

Inspiration Salée

Pain surprise

36 pièces ou 72 pièces

36p 72p

Charcuterie 30€ 45€

Saucisson 29€ 39€

Jambon blanc 29€ 39€

Jambon de parme 30€ 45€

Saumon 30€ 45€

Boursin, fines herbes et noix 29€ 39€



Pain de mie

50 pièces environ

Pain de mie, jambon fromage 39 €

Pain de mie, crudités 39 €

Pain de mie, crudités, thon 45 €



Brioche mousseline

48 pièces

Cocktail de crabe 48 €

Rillettes de saumon 48 €

Foie gras 58 €



Navettes

Nature : 0€45 la pièce

Jambon fromage, mousse de foie, saumon,
thon, jambon crudités

1€30 la pièce

Navette foie gras : 2€50 la pièce



Canapés

Saumon Saint-Môret, saucisson, tomate œuf, jambon de parme,
asperge, concombre œuf de saumon, tarama, crevette, cœur de palmier

1€20 la pièce

Plateau de 20 pièces



Petits fours salés

Allumette fromage

pizza

quiche saumon

quiche roquefort

quiche lorraine

pruneau bacon

petite bouchée au chorizo

croque-monsieur

feuilleté saucisse

0€70 la pièce

Epiphanie 2021

Pour bien commencer l'année à partir du 2 Janvier 2021
la galette est de retour pensez à la commander pour l'Epiphanie !



Pour vos commandes

Afin de pouvoir honorer vos choix,
les commandes doivent être passées
avant le lundi 21 décembre à 18h00
pour le 24 décembre 2020
et **avant le mardi 29 décembre à 18h00**
pour le 31 décembre 2020.

Les commandes seront disponibles à partir de 10h00.

Pour des raisons d'organisation,
aucune commande ne pourra être prise au-delà de ces délais
et toute commande devra être réglée à l'avance.

Ouvertures et fermetures exceptionnelles :
Nous serons **fermés le vendredi 25 décembre 2020**
et **le 1er janvier 2021**
et **ouverts les lundis 21 et 28 décembre 2020**



Bonnes...Fêtes



Toute l'équipe
de la Pâtisserie Lepareur
vous souhaite...

... à toutes et à tous,
des fêtes pétillantes
de Bonheur

Maison Lepareur
25 rue du château
Neuilly-sur-Seine

Tél. : 01 46 24 51 35

Inspiration Sucrée

Charlotte framboise
Bavaroise vanille,
mousse framboise,
biscuit cuillère imbibé
aux fruits rouges



Louvre
Mousse chocolat noisettes,
Crème brûlée vanille et
biscuit praliné croustillant

Inspiration Chocolat

Café
Fine roulade de biscuit
amandes et café,
crème légère au
beurre parfumée au café

Chocolat
Fine roulade de biscuit
amandes chocolat,
crème légère au beurre
parfumée au chocolat



Médicis
Mousse passion, mousse fruits rouges, biscuit génoise et dacquoise pistache

Nos Bûches de Noël

Toutes nos bûches sont disponibles en
4 pers 24€, 6 pers 36€ et 8 pers 48€



Cœur Frivole
Mousse au chocolat noir,
mousse au chocolat au lait,
et son biscuit chocolat

Choco
Glace vanille glace chocolat
meringue, sur biscuit joconde

Bûches Tradition

Grand Marnier
Fine roulade de biscuit amandes
parfumée Grand Marnier
crème légère au beurre et Grand Marnier

Marron
Fine roulade de biscuit
amandes brisures de marrons glacés
crème légère au beurre et au marron



Ardéchoise
Mousse aux marrons,
éclats de marrons,
biscuit chocolat délicatement
parfumé au rhum

Bûches Glacées

Charnel
Sorbet mangue, sorbet framboise
sur meringue, biscuit joconde

Pralinée
Fine roulade de biscuit
amandes noisettes
caramélisées, crème légère
au beurre pralinée

Petits fours frais sucrés

Caroline café,
Caroline chocolat,
Mont blanc
1€00 la pièce

Paris-brest,
Opéra,
Tartelettes :
citron,
citron meringuée
chocolat / framboise
0€85 la pièce



Macarons



Chocolat
Vanille
Café
Pistache
Framboise
Cassis
Citron
Marron

Boite de macarons
7 pièces 7€50
12 pièces 10€
18 pièces 15€

Mont Blanc

Crème de marron,
meringue et chantilly

4 pers 20€
5 pers 25€
6 pers 30€
8 pers 40€

