

MIGNARDISES CLASSIQUES

1,30 € la pièce, minimum 20 pièces
5 pièces minimum par choix

MINI COOKIE : FRAMBOISE CHOCOLAT
BLANC, TOUT CHOCO, 3 CHOCOLATS,
CAMEL SPÉCULOS

MINI BROWNIE, BROOKIE

MINI MUFFIN : CHOCOLAT

MINI MOUSSE AU CHOCOLAT : CHOCOLAT
BLANC, CHOCOLAT AU LAIT, CHOCOLAT
NOIR

MINI PANA COTTA : FRUITS
EXOTIQUES, FRUITS ROUGES

MINI COMPOTE

MINI TARTE PRALINE

MINI FINANCIER

MINI MADELEINE

MINI FLAN : NATURE, COCO,
SPÉCULOS, PRALINE



PLAT DU JOUR - BURGER - PETITE RESTAURATION
PATISSERIE & VIENNOISERIE
TRAITEUR POUR VOS RÉUNIONS & ÉVÉNEMENTS

CARTE DES GÂTEAUX & MIGNARDISES

INFOS & COMMANDES

04 72 44 34 38

contact@instantboulanger.fr

COMMANDE MINIMUM 72H À L'AVANCE

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
DE 7H45 À 14H

Sur place ou à emporter

Immeuble Park Avenue
81 Boulevard Stalingrad, 69100 Villeurbanne

MIGNARDISES SOPHISTIQUÉES

1,80 € la pièce, minimum 20 pièces
5 pièces minimum par choix

MINI CITRON MERINGUÉE

MINI PAVLOVA DE SAISON

MINI CHEESECAKE : FRUITS ROUGES,
FRUITS EXOTIQUES

MINI TARTE NOISETTE CAMEL

MINI TARTE POIRE AMANDE

MINI ÉCLAIR : VANILLE, CAFÉ,
CHOCOLAT

MINI PARIS BREST



FLANS

4, 8 ou 10 parts

NATURE

2,80 €
LA PART

SPÉCULOS
COCO
PRALINE
CHOCOLAT

3,20 €
LA PART

CAKES

10 parts

CITRON
ORANGE ET KUMQUAT
MARBRÉ CHOCOLAT
BANANE CHOCOLAT
CAROTTE

28€



NUMBER CAKES

Minimum 10 parts par chiffres, sur devis et commande auprès de la pâtissière - Toutes saveurs possibles

MILLEFEUILLE

4,5 €
LA PART

Pâte feuilletée croustillante, crème pâtissière à la vanille et glaçage fondant.

Saveurs possibles (optionnelles) :
fruits rouges, fruits exotiques

TARTES

CHOCOLAT
POIRE CHOCOLAT
ORANGE CHOCOLAT
POMME ET/OU POIRE FAÇON CRUMBLE
BOURDALOUE
CAMEL NOISETTE
POIRE AMANDE

4,50 €
LA PART

POMMES
POIRE
PRALINE
CITRON MERINGUÉE
CITRON

4 €
LA PART

GÂTEAUX AU CHOCOLAT

5 €
LA PART

ROYAL CHOCOLAT
Dacquoise aux amandes ou noisettes, croustillant praliné et mousse au chocolat
Possibilité d'ajouter un insert :
café, vanille, orange, poire, fruits rouges, fruits exotiques

OPÉRA
Biscuit joconde imbibé au café, crème au beurre café, ganache chocolat et glaçage chocolat.

TOUS LES GATEAUX PEUVENT ETRE RÉALISÉS
POUR 4, 6 8 OU 10 PERSONNES

(SAUF CAKES, FLANS ET NUMBER CAKES)

GÂTEAUX AUX FRUITS

5 €
LA PART

CHARLOTTE AUX FRUITS DE SAISON
Biscuits à la cuillère, mousse ou bavaroise aux fruits et fruits frais

ROYAL AUX FRUITS
Dacquoise aux amandes ou noisettes, croustillant praliné et mousse de fruits au choix
Possibilité d'ajouter un insert :
café, vanille, orange, poire, fruits rouges, fruits exotiques

FRAISIER



Génoise, crème mousseline à la vanille et fraises fraîches

FRAMBOISIER



Génoise ou biscuit joconde, crème mousseline ou bavaroise et framboises.

PAVLOVA
AUX FRUITS DE SAISON
Meringue croustillante et moelleuse, crème chantilly et fruits frais.



DISPONIBLE UNIQUEMENT AU PRINTEMPS ET EN ÉTÉ

