

# Boulangerie

**Baguette aux céréales**.....**3<sup>05</sup>\$**

*Farine (blanche, seigle), eau, levain dur, mélange de grains maison, sel de mer*

Un mélange maison de graines de lin, tournesol et millet parsème autant la mie moyennement alvéolée que la généreuse croûte dorée de cette baguette paysanne. Savoureuse et riche en protéines et en fibres, celle-ci dégage des arômes prononcés de blé et saura accompagner fromages et salades fraîches.

**Baguette Paillard**.....**2<sup>98</sup>\$**

*Farine blanche, eau, levain liquide, sel de mer, levure*

Une savoureuse baguette de farine de blé non blanchie et non traitée ne contenant que l'amande farineuse du blé. La typique baguette française au levain caractérisée par la souplesse de sa mie et le croquant de sa croûte. Une fois rompue, elle pourra être tartinée de beurre et de confiture ou encore accompagner les fromages et les charcuteries.

**Baguette parisienne**.....**2<sup>88</sup>\$**

*Farine blanche, eau, sel de mer, levure*

Un pain de tradition avec une mie tendre et irrésistible trouée d'alvéoles irréguliers qui exhalent le goût de noix et de blé ; et une croûte riche de saveurs et délicatement croquante. Idéale à partager en famille ou entre amis, elle sera délicieuse une fois tartinée de beurre et de confiture ou comme accompagnement pour les fromages fins et les charcuteries.

**Baguette pavot**.....**2<sup>98</sup>\$**

*Farine blanche, eau, graines de pavot, sel de mer, levure*

Un pain de tradition avec la même croûte riche et croquante que sa sœur parisienne, recouverte de graines de pavot grillées rehaussant le goût de noix et de blé de sa mie. À tartiner de beurre et de confitures pour le brunch, ou encore à trancher pour accompagner les fromages et les charcuteries.

**Baguette au levain biologique**.....**3<sup>05</sup>\$**

*Farine (blanche, blé tamisée), eau, levain biologique naturel, sel de mer, levure*

Gagnante du concours « Meilleure Baguette au Levain Biologique 2016 ».

**Bâtard aux céréales**.....**4<sup>30</sup>\$**

*Farine (blanche, seigle), eau, levain dur, mélange de grains maison, sel de mer*

Un pain court à la croûte éclatante et dorée, confectionné à partir de notre mélange maison de graines de lin, tournesol et millet. Sa mie blanc crème est riche en protéine et en fibres, et pourra être tranchée pour faire de croustillantes rôties ou pour accompagner fromages et salades fraîches.

**Bâtard aux noix**.....**4<sup>95</sup>\$**

*Farine (blanche, seigle), eau, noix de Grenoble, levain dur, sel de mer.*

Un mariage sublime entre la légère âcreté du levain naturel et le doux goût fruité de la noix de Grenoble fraîche ; sa mie violacée et souple est copieusement parsemée de noix croquantes. Un délice pour une collation nourrissante, il sera tout aussi divin accompagné de fromages et de charcuteries.

**Bâtard aux raisins**.....460\$

*Farine (blanche, seigle), eau, raisins de Corinthe et Sultana, levain dur, sel de mer*

Un classique matinal, la mie blanche et légèrement salée de ce pain au levain naturel se marie à la perfection à des raisins de Corinthe et Sultana gorgés de soleil. Parfaite collation, il pourra être grillé et nappé de beurre ou encore grignoté avec un plateau de fromage.

**Bâtard aux olives**.....485\$

*Farine (blanche, seigle), eau, olives kalamata noir, levain dur, sel de mer.*

**Bâtard de blé**.....430\$

*Farine de blé (blé entier, blé tamisé), eau, levain dur, graines de sésame, sel de mer*

Ce pain d'aspect rustique est fait de levain naturel et de farine de blé entier, laquelle contient l'enveloppe du grain pour une délicieuse saveur de blé et un apport accru en fibres et minéraux. Sa croûte bien craquante est recouverte de graines de sésame grillées, et sa mie légèrement alvéolée est idéale à trancher pour la confection de sandwiches ou pour les tartines du matin.

**Bâtard Paillard**.....395\$

*Farine (blanche, seigle), eau, levain dur, sel de mer*

L'un de nos pains signature, le bâtard Paillard est un pain de farine de blé non blanchie, farine de seigle et levain naturel. Sa croûte épaisse et croquante révèle une mie tendre et alvéolée parfaite pour une dégustation de fromages et de charcuteries, ou encore pour les rôties du matin.

