

Sceaux - Meudon - Paris - Antony - Palaiseau

# Vos Produits signés L'Étoile du Berger

L'Étoile du Berger  
Franck Debieu



# Nos PÂTISSERIES

## La Tarte Abricot-Pistache

Pâte feuilletée viennoise,  
crème pâtissière à la pistache et abricot en sirop.  
Période : Toute l'Année  
*Allergènes : Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque / Suffites*



## L'Éclair au chocolat

Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière au chocolat.  
Le dessert est accompagné d'un glaçage au chocolat.  
Son petit plus : la barre de chocolat craquante au cœur.  
Période : Toute l'Année  
*Allergènes : Gluten / Œuf / Lait*

## L'Éclair au café

Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière au café.  
Le dessert est accompagné d'un glaçage au café.  
Son petit plus : la barre de chocolat craquante au cœur.  
Période : Toute l'Année  
*Allergènes : Gluten / Œuf / Lait*

## L'Éclair aux fruits

Pâte à choux garnie d'une crème fouettée.  
Le dessert est accompagné d'une crème pâtissière  
Accompagné de fruits.  
Son petit plus : Un compoté de fruits rouges à l'intérieur.  
Période : Printemps/été  
*(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement.)*  
*Allergènes : Gluten / Œuf / Lait*

## La Tarte Citron

Un sablé breton accompagné de sa crème citron  
aux zestes confits maison.  
Période : Toute l'Année  
*Allergènes : Gluten / Œuf / Lait*



## Le Tanzanie

Le Gâteau idéal pour les amoureux de chocolat.  
Biscuit pain de gène au chocolat (Tanzanie 75%),  
croustillant feuillantine praliné, mousse chocolat (Tanzanie 75%),  
glaçage chocolat noir et rose des sablés  
ainsi qu'un praliné croustillant au fond.  
Période : Toute l'Année  
*Allergènes : Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque / Soja*

## La Tarte fine aux Pommes

Pommes cuites goût caramel au chaudron  
avec une pâte feuilletée viennoise.  
Période : Toute l'Année  
*Allergènes : Gluten / Œuf / Lait*

## La Tarte aux Fraises

Dessert sur un biscuit de pâte sucrée avec une  
crème pâtissière et une compotée de fraises à l'intérieur.  
Période : Printemps/été  
*(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)*  
*Allergènes : : Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque*

## Le Pralin Brest

Grand classique de la pâtisserie, notre version du Paris Brest revisité  
en un choux craquelin avec un insert praliné, une crème  
gourmande au praliné et des éclats de noisettes françaises  
Période : Toute l'Année  
*Allergènes : Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque*

## Le Mille-Feuille

Délicieuse pâte feuilletée caramélisée et crème légère à la vanille.

Période : Toute l'Année

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait*



## Le Flan au fruit

Pâte feuilletée maison.

Appareil à flan vanille. Accompagné de poire.

Peut se vendre en entier sur Commande.

Période : Toute l'Année

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait*

## La Tarte aux Framboises

Dessert sur un biscuit de pâte sucrée avec une crème pâtissière.

Elle est fournie par de multiples framboises et saupoudrée de sucre glace.

Période : Toute l'Année

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque*

## La Tarte aux figues

Tarte sablée avec fond en amande douce, crème légère vanille, compotée et figes rôties

Période : Toute l'Année ou sous réserve d'approvisionnement

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque*

## Le Finger

Une barre de chocolat avec ganache et glaçage chocolat.

Accompagné d'un fond croustillant spéculoos.

Un dessert pour les gourmands et fans de chocolat.

Période : Toute l'Année

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque /Soja*

## Le Fraisier

Génoise, crème pâtissière accompagnée de fraises.

Fond praliné maison. Ce dessert est unique.

Période : Printemps/été

*(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)*

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque*



## La Tarte Fraicheur

Dessert sur pâte sablée avec un insert crème citron accompagné de fruits rouges.

Période : Printemps/ été

*(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)*

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque*

## L'entremet Pistache Framboise

Gâteau pâte de financier pistache

avec une compote de framboises.

Extérieur en chocolat blanc.

