

ÉVÉNEMENTS COCKTAIL &

TTC

L'institut

Franck Debieu



PETIT DÉJEUNER



PAIN AU CHOCOLAT	1.65€
CROISSANT	1.55€
PAIN AUX RAISINS	2.35€
CHOUQUETTES au kg	31.50€
PLIÉ AU CHOCOLAT Garni de crème pâtissière et de pépites de chocolat.	2.50€
CHAUSSON AUX POMMES Compote de pomme à la cannelle maison et morceaux de pommes.	3.30€
BRESSANNE NATURE Pur beurre et à base de levain naturel maison.	2.20€
BRESSANNE POIRE	2.50€
PALMIER	3.25€
ÉCOLIER AU CHOCOLAT	2.45€
ÉCOLIER NATURE	2.00€
COOKIES Tout chocolat, pépites de chocolat ou cranberries/ noisettes.	2.45€
BROWNIES	3.25€
FEUILLETÉ PRALINE ROSE	3.30€
FEUILLETÉ PISTACHE CHOCOLAT	3.30€



MINI CROISSANT

MINI PAIN AU CHOCOLAT Taille lunch 1.00€

MINI PAIN AUX RAISINS

BRIOCHETTE

Moelleuse et légère, avec ou sans sucre.

1.80€

BRIOCHE PARISIENNE à partager

Au levain de lait, avec une pâte très aérée et moelleuse.

5.50€

PAIN DE MIE à partager

3.80€

PAIN BRIOCHÉ à partager

6.55€

BOISSONS



CAFÉ

2.10€

CHOCOLAT CHAUD

3.45€

THÉ

3.35€

PUR JUS 25 cl

3.80€

PUR JUS 75 cl

6.95€

Pomme, orange, pomme framboise, pamplemousse, multfruit, ananas, poire, orange carotte pomme, pomme orange passion...

COCKTAILS SALÉS



LE PAIN SURPRISE 36 pièces

55.00€

- Poulet, curry
- Rillettes de thon
- Saumon fumé, sauce aneth
- Tapenade noire, coppa, parmesan

NAVETTES GOURMANDES

12 pièces 27.00€

- Batavia, poulet curry
- Batavia, rillettes de thon
- Batavia, saumon fumé, aneth
- Batavia, coppa, tapenade noire

NAVETTES VÉGÉTARIENNES

12 pièces 27.00€

- Batavia, légumes du soleil marinés
- Batavia, chèvre miel
- Batavia, tomates séchées

Tous nos prix sont TTC.





LE PLATEAU DE CHARCUTERIES

Coppa, rosette, chorizo, jambon, serrano

10 personnes **100.00€**

LE PLATEAU DE FROMAGES

Cheddar, bleu, emmental, comté, grana padano,
buchette chèvre, camembert

10 personnes **100.00€**

LE PANIER DU POTAGER

Concombres, choux fleur, champignons,
poivrons, carottes, radis, tomates cerises

1kg	32.00€
2kg	64.00€
3kg	96.00€

Accompagné de leur sauce

Tous nos prix sont TTC.



LES P'TITS FOURS SALÉS au kg

49.00€

- Roulé pesto au basilic, sésame
- Palmier tapenade noire, pavot
- Chausson chèvre tomate, pavot
- Torsade emmental, pavot sésame
- Mini quiche saumon aneth
- Plié jambon cheddar, multi graines
- Sifflet saucisse poulet, moutarde

LES BURGERS individuels

Burger l'original

Pain brioché, steak haché de boeuf, batavia, tomate, cheddar, sauce tartare.

6.40€

Black burger

Pain brioché au charbon végétal, sésame, steak haché végétal (patate douce, ciboulette, œufs, lentilles corail), sauce blanche à l'aneth, batavia, emmental, tomate.

4.85€

LES BELLES SALADES individuelles

7.65€

Salade écossaise

Mesclun, saumon fumé, fèves, crudités, citron, concombre, sésame noir, oignons frits.

Salade florentine

Mesclun, coppa, pétales de parmesan, olives Kalamata, crudités, tomates cerises.

Salade printanière

Mesclun, chèvre, framboises, noix, crudités, maïs.

Salade fraîcheur

Semoule de blé, tomates cerises, cébette, herbes aromatiques, maïs, poivrons, huile d'olive, citron.

Mini crudités

Salade verte, crudités, radis, ciboulette.

2.50€

Tous nos prix sont TTC.



LES SANDWICHS individuel

L'océane 5.95€
Batavia, tomates, rilette de thon mayonnaise.

Le nordique 6.30€
Batavia, saumon fumé, concombre, sauce aneth, sésame grillé.

L'indien 5.95€
Batavia, tomates, effiloché de poulet au curry.

Le parisien 4.20€
Batavia, jambon blanc, emmental, beurre.

L'italien  5.85€
Batavia, mozzarella, pesto basilic, tomates.

Jambon crudités 5.15€
Batavia, jambon, coleslaw (chou blanc, carottes, chou rouge).