**Campagnard**.....495\$

*Farine (blanche, seigle), eau, levain dur, mélange de grains maison, sel de mer*

Ce pain moulu riche en protéines et en fibres renferme notre mélange maison de graines de lin, tournesol et millet. Le goût de blé prononcé de sa mie est équilibré par la subtile saveur sucrée des grains de millet, et sera idéal pour les rôties du matin, les dégustations de fromages et comme accompagnement pour les salades fraîches.

**Ciabatta**.....180\$

*Farine blanche, eau, huile d'olive, œufs, sel de mer, levure*

Typiquement italien, notre ciabatta à l'huile d'olive entre dans la préparation de la grande majorité de nos sandwiches en magasin. Toujours frais et moelleux, sa croûte fine et sa mie légèrement humide font de lui un incontournable pour les pique niques, que ce soit en sandwiches, tapas, avec des crudités ou encore avec les salades en tout genre.

**Fougasse olive et feta**.....560\$

*Farine blanche, eau, levain liquide, fromage feta, olives noires Kalamata, sel de mer, levure*

D'origine provençale, ce petit pain comporte une croûte molle tailladée de coups de lames laissant entrevoir les petits délices se nichant dans sa mie épaisse et moelleuse.

**Fougasse bacon et cheddar.....5<sup>60</sup>\$**

*Farine blanche, eau, levain liquide, fromage cheddar, bacon, sel de mer, levure*

**Fougasse tomates pesto champignons.....5<sup>60</sup>\$**

*Farine blanche, eau, levain liquide, tomates, champignons, pesto, sel de mer, levure*

**Fougasse brie canneberge et noix.....5<sup>60</sup>\$**

*Farine blanche, eau, levain liquide, brie, canneberges, noix de Grenoble, sel de mer, levure*

**Fromignon 1608.....5<sup>95</sup>\$**

*Farine (blanche, seigle), eau, levain dur, fromage 1608, fromage parmesan râpé, sel de mer*

Pour les amateurs de fromage ! La douce saveur de sa mie blanc crème est rehaussée par de grandes alvéoles parsemées de fragrant morceaux de fromage 1608 de Charlevoix. Sa croûte cuivrée est recouverte de fromage parmesan goûteux. Parfait pour une collation, en accompagnement de salade ou même, pourquoi pas, pour d'alléchants sandwiches.

**Miche multigrain.....4<sup>90</sup>\$**

*Farine ( blanche, seigle ), eau, levain liquide, miel, mélange de grains maison, avoine, sel de mer, son, levure*

Avec sa croûte recouverte de flocons d'avoine, sa mie serrée constellée de notre mélange maison de graines de lin, millet et tournesol, la miche multigrain est probablement l'une de nos créations

la plus riche en fibres, protéines et antioxydants. La saveur du blé et le goût légèrement sucré de l'avoine sont complétés par une petite touche de miel. Fantastique pour les rôties tartinées de beurre et de confitures, il sera aussi délicieux pour les sandwiches grillés à la poêle ou tranché en accompagnement pour les fromages.

**Miche Paillard.....4<sup>30</sup>\$**

*Farine (blanche, seigle), eau, levain dur, sel de mer*

Cette miche à croûte ronde, épaisse et généreuse enveloppe une mie blanc crème abondamment alvéolée. Conçue de farine de blé non traitée et non blanchie, de farine de seigle et de levain naturel, cette miche classique est irrésistible pour les tartinades, les fromages et les charcuteries en tous genres.

**Mont Royal.....4<sup>70</sup>\$**

*Farine (épeautre, kamut, blanche et blé entier), eau, levain liquide, extrait de malt, sel de mer, levure*

Un pain de grains anciens fait de farine d'épeautre, farine de kamut et levain naturel. Riche en fibres, protéines et acides aminés grâce à ses blés recherchés, ceux-ci lui donnent aussi un petit goût de beurre et de noisette. Sa croûte craquante et hérissée enveloppe une mie serrée et ferme, foncée par la qualité de ses grains. Versatile et bon pour la santé, il sera délicieux servi avec les viandes et les poissons, en rôties ou encore tranché pour un délicieux sandwich.