Période : Printemps/été

*(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)*

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque*

## Le Cheese Cake

Saveur Fruits-Rouges ou Exotique.

Spéculoos croustillant dans le fond.

Peut se vendre en entier sur Commande.

Période : Toute l'Année

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait /Soja*

## La Guayaquil

Une tarte entièrement au chocolat.

Une pâte sablée au chocolat,

avec une ganache chocolat ainsi qu'un glaçage chocolat.

Période : Toute l'Année

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque*

## La Flan Nature

Pâte feuilletée maison. Appareil à flan vanille.

Saveur Vanille Bourbon.

Peut se vendre en entier sur Commande.

Période : Toute l'Année

Allergènes : *Gluten /Œuf /Lait*



## Le Fondant au chocolat

Gâteau au chocolat.  
Chocolat de caractère d'origine SAOTHOME.  
Se déguste encore mieux chaud.  
Peut se vendre en entier sur Commande.  
Période : Toute l'Année  
Allergènes : : *Gluten / Œuf / Lait*

## La Pistache Griotte

Pâte à tarte, appareil aux amandes et à la pistache, griottes.  
Peut se vendre en entier sur Commande.  
Période : Toute l'Année  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque*

## La Tarte Normande

Une tarte composée de crème fraîche ainsi que de crème pâtissière.  
Celle-ci est accompagnée de morceaux de pommes.  
Peut se vendre en entier sur Commande.  
Période : Toute l'Année  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## Le Framboisier

Génoise, crème pâtissière accompagnée de framboises.  
Fond praliné maison. Ce dessert est unique.  
Période : Printemps/été  
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque*

## Le Clafoutis

Crème fraîche et morceaux de pommes  
Période : Toute l'Année ou sous réserve d'approvisionnement  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## La Tarte aux Poires

Pâte feuilletée, crème d'amandes, crème pâtissière,  
Poire pochée vin chaud  
Période : Automne/hiver  
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque*

## Le Cake Chocolat Orange

Gâteau au chocolat, grand Marnier cuit plus  
quartier d'orange confit.  
Période : Toute l'Année  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque (noisettes) / Sulfite (trace)*

## La Charlotte aux fruits rouges

Biscuits cuillère, croustillant amandes, bavaroise vanille,  
compote de fruits rouges décorée de fruits rouges.  
Période : Printemps/été  
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque*



## Le Saint-Honoré

Pâte sablée, brisure de nougatine, crème diplomate et  
choux glacés au caramel  
Période : Selon la période ou Commande sous réserve d'approvisionnement  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## La Tarte Chouchou

Fond en tarte sablée, crème diplomate vanille, choux garnis  
et coulure chocolat  
Période : Selon la période ou Commande sous réserve d'approvisionnement  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## Le Cake Citron

Gâteau au citron et zestes de citron.  
Période : Toute l'Année  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Sulfite*



## Le Macaron du Weekend

Selon la suggestion du chef  
Période : Disponible selon la saisonnalité et approvisionnement  
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Sulfite*

# Nos PLATEAUX

## Le Plateau de P'tits Choux

Chocolat/Café/Praliné

12 Pièces

Période : Toute l'Année sur commande

Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

## Le Plateau de Fours Sucrés

Assortiment de mignardises – mini pâtisseries

12 Pièces

Période : Toute l'Année sur commande

Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

# Nos CROQUEMBOUCHES

## Le Tradition

A partir de 15 personnes

4 Choux par personnes

Parfum Vanille

Inscription de votre choix

## Le Gourmand

A partir de 15 personnes

4 Choux par personnes

Plusieurs choix de Parfums :

Chocolat, Café, Vanille, Pistache,  
Grand-Marnier, Vieux Rhum

Inscription de votre choix

## Le Berceau

A partir de 15 personnes

4 Choux par pers

Plusieurs choix de Parfums :

Chocolat, Café, Vanille, Pistache,  
Grand-Marnier, Vieux Rhum

Inscription de votre choix

## La Chapelle

A partir de 15 personnes

4 Choux par personnes

Plusieurs choix de Parfums :

Chocolat, Café, Vanille, Pistache,  
Grand-Marnier, Vieux Rhum

Inscription de votre choix

## La Célébration

A partir de 20 personnes

4 Choux par personnes

**+ Tartes à la base** représentant les  
jardins à la française

Plusieurs choix de Parfums :

Chocolat, Café, Vanille, Pistache,  
Grand-Marnier, Vieux Rhum

Inscription de votre choix

# Les GÂTEAUX SECS

## Les DIAMANTS

Nos sablés signés l'Etoile du Berger

Vanille ou Chocolat

Idéal pour offrir, pour accompagner le café/thé...