Viennois tandoori 5.95€
(Pain viennois curcuma, pavot), batavia, tomate, effiloché de poulet aux épices tandoori et poivrons marinés.

Viennois ibérique 4.65€
(Pain viennois paprika, graines), batavia, poivrons rôtis, emmental, chorizo.

WRAP & BURRITO individuel 5.50€

Wrap thon avocat
Galette maison, thon mayonnaise, avocat, salade, tomate.

Burrito poulet cheddar
Galette maison, crème, poulet rôti, cheddar, mozzarella, oignons frits, ciboulette.

PLATS DU JOUR individuel

6.80€

LES PÂTES

Le pâtes bolognaise

Viande hachée, oignon, ail, tomates, emmental.

Les pâtes carbonara

Crème, lardons, ail, grana padano.

Les pâtes au saumon fumé

Saumon fumé, crème,  échalotes, poivre, ail, parmesan râpé.

Les pâtes 3 fromages

Crème, fromages, herbes aromatiques, ail.

Les pâtes forestières au poulet rôti

Champignons, échalotes, huile d'olive, crème, ail, poulet, emmental.

LES PLATS CUISINÉS

Le dahl de lentilles

Riz basmati, lentilles, oignons, ail, patates douces, épinards, crème, lait de coco, curry, curcuma.

Le chili con carne

Riz basmati, viande haché, tomates, oignons, ail, haricots rouges, maïs, épices mexicaines.

Le pavé de saumon à l'estragon

Pavé de saumon, haricots verts, sauce estragon (ail, crème, estragon, huile d'olive).

LE CROQUE individuel 4.95€

Jambon, emmental, herbes de Provence, crème.

LE HOT DOG individuel 4.10€

Pain brioché, crème, emmental, saucisse de poulet, moutarde, ketchup, oignons frits, ciboulette.

CRUMBLE AU PARMESAN 6/8 personnes

Pâte feuilletée, fondue de poireaux, crumble de parmesan. 30.00€

LES QUICHES À PARTAGER 6/8 personnes

Lorraine, saumon/ épinard, thon/ tomates, chèvre épinard, tout légumes 30.00€

LES GALETTES DU BOULANGER 4.95€
individuelle

Pâte briochée, chèvre, tomate, miel, crème, mozzarella, ciboulette.

Pâte briochée, poulet, poivrons marinés, mozzarella, sauce tomate basilic, olives noires.

FOCACCIAS individuelle 5.95€

Dolce Vita

Pain focaccia à l'huile d'olive, pesto, mortadelle, salade, burrata, pistache.

Vegan 

Pain focaccia à l'huile d'olive, batavia, tomate, poivrons, aubergines marinées.

COCKTAILS SUCRÉS



LES P'TITS FOURS SUCRÉS 12 pièces 24.50€

- Tartelettes chocolat
- Tartelettes citron
- Moelleux pistache/ framboises
- Moelleux chocolat/ fruits rouges

LES P'TITS CHOUX 12 pièces 22.50€

- Chocolat
- Vanille
- Café

LES CRAQUANTS GOURMANDS 200g 8.20€ 400g 16.40€

Diamants chocolat, vanille et tuiles aux amandes

LE COFFRET DE MACARONS 12 pièces 27.50€

- Chocolat
- Vanille
- Framboise
- Pistache

LES BROCHETTES DE FRUITS à la pièce 3.50€

Tous nos prix sont TTC.

COCKTAILS CHOCOLATS



LES COFFRETS DE MENDIANTS ET D'AIGUILLETTES

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.

220g	26.50€
350g	39.50€

LE PLATEAU DE GOURMANDISES

Découvrez les gourmandises sélectionnées par notre Chef Chocolatier.

900g	88.00€
------	---------------

LES COMÈTES

Une recette secrète et croustillante, comme un rocher aux fruits secs et fruits confits, enrobé de chocolat.

150g	14.00€
280g	28.00€

LES TUILES GOURMANDES

Tuiles au chocolat et éclats de fruits secs

120g	15.50€
------	---------------



Tous nos prix sont TTC.

NOS PÂTISSERIES

NOS PÂTISSERIES À PARTAGER



LE TANZANIE

Biscuit cacao sans farine. Croustillant praliné feuilletine, mousse au chocolat torréfaction douce.

4/5 personnes 28.00€

6/7 personnes 37.00€

LE PRALIN BREST

Grand classique du Paris Brest revisité dans un chou craquelin, insert et crème gourmande au praliné et éclats de noisettes françaises.



4/5 personnes 23.00€

6/7 personnes 30.00€



LA TARTE AU CITRON

Un sablé breton accompagné de sa crème citron aux zestes confits maison.

4/5 personnes 26.00€

6/7 personnes 33.60€

LA TARTE ABRICOT PISTACHE

Pâte feuilletée viennoise, crème pâtissière à la pistache et abricot en sirop.



4/5 personnes 18.50€

6/7 personnes 27.50€

NOS PÂTISSERIES À PARTAGER



LA TARTE FINE AUX POMMES

Pommes cuites au chaudron puis caramélisées, disposées sur une fine pâte feuilletée viennoise.