**Pain de blé entier.....4<sup>60</sup>\$**

*Farine de blé (blé entier, blé tamisée), eau, levain dur, sel de mer*

Composé de deux farines de blé, ce pain moulé renferme l'enveloppe du grain de blé pour plus de valeurs nutritives. Avec sa croûte mince et craquante et son goût de blé naturel, il sera succulent avec le saumon, ou encore tranché pour les rôties ou les sandwiches.

**Pain de ménage blanc** ..... 3<sup>95</sup>\$

*Farine blanche, eau, beurre, levure, sel de mer, badigeonné d'huile d'olive.* Ce pain de fesse à la croûte blonde et croustillante dorée par l'huile d'olive cache une mie blanche et tendre au délicat goût de beurre. Un véritable délice une fois tranché et rôti, essayez-le tartiné de beurre, de confitures ou de miel, ou encore en tranches épaisses pour de moelleux sandwiches.

**Petit pain Fromignon 1608** ..... 2<sup>75</sup>\$

*Farine (blanche, seigle), eau, levain dur, fromage 1608, fromage parmesan râpé, sel de mer*

**Petit pain aux olives** ..... 2<sup>50</sup>\$

*Farine (blanche, seigle), eau, olives kalamata noir, levain dur, sel de mer.*

**Petit pain aux noix** ..... 2<sup>50</sup>\$

*Farine (blanche, seigle), eau, noix de Grenoble, levain dur, sel de mer*

**Petit pain aux raisins** ..... 2<sup>50</sup>\$

*Farine (blanche, seigle), eau, raisins de Corinthe et Sultana, levain dur, sel de mer*

**Petit pain aux céréales** ..... 2<sup>50</sup>\$

*Farine (blanche, seigle), eau, levain dur, mélange de grains maison, sel de mer*

Nos pains aux céréales, aux noix, aux raisins, aux olives et fromignon sont aussi disponibles en petites boules individuelles. Dénotant les même arômes et saveurs que les plus grands formats,

ceux-ci sont idéals comme collation ou pour accompagner repas, fromages et charcuteries.

**Pain Brioché** ..... 5<sup>95</sup>\$

**Pain du mois** ..... 2<sup>50</sup>\$

**Pâte à pizza 10po.** ..... 3<sup>00</sup>\$

**Pâte à pizza 14po.** ..... 4<sup>50</sup>\$

**Burger 90g.** ..... 0<sup>95</sup>\$

**Mini Burger** ..... 0<sup>35</sup>\$

# Viennoiseries

**Abricotier**.....**3<sup>20</sup>\$**  
*Pâte à croissant, crème pâtissière, abricots, sucre à confiserie, nappage, dorure*

*Formant deux petits oreillons contenant chacun un abricot frais, notre pâte à croissant pur beurre est ici repliée sur une généreuse portion de crème pâtissière et saupoudrée de sucre à confiserie. Avec son goût délicat, cette viennoiserie s'apprécie à toute heure de la journée..*

**Amandier**.....**3<sup>05</sup>\$**  
*Pâte à croissant, crème d'amande, eau, sucre, amandes effilées, garniture de sucre à glacer*

*Confectionné de la même pâte que notre croissant, l'amandier est coupé sur la longueur et garni d'une onctueuse crème d'amande. Moelleux à l'intérieur, sa croustillante croûte de crème et d'amandes effilées équilibre les textures.*

**Amandier au chocolat**.....**3<sup>20</sup>\$**  
*Pâte à croissant, chocolat 44 %, crème d'amande, eau, sucre, amandes effilées, garniture de sucre à glacer*

Préparée à partir de notre délicieuse chocolatine, cette version chocolatée de l'amandier est garnie de crème d'amande et d'amandes coupées, recréant le même goût et texture que l'amandier avec en plus une décadente touche de chocolat noir..

**Bichon au citron**.....**2<sup>95</sup>\$**  
*Pâte croissant, jus de citron, zeste de citron, sucre, beurre, œufs, sucre à confiserie, dorure*

*Un délicat bichon de pâte croissant renfermant une garniture crémeuse rappelant la tarte au citron..*

**Brioche à la figue et abricot**.....**2<sup>70</sup>\$**  
*Pâte à brioche, figues, abricots, zestes d'orange, sucre à glacer, dorure*

Saupoudrée d'une fine couche de sucre à glacer, cette brioche délicatement fruitée allie le goût parfumé des figues tranchées aux abricots confits.

