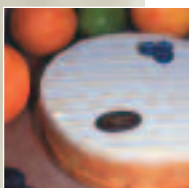
Patissier Chocolatier
Confiseur Glacier Boulanger

49, rue Houdan "rue piétonne" • 92330 Sceaux

Tél : 01 46 61 22 86 • Fax : 01 41 13 84 18

Notre site en images : www.patisserie-colbert.fr
et l'actualité sur Facebook

Entremets



○ Bagatelle

Mousse Passion, Crèmeux fraises, Dacquoise coco, biscuit joconde aux éclats d'amandes et de pistaches

□ Valencia

Crème Anglaise à l'orange, dacquoise aux amandes biscuit et mousse chocolat 66%

○ Charlotte Framboise

Mousse bavaroise framboise, biscuit cuillère

□ Keva

Crèmeux citron, ananas poché, biscuit daquoise noisettes

○ Châtaigneraie*

Crème légère aux marrons et Whisky, garnie de brisures de marrons glacés

○ Folie's

Mousse bavaroise muroise, palet de crème brûlée pistache sur fond de sablé plougastel

○ Royal fruits

Mousse aux fruits rouges, cocktail fruits rouges, biscuits amandes

○ Désir

Mousse caramel, Dés de poires caramélisées biscuit aux amandes

Canadel

Mousse citron vert, crèmeux fraise, biscuit aux amandes

○ Trichoco

Mousse chocolat noir, lait, ivoire biscuit chocolat noir

Piémont

Crème fondante praliné pur noisette Meringue noisettes torréfiées

○ Métis

Sabayon chocolat noir 66%, palet crème brûlée à la vanille bourbon, biscuit chocolat noir

□ Colbert

Mousse chocolat allégée, macaron spécial chocolat, ganache framboise, framboises entières

□ Opéra

Crème café, ganache chocolat noir, biscuit aux amandes

□ Forêt noire

Mousse chocolat "grand-mère", griottines entières, mousse vanille, cake au chocolat noir.

○ Ispahan

Macaron à la rose, lychee et framboises fraîches, mousse à la crème de rose

○ Caraïbe

Mousse chocolat noir 66% feuilletine praliné, biscuit chocolat sur une meringue aux amandes

□ Richelieu

Mousse au chocolat, feuilletine praliné, biscuit aux amandes

□ Malgache

Crème de truffe chocolat noir, biscuit chocolat noir

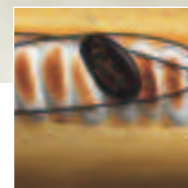
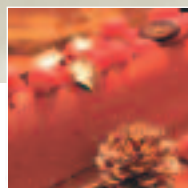
○ Fraasier Framboisier

Crème mousseline, fraises ou framboises fraîches biscuit punché, fraises ou framboises

Tailles de nos entremets

○ 5 - 6 - 8 personnes

□ de 4 à 60 personnes



Les Nouveaux entremets

Alizé

Mousse agrumes, pain de Gènes agrumes cassis, croustillant noix de coco

Frénésie

Mousse et crèmeux chocolat, croustillant et pain de gènes chocolat avec éclats de chocolat.

Pirouette

Mousse caramélia (chocolat au lait et caramel) croustillant et pain de gènes cacahuètes.

Les Verrines 5 €20

Irish-Coffee

Café, whisky, crumble et chantilly

Eclat d'or

Chocolat, grué de cacao, gelée de chocolat

Champagne

Gelée de champagne, mousse Lychee, mousse fraise

Tiramisu

Mousse mascarpone, pain de Gène, Framboises

Verrine Caramélia

Mousse caramel, croustillant praliné, moelleux pistache, panacotta

Prenez le temps de consulter notre site en image et de faire votre choix en toute tranquillité grâce au descriptif de chacun de nos gâteaux.

www.patisserie-colbert.fr
et l'actualité sur notre profil Facebook.

Macarons Maison

1,20 € pièce

Boîte de 10 pièces : 12 €00

Boîte de 18 pièces : 21 €60

Boîte de 39 pièces : 46 €80

noix de Pécan

Caramel fleur de sel

Rose - Noix de coco

Pistache - Amande - Citron

Framboise - Noisette - Vanille

Chocolat - Café - Nougat

Orange chocolat - Sésame

Ainsi que nos Macarons saisonniers et à thèmes

Les Petits Fours frais

1,20 € pièce

Plateau de 12 pièces : 14 €40

Plateau de 16 pièces : 19 €20

Plateau de 24 pièces : 28 €80

Les Petits Fours secs

Boîte Taille 1 : 12 €50

Boîte Taille 2 : 32 €00

Les Tuiles aux amandes ou Croques Noisettes

Boîte Taille 1 : 9 €80

Boîte Taille 2 : 19 €00

Spécialités glacées

Les mille-feuilles glacés

• Sorbet coco framboise et feuilles de chocolat

• Crème glacée chocolat vanille et feuilles de chocolat

• Sorbet abricot crème glacée pistache et feuilles de chocolat

• Crème glacée praliné nougat et feuilles de chocolat

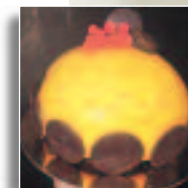
Vacherin

• Chocolat vanille sur fond de meringue à l'ancienne

• Vanille Framboise ou Fraise sur fond de meringue à l'ancienne

La Marmite

• Nougatine et boule de glace au choix



Nouveautés glacées

Colbert glacé en 5/6 pers.

Sorbet citron cocktail d'agrumes coulis de pêche biscuit Sacher

Colbert glacé en 5/6 pers.

Cocktail de fruits rouges, coulis de framboises, fond meringué

Pom glacée individuelle

Pièce montée - Croque en Bouche - Présentation à thème

« sur devis »

Pains surprise 42 parts

Assortiment de charcuterie 26 €00

Assortiment de fromages 26 €00

Beurre de noix et roquefort 29 €00

Jambon de pays 29 €00

Saumon fumé 38 €00



Les petits fours salés

0 €90 pièce

Le plateau de 15 pièces 13 €50

Le plateau de 20 pièces 18 €00

Le plateau de 30 pièces 27 €00

