

# Ernest & Valentin

BOULANGER PATISSIER PARIS



# Ernest & Valentin

ARTISAN BOULANGER

## Nos Mignardises :

Navette, burger, verrines :  
2€ TTC (la pièce)

Petit four salé :  
1€ TTC (la pièce)

Petit four sucré :  
1,50€ TTC (la pièce)

*Chou Vanille, Paris-Brest, Tartelette Citron, Tartelette Passion-Framboise ,  
Éclair (chocolat, café)*



## Événement et BtoB

Camille Briole  
[commande@ernestetvalentin.com](mailto:commande@ernestetvalentin.com)

# Catalogue Événement et BtoB Fêtes 2025



## L'Épiphanie, nos Galettes et Brioches des Rois :

### Galette Frangipane

4 pers. 15€ TTC / 6 pers. 21€ TTC  
8 pers. 29€ TTC / 10 pers. 36€ TTC

### Galette Spéciales (Pommes ou Poires-Chocolat ou Pistache- Framboise)

6 pers. 25€ TTC  
8 pers. 33€ TTC / 10 pers. 41€ TTC



### Brioche des Rois 6 pers. 16€ TTC



## Nos Pains Spéciaux :

- Pain d'Epices : 12,90€ TTC
- Châtaigne, Figues et Noix : 3,90€ TTC
- Pain de Mie aux Figues : 3,50€ TTC
- Pavé aux Figues : 3,60€ TTC
- Pain de Seigle : 3,20€ TTC



## Nos Bûches Créations Exclusives (prix TTC)

Individuelle : 6€ / 4-6 personnes : 26€ / 6-8 personnes : 35€

### Crème au Beurre Chocolat



*Biscuit génoise  
imbibé cacao,  
Crème au beurre  
chocolat*

### Bûche Exotique



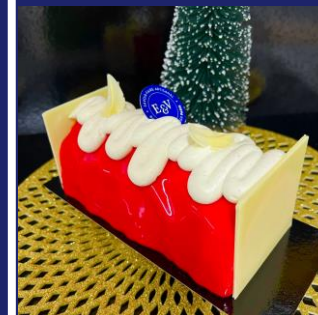
*Streusel  
reconstitué  
coco, Biscuit  
financier citron  
vert, Mousse  
vanille coco,  
Compotée  
mangue  
ananas*

### Bûche Pommes Poires



*Sablé breton  
reconstitué,  
Biscuit moelleux  
amandes,  
Compotée  
pommes-poires  
caramélisées,  
Mousse au lait  
d'amandes*

### Bûche Fruits Rouges



*Sablé amandes,  
Financier citron  
vert, Mousse  
mascarpone  
citron vert, Cœur  
fruits rouges,  
Ganache à la  
vanille*

Individuelle : 6,50€ / 4-6 personnes : 28€ / 6-8 personnes : 38€

### Bûche Royale



*Biscuit dacquoise  
noisettes,  
Croustillant  
praliné  
feuillantine,  
Crèmeux  
noisettes, Mousse  
chocolat noir,  
Ganache  
chocolat lait*