**Brioche orange et chocolat blanc**.....**2<sup>70</sup>\$**  
*Pâte à brioche, morceaux d'orange, chocolat blanc, huile d'orange, amandes effilées, dorure.*

Cette moelleuse brioche surmontée d'amandes effilées marie le goût légèrement acidulé de morceaux d'orange à la douceur du chocolat blanc.

**Brioche au chocolat**.....**2<sup>70</sup>\$**  
*Pâte à brioche, pépites de chocolat mi-sucré, dorure.*

Une classique brioche à la croûte bien brillante, généreusement garnie de pépites de chocolat noir et décorée d'incisions à la manière d'un petit pain viennois.

- Brioche nature**.....2<sup>70</sup>\$  
*Pâte à brioche, sucre à confiserie, dorure*  
 Une délicate pâte levée et aérée faite de farine, beurre, sucre fin et aromatisé d'un soupçon de vanille. Notre brioche maison offre une saveur et une texture fondante inégalée.
- Cake Citron**.....2<sup>95</sup>\$  
*Farine, sucre, œuf, beurre, crème, levure, rhum, jus et confit citron*  
 Un délicieux encas à déguster avec une boisson chaude, ce cake à la pâte serrée vous surprendra par la densité de son goût de zeste de citron.
- Chausson Nutella**.....2<sup>95</sup>\$  
*Farine, lait, sucre, levure, œuf, sel plus Nutella*  
 Pain au lait garni de Nutella avec sucre confiserie.
- Chausson aux pommes**.....2<sup>95</sup>\$  
*Pâte feuilletée, compote de pommes maison, dorure.*  
 Une délicieuse compote de pomme nichée dans un écrin de pâte levée feuilletée levée. Un délice réconfortant garni de sucre à confiserie, à déguster avec un bon café ou thé bien chaud.
- Chocolatine**.....2<sup>50</sup>\$  
*Pâte à croissant, chocolat 44 %, dorure.* Notre pâte levée feuilletée enroulée sur de riches barres de chocolat noir à 44 % de teneur en cacao. Nos chocolatines sont faites de la même pâte que le meilleur croissant à Québec. Que demander de mieux ? À consommer idéalement lorsqu'elles sont encore toutes chaudes.
- Croc-ramboises**.....2<sup>95</sup>\$  
*Pâte croissant, confiture de framboises, cannelle, sucre à confiserie, dorure.*  
 Chausson de pâte feuilletée garni de confiture de framboise, rehaussé d'un soupçon de cannelle..
- Croissant**.....2<sup>00</sup>\$  
*Farine, eau, beurre, sucre, sel, levure sèche, dorure.*  
 Seuls les meilleurs ingrédients sont choisis par nos artisans pour la confection de notre croissant. Son goût de beurre, sa mie moelleuse, tendre et riche, son feuilletage délicatement craquant et sa belle couleur dorée lui ont valu le titre du meilleur croissant à Québec depuis 2010..
- Croissant suisse**.....2<sup>95</sup>\$  
*Pâte croissant plus fromage suisse*
- Danoise à la cannelle**.....3<sup>50</sup>\$  
*Lait, sucre, levure, farine, sel, beurre, œuf plus sucre à la cannelle*  
*Pâte à pain au lait à la cannelle*
- Délice à la pêche**.....3<sup>50</sup>\$  
*Pâte à croissant, pêche, crème pâtissière, amandes effilées, dorure* Le délice à la pêche consiste en un cercle de pâte levée feuilletée sur lequel repose une pêche tranchée déposée sur une couche de crème pâtissière
- Douceur pacanes érable**.....3<sup>95</sup>\$  
*Pâte à croissant, beurre d'érable, pacanes grillées, dorure.*  
 Un escargot garni de beurre d'érable ainsi que de pacanes grillées et recouvert de croquantes pacanes grillées.