4/5 personnes 18.00€

6/7 personnes 24.00€

LA CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

Biscuit rose, praliné feuilletine, compote de fruits rouges, écrasée de framboise fraîches, bavaroise vanille, Chantilly mascarpone vanille.



4/5 personnes 28.00€

6/7 personnes 37.00€



LE FRAMBOISIER

Une génoise légère garnie de crème pâtissière, accompagnée de framboises fraîches. Un fond en chocolat apporte une touche de croquant.

4/5 personnes 28.00€

6/7 personnes 37.00€

LA TARTE CHOCOLAT

Pâte sucrée cacao sarrasin (sans farine de blé), Ganache aux oeufs chocolat torréfaction douce, Mousse au chocolat torréfaction douce Glacage chocolat Chantilly chocolat torréfaction douce, éclat de chocolat



4/5 personnes 26.00€

6/7 personnes 33.60€

NOS PÂTISSERIES À PARTAGER



LE MILLE FEUILLE

Dessert gourmand composé de 3 couches de pâte feuilletée et de crème pâtissière

4/5 personnes 21.20€

6/7 personnes 31.80€

LE FRAISIER

Une génoise avec une crème pâtissière accompagnée de framboises. Un fond en chocolat pour apporter du croquant.



4/5 personnes 28.00€

6/7 personnes 37.00€



LA TARTE AUX FRAISES

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

4/5 personnes 23.10€

6/7 personnes 34.00€

LA TARTE AUX FRAMBOISES

Pâte sablée farine de khorasan céréales, crème pâtissière, compote de fruits rouges framboises fraîches.



4/5 personnes 23.10€

6/7 personnes 34.00€

NOS GÂTEAUX À LA PART



TARTE PISTACHE GRIOTTE

Appareil aux amandes et à la pistache, griottes.

4/5 personnes 21.20€

6/7 personnes 31.80€

LE FLAN

Appareil à flan vanille avec une pâte feuilletée maison. Saveur vanille bourbon.

24.80€



LE FLAN POIRE

Appareil à flan vanille avec une pâte feuilletée maison. Saveur poires.

26.00€

LE CHEESCAKE

Un croustillant spéculoos. Saveur fruits rouges.

43.00€



NOS GÂTEAUX À LA PART



LE MOELLEUX AUX ABRICOTS

Un gâteau moelleux préparé avec une base de yaourt et garni d'abricots frais.

34.40€

LE GATEAU NANTAIS

Ce gâteau moelleux est parfumé au rhum ambré et à la poudre d'amande, recouvert d'un glaçage au sucre glace.



30.00€



LE CAKE CITRON

Cake moelleux et gourmand au citron.

14.50€

LE CAKE CHOCOLAT ORANGE

Cake moelleux au chocolat et à l'orange.

14.50€



NOS PIÈCES MONTÉES

LE TRADITION

à partir de 15 personnes

4 choux par personne

9.50€ /
personne

PARFUM VANILLE inscription au choix

INCLUS

pour 60 choux : 2 fleurs en sucre
pour 80 choux : 3 fleurs en sucre

EN SUPPLÉMENT

rose en sucre
figurine de mariage
communion
nourrisson

LE GOURMAND

à partir de 15 personnes

4 choux par personne

10.50€ /
personne

PARFUM AU CHOIX chocolat, café, vanille, pistache,
grand-marnier, vieux rhum.

INCLUS

pour 60 choux : 2 fleurs en sucre
pour 80 choux : 3 fleurs en sucre

EN SUPPLÉMENT

rose en sucre
figurine de mariage
communion
nourrisson



NOS PIÈCES MONTÉES

LA CHAPELLE



LE BERCEAU



à partir de 15 personnes

4 choux par personne

PARFUM AU CHOIX

chocolat, café, vanille, pistache,
grand-marnier, vieux rhum.

INCLUS

pour 60 choux : 2 fleurs en sucre
pour 80 choux : 3 fleurs en sucre

EN SUPPLÉMENT

rose en sucre
figurine de mariage
communion
nourrisson


Cette sélection n'est qu'un aperçu de notre savoir-faire : sur commande, d'autres créations sont possibles.


N'hésitez pas à nous faire part de vos envies, nous verrons ensemble ce qu'il est possible de réaliser.


LE SERVICE COMMERCIAL


commercial@letoileduberger.fr


07.49.10.91.29

 **Sceaux** : 6 rue docteur Berger - 92330
01.46.60.57.56
ouvert tous les jours

 **Meudon** : 21 rue Marcel Allégot - 92190
01.46.26.80.36
fermé le mardi

 **Paris** : 27 rue Friant - 75014
01.45.45.21.54
fermé le mardi

 **Antony** : 15 rue du Marché - 92160
01.85.41.14.98
fermé le lundi

 **Palaiseau** : 6 rue Ambroise Croizat - 91120
01.85.41.14.83
fermé le samedi et le dimanche

 **Chatenay Malabry** : 6 Avenue de la division Leclerc - 92190
09.75.75.30.12
ouvert tous les jours