



**PATISSERIES
SUR
COMMANDE**

COMME UNE POULE



NOTRE CARTE

BROWNIE SANS GLUTEN

18 parts 25 €

Notre brownie fondant est recouvert au choix de pépites de chocolat noir ou de pépites et de cacahuètes grillées salées

Allergènes : Soja, arachide dans la version cacahuètes

MUFFINS CITRON - GINGEMBRE

Par 12 25 €

- **Base moelleuse citron & gingembre**

Allergènes : Gluten, soja

LAYER CAKE CHOCO-CACAHUETE

14 parts 60 €

- **Génoise moelleuse cacao**
- **Ganache chocolat noir / Beurre de cacahuètes / Chantilly cacahuètes**
- **Génoise moelleuse cacao**
- **Glaçage chantilly cacao**
- **Décor copeaux de chocolat et cacahuètes grillées salées**

Allergènes : Gluten, soja, arachide





NOTRE CARTE

CUPCAKES FEVE TONKA - GANACHE CHOCOLAT NOIR

Par 12 30 €

- **Base moelleuse fève tonka / sirop d'érable**
- **Topping ganache chocolat noir**

La fève tonka a un parfum à mi-chemin entre la vanille, l'amande amère et le caramel.

Allergènes : Gluten, soja

CUPCAKES CHOCOLAT - CACAHUETES

Par 12 30 €

- **Base moelleuse cacao / sirop d'érable**
- **Topping beurre de cacahuètes & copeaux de chocolat noir**

Allergènes : Gluten, soja, arachide

CUPCAKES BANANE NOIX - GANACHE CHOCOLAT NOIR

Par 12 30 €

- **Base moelleuse banana bread aux noix**
- **Topping ganache chocolat noir et chips de banane**

Allergènes : Gluten, soja, noix







INGREDIENTS

BIO ?

Nous achetons une majorité de nos ingrédients en bio.

Certains ingrédients ne sont pas disponibles en magasin bio : dans ce cas, nous faisons au mieux. Nous faisons également attention à la provenance : entre du bio qui vient de loin et du local de petits producteurs, nous choisissons le petit producteur.

Nous faisons le maximum pour concilier qualité des ingrédients et maîtrise des coûts pour vous proposer des pâtisseries abordables.

DE SAISON

Nous sommes attachés au respect des saisons, c'est pourquoi notre carte change tout au long de l'année : nous ne vous proposerons pas de tartes aux fraises en janvier par exemple.

VEGAN

Aucun de nos ingrédients ne contient de produits d'origine animale.

ALLERGENES

Nous ne pouvons pas garantir des pâtisseries sans traces d'allergènes : nous ne sommes pas spécialisés sur ce créneau là et nous utilisons des ingrédients qui peuvent contenir des traces d'autres éléments car ils sont fabriqués dans les mêmes ateliers.

Pour notre brownie sans gluten, nous utilisons une farine spécifique sans gluten et nous tenons les autres ingrédients séparés. Ils sont aussi préparés à part et emballés pour éviter toute contamination. Néanmoins, même si nous sommes vigilants, ils sont tout de même préparés dans une cuisine où du gluten est utilisé.

Nous utilisons de l'huile d'arachide dans toutes nos pâtisseries : elle est raffinée et est très peu allergisante, c'est pourquoi nous n'avons pas précisé arachide dans les allergènes de chacune de nos pâtisseries, mais nous préférons le préciser ici : vous connaissez vos allergies mieux que nous !

.....



RETROUVEZ-NOUS SUR



www.commeunepoule.com

Toutes les photos sont la propriété de
Marie Audo - marieaudo.com