- Escargot aux raisins** ..... 3<sup>10</sup>\$  
*Pâte à croissant, crème pâtissière, mélange de raisins de Corinthe et Sultana, rhum, nappage, dorure.*  
 De succulents raisins de Corinthe et Sultana gorgés de soleil sont ici incorporés à la cuisson de notre pâte feuilletée levée, préparée en une spirale regorgeant de crème pâtissière. Un véritable délice prêt à fondre dans la bouche !
- Patte d'ours** ..... 2<sup>95</sup>\$  
*Pâte à croissant, chocolat 44 %, banane, dorure.*  
 Tailladée d'habiles incisions rappelant les orteils d'un ours, cette viennoiserie de pâte feuilletée a l'allure d'une patte bien dodue refermée sur une tranche de banane avec garniture de chocolat noir.
- Poirier** ..... 2<sup>95</sup>\$  
*Pâte à croissant, chocolat noir 53 %, poires, amandes effilées, nappage, dorure.*  
 Un délicieux carré de pâte feuilletée levée sur lequel est disposé une tendre moitié de poire baignant dans de riches morceaux de chocolat noir et garni d'amandes grillées.
- Tentation** ..... 2<sup>95</sup>\$  
*Pâte à croissant, chocolat blanc, mûres, bleuets, framboises, nappage, dorure.*  
 Un décadent carré de pâte levée feuilletée pur beurre dans lequel sont nichés un amalgame de petits fruits rouges et de large pépites de chocolat blanc.
- Tentation cerises sûres** ..... 2<sup>95</sup>\$  
*Pâte à croissant, cerises sûres, chocolat blanc, éclats de pistache, dorure.*  
 Un décadent carré de pâte levée feuilletée pur beurre dans lequel sont nichés un amalgame de petits cerises sûres et de large pépites de chocolat blanc.
- Torsade au chocolat** ..... 3<sup>25</sup>\$  
*Pâte à croissant, crème pâtissière, pépites de chocolat noir, sucre à confiserie, dorure.*  
 Une longue et croustillante torsade feuilletée recouverte de sucre à confiserie renfermant de la crème pâtissière et une abondance de pépites de chocolat noir.

# Pâtisserie

- Biscuit trois chocolats**..... **1.55\$**  
*Farine, beurre, pépites de chocolat noir, pépites de chocolat au lait, pépites de chocolat blanc, sucre, cassonade, œufs, poudre à pâte*
- Biscuit canneberges et noix**..... **1.55\$**  
*Farine, beurre, canneberges séchées, noix de Grenoble, sucre, cassonade, œufs, poudre à pâte*  
 De moelleux biscuits maison offerts aux saveurs de trois chocolats ou canneberges et noix..
- Brownie**..... **3.10\$**  
*Sucre, beurre, chocolat noir, noix de Grenoble, farine, œufs.*  
 Gâteau au chocolat fondant contenant des morceaux de noix.
- Chouquette**..... **0.55\$**  
*Pâte à choux avec des morceaux de sucre grain sur le dessus.*  
*Petit chou léger, originalement créé pour notre belle Thérèse pour célébrer notre 10ème anniversaire. Tout*
- Cupcake boule de glace**..... **4.50\$**  
*Petit gâteau avec ganache blanche un miroir au chocolat avec cerise rouge.*
- Cupcake coccinelle**..... **4.50\$**  
*Petit gâteau avec confit de framboise, ganache de pistache et chocolat blanc.*
- Cupcake lion**..... **4.50\$**  
*Petit gâteau avec garniture de caramel, crème à la vanille, ganache au chocolat.*
- Cupcake mouton**..... **4.50\$**  
*Petit gâteau avec garniture de caramel, crème à la vanille, ganache au chocolat.*
- Crème brûlée à la vanille**..... **4.20\$**  
*Crème, lait, sucre, jaune d'œufs, vanille, garniture de chocolat Conserver de 24 à 48h au réfrigérateur. Laisser reposer 15 minutes à T° pièce avant de servir ou encore tiédir au four à 100°C pendant 15 minutes.*  
 La crème brûlée est un plat dont le dessus est caramélisé par une flamme, créant une croûte rousse et bien croustillante.
- Éclair à la caramel fleur de sel**..... **4.00\$**  
*Crème pâtissière, pâte à choux, fondant, caramel à la fleur de sel*
- Éclair au chocolat**..... **4.00\$**  
*Crème pâtissière, pâte à choux, fondant, cacao, vanille*
- Éclair à l'érable**..... **4.00\$**  
*Crème pâtissière, pâte à choux, fondant, sirop d'érable*
- Éclair à la pistache**..... **4.00\$**  
*Crème pâtissière, à la pistache, pâte à choux, fondant,*  
*Pâte à choux farcie d'une crème pâtissière respectivement aromatisée au caramel à la fleur de sel, au chocolat, à l'érable ou à la pistache*
- Équinoxe**..... **4.30\$**

*Nougatine aux noix de Grenoble, mousse chocolat-caramel, biscuit Sacher, miroir au chocolat.*