## Les TUILES AMANDES



Pour 60 choux : 2 Roses/fleurs en sucre inclus - Pour 80 choux : 3 Roses/fleurs en sucre inclus  
En supplément : Rose/Fleur en sucre - Figurine mariage - Communion Fille/Garçon - Nourrisson Fille/Garçon

MERCI DE METTRE LE MAXIMUM D'INFORMATION POUR LA PREPARATION DE COMMANDE



# Le TRAITEUR

## LE PAIN SURPRISE

Rosette de Lyon  
Chèvre/Noix  
Saumon Fumé Norvégien  
Jambon de Serrano

*Selon la suggestion du moment*  
*La liste peut varier selon la saisonnalité*  
*et approvisionnement*  
36 pièces



## LE PLATEAU DE NAVETTES

Jambon Serrano, Saumon Fumé.  
Tomates, Mozzarella Pesto,  
Thons, Poulet au Curry...

*Et autres : Selon la suggestion du chef*  
*La liste peut varier selon la saisonnalité*  
*et approvisionnement*  
12 pièces



## LES FOURS SALES

*Selon la suggestion du moment*  
*La liste peut varier selon la saisonnalité et*  
*approvisionnement*

Mini quiche  
Croque-monsieur  
Feuilleté saucisse  
Torsade fromage  
Mini Pizza  
Roulé saumon  
Croustade tomate chèvre  
Roulé tapenade

Au kg





## Le Plateau Tradition du **Fromager** et sa Tourte du Grenier

Fromages affinés par un Maître Fromager pour 10 personnes

A commander 48 heures à l'avance avant 11h

10 personnes

(Prix exact sur Devis)

Autres tailles sur demande

A accompagner aussi d'un assortiment de pains aux figues cranberries, noix, amandes noisette, abricots raisins...

## Le Plateau de **Charcuterie Canaille**

(Assortiment composé de Lomo, Morcilla, Chorizo, Pata Negra, Jambon Ibérique...)

A sublimer avec du pain

A commander 48 heures à l'avance avant 11h

10 personnes

(Prix exact sur Devis)

Autres tailles sur demande

## Le Plateau de **Charcuterie Ibérique** et sa Tourte de Grenier

Assortiment composé de Lomo, Morcilla, Chorizo, Pata Negra, Jambon Ibérique...

A sublimer avec du pain

A commander 48 heures à l'avance avant 11h

10 personnes

(Prix exact sur Devis)

Autres tailles sur demande



## Les **Quiches** à Partager

Conviviales 6/8 pers.

Lorraine, végétarienne, poivrons chorizo et saumon, thon et autres

## Les Belles **Salades** individuelles

Salade composée en saladier individuel, accompagnée de son petit pain

Salade Façon Grecque, Salade Florentine, Salade Ecossaïse...

La salade individuelle

## Le **Panier du Potager**

Bouchées de crudités cocktail accompagnées de leurs sauces

A commander 48 heures à l'avance avant 11h

Le Panier de 3 Kg

## La **Focaccia**

Conviviale 6/8 pers.

Pain de forme plate, cuit au four avec des légumes de saison, du fromage (variété selon arrivage).

Base crème et saumon ou sauce Napolitaine et jambon de Serrano

A commander 48 heures à l'avance avant 11h





# Nos VIENNOISERIES

## Les Classiques et Mini Viennoiseries

Pain aux raisins / pain au chocolat / croissant

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## Le Chausson aux Pommes

Le chausson aux pommes signé l'Étoile du Berger.

À base de compote maison à la cannelle ainsi que de morceaux de pommes.