Flan..... **3<sup>00</sup>\$**

*Pâte feuilletée, crème pâtissière, vanille*

*Notre traditionnel flan offre une plaisante texture soyeuse et un goût légèrement sucré. Idéal pour une collation de fin d'après-midi en accompagnement d'une réconfortante boisson chaude.*

Le framboise..... **4<sup>35</sup>\$**

*Framboise, crème chocolat blanc et vanille*

*Avec son intense goût de framboises acidulées imbibant une moelleuse génoise et enrobée d'une délicate crème au chocolat blanc, la framboise n'a pas été baptisée ainsi à la légère. Son intense goût de fruits et son amalgame de textures recherché saura vous charmer.*

Gâteau Forêt Noire ..... **4<sup>10</sup>\$**

*Génoise chocolat, crème bavaroise, cerise Amarena, sirop, chocolat noir*

Grand Macaron pistache et cerise..... **4<sup>25</sup>\$**

*Macaron, crème pistache, cerise Amarena, chocolat blanc*

*Cette version géante de notre macaron à la pistache révèle un cœur contrasté à la cerise enveloppé dans notre traditionnelle ganache parfumée qui fait la réputation de notre macaron.*

Grand Macaron framboise..... **4<sup>25</sup>\$**

*Macaron, crème chocolat blanc, framboise*

*Les amateurs de macarons raffoleront de cette élégante version géante à la framboise, garnie de crème au chocolat blanc et de confiture de framboise maison.*

Gâteau aux carottes . . . . . **4<sup>35</sup>\$**

*Biscuit moelleux aux carottes et noix de Grenoble, crème au beurre, fromage à la crème*

*Un décadent gâteau aux carottes râpées et noix de Grenoble surmonté d'un glaçage au fromage.*

Jésuite..... **3<sup>25</sup>\$**

*Pâte feuilletée, crème d'amande, amandes effilées, sucre à glacer*

*Gâteau léger de pâte feuilletée fourré à la crème frangipane.*

Millefeuille classique..... **4<sup>25</sup>\$**

*Crème pâtissière, pâte feuilletée, fondant, vanille, chocolat.*

*Un traditionnel millefeuille à la crème pâtissière, pâte feuilletée et fondant à la vanille..*

Millefeuille Paillard..... **4<sup>25</sup>\$**

*Crème légère, pâte feuilletée, crème, confiture de framboises, sucre à glacer*

*Chez Paillard, le millefeuille ne ressemble en rien à ceux que vous retrouverez au supermarché ! Découvrez notre surprenante pâte feuilletée fourrée d'un mélange de crème pâtissière et de crème fouettée, de vanille et de confiture de framboises... vous tomberez sous le charme*

Opéra..... **4<sup>20</sup>\$**

*Biscuit Joconde, ganache au chocolat noir, crème au beurre au café, miroir au chocolat*

*Un délicieux gâteau à l'extrait de café, chocolat noir et crème au beurre sur biscuit Joconde.*

Paris-Brest.....4<sup>25</sup>\$

*Pâte à choux, crème mousseline, praliné.*

Une délicate couronne de pâte à choux garnie d'une crème mousseline au praliné

Tartelette au citron.....4<sup>10</sup>\$

*Pâte sucrée, crème citron, meringue.*

Découvrez la tartelette Paillard au citron. Notre pâte sucrée remplie d'une délicieuse garniture à la crème au citron et au sucre blond.

Tarte Tatin.....4<sup>35</sup>\$

*Pâte sucrée, pomme caramélisée, crème vanille, noix brésilienne.*

Découvrez la tartelette tatin Paillard. Nos tartelettes étonnent grâce à la qualité de leur pâte sablée et à la fraîcheur des vrais fruits.

Trianon.....4<sup>35</sup>\$

*Crème anglaise, mousse au chocolat noir, mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat blanc.*

Un vrai plaisir purement chocolaté... Délicieuse composition de biscuit au chocolat, d'une bavaroise au chocolat blanc, d'une bavaroise au chocolat au lait et d'une bavaroise au chocolat noir. Le tout glacé au chocolat.

Tropézienne.....4<sup>10</sup>\$

*Biscuit Joconde, ganache au chocolat noir, crème au beurre au café, miroir au chocolat*

*Une large pâte à brioche garnie d'une épaisse couche de crème légère, coiffée de lamelles d'amande et saupoudré de sucre à glacer.*

Verrine du jour.....4<sup>00</sup>\$

# Macarons & muffins

Macaron caramel fleur de sel.....	2 <sup>05</sup> \$	Boîte de 3 macarons.....	5 <sup>85</sup> \$
Meringue à la poudre d'amande, ganache au chocolat et au caramel à la fleur de sel.		Boîte de 6 macarons.....	10 <sup>40</sup> \$
Macaron chocolat.....	2 <sup>05</sup> \$	Boîte de 9 macarons.....	15 <sup>95</sup> \$
Meringue à la poudre d'amande, ganache à la crème 35% et chocolat noir, saupoudré de cacao.		Boîte de 12 macarons.....	20 <sup>95</sup> \$
Macaron citron et pavot.....	2 <sup>05</sup> \$	<i>Conserver 2 jours au réfrigérateur. Laisser reposer 30 minutes à T° pièce avant de servir.</i>	
Meringue à la poudre d'amande, ganache au chocolat blanc et citron, surmonté de graines de pavots.		Muffin aux bleuets.....	3 <sup>00</sup> \$
Macaron à l'érable.....	2 <sup>05</sup> \$	Base de muffins, bleuets entiers, flocons d'avoine.	
Meringue à la poudre d'amande, ganache au chocolat blanc parfumée à l'érable, décoré de pailleté feuilletine.		Muffin aux carottes et noix.....	3 <sup>00</sup> \$
Macaron framboise.....	2 <sup>05</sup> \$	Base de muffins à l'huile, carottes râpées, noix de Grenoble.	
Meringue à la poudre d'amande, ganache au chocolat blanc parfumée à l'érable, décoré de pailleté feuilletine.		Muffin cerises et chocolat.....	3 <sup>00</sup> \$
Macaron à la pistache.....	2 <sup>05</sup> \$	Base de muffins, cerises entières, pastilles de chocolat au lait, sucre à confiserie.	
Meringue à la poudre d'amande, garniture de confiture maison à la framboise.		Muffin choco-banane.....	3 <sup>00</sup> \$
Macaron à la noisette.....	2 <sup>05</sup> \$	Base de muffins, purée de bananes, pastilles de chocolat noir.	
Meringue à la poudre d'amande, ganache à la crème parfumée au chocolat gianduja, garni de morceaux de noisettes.		Muffin aux framboises.....	3 <sup>00</sup> \$
Macaron à la vanille.....	2 <sup>05</sup> \$	Base de muffins, framboises, graines de sésame.	
Meringue à la poudre d'amande, crèmeux de chocolat blanc parfumé à la pistache.		Muffin petits fruits chocolat blanc.....	3 <sup>00</sup> \$
		Base de muffins, mélange de petits fruits rouges, pastilles de chocolat blanc, graines de millet.	
		Muffin citron et pavot.....	3 <sup>00</sup> \$
		Base de muffins, citron, graine de pavot.	
		<i>Conserver 2 jours à T° pièce.</i>	
Meringue à la poudre d'amande, crèmeux de chocolat blanc parfumé à la vanille.			

# Chocolats & confitures

Tablette chocolat blanc.....	3 <sup>95</sup> \$	Pot de confitures petits-fruits.....	9 <sup>00</sup> \$
Du chocolat blanc fait à la main par nos artisans.		Une savoureuse combinaison de framboises, fraises, mûres, bleuets et cerises qui saura charmer petits et grands !	
Tablette chocolat blanc & garnitures.....	4 <sup>95</sup> \$	Pot de confiture poire et vanille.....	9 <sup>00</sup> \$
Notre chocolat blanc, agrémenté d'amandes entières, de fruits secs et de noix, de perles croquantes au chocolat et à la fraise, au choix.		Un délicieux mélange qui allie les saveurs de ces deux ingrédients parfumés. Ses riches arômes sauront vous séduire à la première bouchée.	
Tablette chocolat au lait.....	3 <sup>95</sup> \$	Pot de confiture fraise et rhubarbe.....	9 <sup>00</sup> \$
Du chocolat au lait fait à la main par nos artisans.		Fraises et rhubarbe avec un soupçon de citron.	
Tablette chocolat au lait & garnitures.....	5 <sup>45</sup> \$	Pot de caramel à la fleur de sel.....	9 <sup>00</sup> \$
Notre chocolat au lait fait à la main, agrémenté d'amandes entières, de fruits secs et de noix, de riz soufflé, de perles croquantes au chocolat et à la fraise, au choix.		Une savoureuse combinaison à la fois sucrée et salée qui saura ravir vos papilles	
Tablette chocolat noir.....	3 <sup>95</sup> \$		
Du chocolat noir fait à la main par nos artisans.			
Tablette chocolat noir & garnitures.....	5 <sup>45</sup> \$		
Notre chocolat noir, agrémenté d'amandes entières, de fruits secs et de noix, de riz soufflé, de perles croquantes au chocolat et à la fraise, au choix.			