C'est la viennoiserie originale et favorite de notre Boulangerie

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## Les Ecoliers

Viennoise classique Nature ou pépite de chocolat. Moelleuse et tendre

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## Le Plié au chocolat

Une viennoiserie garnie d'une crème pâtissière.

Complétée de pépite de chocolat, elle est parfaite pour les gourmands

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## La Briochette

Petite brioche individuelle.

Elles sont moelleuses et légères. Avec ou sans sucres

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## Le Palmier

Délicieux biscuit feuilleté et croustillant.

Parfait pour le goûter ou avec un café

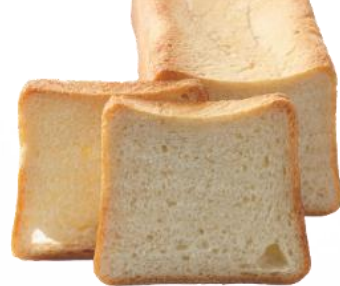
Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## La Brioche Parisienne

Grand Classique de la viennoiserie française.

Cette brioche est parfaite pour le petit déjeuner ou le goûter

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*



## Les Bressanes

Viennoiserie pur beurre à base de sucre ou crème fraîche.

Elle peut être accompagnée d'une demi-poire en sirop.

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## Le Moelleux du Parc

Appareil financier au chocolat avec des éclats de noisettes

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque*

## Le Financier Pistache Framboise

Appareil financier saveur Pistache et Framboise

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque*

## Le Pain Brioché

Un pain brioché parfait pour le petit déjeuner,

pour des tartines ou au goûter.

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## Le Pain de Mie

Pain de mie maison. Mie légère et moelleuse.

Parfait pour le petit déjeuner, les tartines,

croques-monsieur et sandwiches

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*

## Le Brownie

Chocolat avec des noix

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque*

## Le Cookie

Tout chocolat / Pépites de chocolat / Cranberry-Noisettes

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait / Fruit à coque*

## La Brioche du Weekend

A l'appréciation de notre chef

Disponible uniquement le weekend

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait + se renseigner*

## Le Bichon Citron

Pâte feuilletée caramélisée et crème citron

Allergènes : *Gluten / Œuf / Lait*



# Nos PAINS *Artisan-boulangier, nous sommes spécialisés dans les pains au LEVAIN NATUREL*

## A base de Farine Biologique

### Le Saint-Père

Pain entièrement pétri à la main.  
Farine de froment bio L'Étoile du Berger rigoureusement sélectionnée et un levain Maison à base de miel pour activer sa fermentation.  
Pain signature de Monsieur Franck Debieu.  
*Allergène : Gluten*

### Le Petit Épeautre

Farine de petit épeautre et graines de lin.  
Riche en Oméga 3, il réduit le mauvais cholestérol et prévient des maladies cardio-vasculaires.  
Il est plus riche que le blé en protéines, magnésium, zinc, fer et cuivre.  
Parfait pour les intolérants au Gluten.  
*Allergène : Gluten*

### Le Germain

Farine de seigle biologique, multi-céréales et graines de Sarrasin.  
Levain naturel Maison au miel de fleurs.  
Pain de caractère, rustique, franc et nourrissant. Arômes de blé coupé et de café doux.  
*Allergène : Gluten*

### Le Kamut

Farine de Kamut/Khorasan, blé très ancien ce qui apporte un pain plus riche en protéines et minéraux.  
Grâce à sa teneur élevée en lipides, on l'appelle le pain riche en énergie.  
C'est un complément précieux à l'alimentation.  
Au goût de pains d'épices et de Noisettes, celui-ci a une mie assez compacte.  
Nous recommandons ce pain pour les intolérants au gluten pour sa faible teneur en gluten.  
*Allergène : Gluten*

### Le Pain Complet

100% fait maison ! La farine de ce pain est obtenue dans notre moulin sur meule de pierre pour conserver tous les arômes et les bienfaits de la céréale.  
Riche en fibre, en minéraux et en protéine, le pain complet a un faible indice glycémique, c'est un vrai allié pour les régimes spéciaux.  
*Allergène : Gluten*

...