# Gâteaux entiers

## Équinoxe

**18,00\$/4P 26,00\$/6P 32,00\$/8P 38,00\$/10 P**

Biscuit au chocolat, crème chocolatée au caramel, nougatine aux noix, miroir au chocolat.

## Frisson

**18,00\$/4P 26,00\$/6P 32,00\$/8P 38,00\$/10 P**

Pailleté feuillantine, crème anglaise, mousse au chocolat au lait, ganache au chocolat blanc, crémeux à la framboise.

Conserver de 24 à 48h au réfrigérateur. Laisser reposer 15 minutes à T° pièce avant de servir.

Un succulent crémeux à la framboise garni d'une ganache au chocolat blanc et d'une mousse au chocolat sur pailleté feuillantine au praliné.

## Trianon

**18,00\$/4P 26,00\$/6P 32,00\$/8P 38,00\$/10 P**

Biscuit au chocolat, trio de bavarises au chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir, miroir au chocolat.

## Opéra

**18,00\$/4P 26,00\$/6P 32,00\$/8P 38,00\$/10 P**

Ganache au café, ganache au chocolat noir, crème au beurre, biscuit Joconde.

## Framboisier (sur demande)

**18,00\$/4P 26,00\$/6P 32,00\$/8P 38,00\$/10 P**

Génoise, crème mousseline, framboise et pâte d'amande.

## Gâteau au fromage (sur demande)

**26,50\$/6P 30,50\$/8P**

Base de biscuit Graham au beurre, mélange de fromage à la crème, garniture de poire et amande

Conserver de 24 à 48h au réfrigérateur. Laisser reposer 15 minutes à T° pièce avant de servir

Une recette secrète signée Paillard ! Un délicieux gâteau au fromage à la crème cuit au four sur une base de biscuit Graham.

## Mille-Feuille Classique (sur demande)

**18,00\$/4P**

Crème pâtissière, pâte feuilletée, fondant, vanille, chocolat

Conserver de 12 à 24h au réfrigérateur. Laisser reposer 15 minutes à T° pièce avant de servir.

Un traditionnel millefeuille à la crème pâtissière, pâte feuilletée et fondant à la vanille.

## Mille-Feuille Paillard (sur demande)

**18,00\$/4P**

Crème légère, pâte feuilletée, crème, confiture de framboises, sucre à glacer

Conserver de 12 à 24h au réfrigérateur. Laisser reposer 15 minutes à T° pièce avant de servir.

Chez Paillard, le millefeuille ne ressemble en rien à ceux que vous retrouverez au supermarché !

Découvrez notre surprenante pâte feuilletée fourrée d'un mélange de crème pâtissière et de crème fouettée, de vanille et de confiture de framboises... vous tomberez sous le charme !

## St-honoré (sur demande)

**18,00\$/4P 26,00\$/6P 32,00\$/8P 38,00\$/10 P**  
**(72 heures pour commander)**

*Pâte à choux, pâte feuilleté, crème vanille et caramel.*

**Tropézienne (sur demande)**  
**29,00\$ (ENTIER)**

*Pâte à brioche, crème légère, amandes effilées, sucre glace.*

**Tarte à l'abricot (sur demande)**  
**12,00\$/4P 18,00\$/6P 23,00\$/8P**

*Pâte sablé, crème frangipane, caramel fleur de sel, abricots, noisette caramélisé.*

Un véritable délice, ce dessert rassembleur offre le goût délicat de l'abricot dans un mariage de textures exquis. Aussi élégante que savoureuse, cette tarte saura faire la joie de vos convives pour le digestif.

**Tarte au citron (sur demande)**  
**14,00\$/4P 20,00\$/6P 23,00\$/8P**

*Pâte sucrée, crème citron, meringue.*

Découvrez la tartelette Paillard au citron. Notre pâte sucrée remplie d'une délicieuse garniture à la crème au citron et au sucre blond.