## Toutes nos Farines sont issues de blé Français

### La Flûte du Berger

Farine de froment L'Étoile du Berger CRC® Label Rouge et levain naturel Maison. La tradition croustillante et légère.  
Existe aussi en version BUCHE ou CEREALES.  
*Allergène : Gluten*

### La Tourte de Grenier

Farine de meule CRC® Label Rouge et levain naturel Maison.  
C'est notre Pain de campagne classique. Pain Semi-complet, on retrouve 80% du grain de blé.  
36 heures minimum de fermentation pour donner de la « graisseur » de sa mie.  
Tanin douceâtre et acidulé avec une fin de bouche raisiné.  
*Allergène : Gluten*

### Le Pain du Roi

Farine de froment CRC® Label Rouge et levain naturel Maison.  
C'est le pain du gourmand tout comme celui du sportif.  
Pain très complet grâce à son mélange de fruits secs (abricots et raisins) et ses graines (amandes et noisettes).  
*Allergènes : Gluten/Fruit à coque*

...

Nous avons également d'autres choix de pains...





# Les CHOCOLATS

## Les GOURMANDISES

### Les Emblématiques de L'Étoile du Berger

#### Les Coffrets de Mendiants et d'Aiguillettes

Les douceurs du terroir sublimes par un chocolat d'exception...

De subtiles oranges et citrons confits de Corse.

Des Mendiants garnis de fruits secs d'exception,

Comme la noisette du village de Cancon, près d'Agen...

Taille 1 220 gr

Taille 2 350 gr

#### Le Plateau de Gourmandises

Découvrez les gourmandises sélectionnées

Par notre Chef Chocolatier.

Le Plateau 900 gr

## Le CHOCOLAT AU MARTEAU

Morceaux de Noix croquant

## Les TUILES GOURMANDES

Fines, légères, croquantes et juste... croquantes

Tuiles au chocolat et éclats de fruits secs

Le Coffret

120 gr



# LES MACARONS

## Coffret Macarons

12 Pièces

Chocolat / café / Citron / Fruits-rouges / Vanille

Période : Toute l'Année sur commande

Allergènes : Gluten / Œuf / Lait



# Les GLACES

**Format** : ½ Litres ou 2.5 Litres

## Les Crèmes Glacées

Chocolat, Vanille, Pistache, Café

Allergène : Lait

## Les Sorbets Plein fruits

Pêche de Vigne, Citron, Fraise, Framboise, Cassis, Fruits exotique,  
Noix de coco, Abricot orange mandarine





## **Vous êtes un particulier ?**

**Nos boutiques sont à votre écoute tous les jours**

6 rue du docteur Berger – 92330 Sceaux – 01 46 60 57 56 – pas de jour de fermeture

21 rue Marcel Allégot - 92190 Meudon – 01 46 26 80 36 – fermé le mardi

54 rue Saint Placide – 75006 Paris – 09 80 72 84 79 – fermé le dimanche et jours fériés

27 Rue Friant – 75014 Paris 01 45 45 21 54 – fermé le mardi

15 Rue du Marché – 92160 Antony – 01 85 41 14 98 – fermé le lundi

6 Rue Ambroise Croizat – 91120 Palaiseau – 01 85 41 14 83 – fermé samedi/dimanche

6 Avenue de la Division Leclerc – 92290 Châtenay-Malabry – 09 75 75 30 12 – fermé lundi/mardi

## **Vous êtes une entreprise, collectivité, agence... ?**

**Les services commercial et logistique sont à votre disposition du lundi au vendredi de 8h30 à 18h.  
Nous sommes également disponibles pour toutes demandes de livraison.**

[commercial@letoileduberger.fr](mailto:commercial@letoileduberger.fr)



[letoileduberger\\_franckdebieu](https://www.instagram.com/letoileduberger_franckdebieu)



L'ETOILE DU BERGER  
*Produits savoureux et originaux*

[www.letoileduberger.fr](http://www.letoileduberger.fr)

**L'Étoile du Berger**®  
Franck Debieu





L'Étoile du Berger  
Franck Debieu

Sceaux - Meudon - Paris - Antony - Palaiseau - Châtenay