

Accompagnements



Plateau salé chaud

Allumette au fromage, mini quiche lorraine, saucisse feuilletée, pruneaux au lard, tartelette façon «pizza».

24 € 24pcs. - 4 à 5 pers. **54 €** 54pcs. - 10 à 12 pers.



Pain surprise Suédois

Saumon fumé, jambon de pays, thon.
Saveurs pouvant varier selon les saisons.

16 € 24 pièces - 4 à 5 personnes



Pain surprise

Saumon fumé, jambon de pays, fromage.
Saveurs pouvant varier selon les saisons.

45 € 40 pièces environ - 8 à 10 personnes



Petits fours sucrés

Tartelette citron, Petit Nicolas, tartelettes, choux, petit entremets.

23,10 € 24pcs. - 4 à 5 pers. **58,30 €** 53pcs. - 10 à 12 pers.



Nicolas Barbet

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER

VOTRE BOULANGERIE

Fermée le dimanche et lundi

13 Avenue Victor Hugo - 14100 Lisieux

02.31.63.77.52

maisonbarbet@gmail.com

VOTRE PÂTISSERIE

Fermée le lundi et mardi

107 Rue Henry Chéron - 14100 Lisieux

02.31.62.16.33

recreationsucree@gmail.com

www.recreationsucree.com

CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

- Gâteaux sur commande - disponibles à partir de 4/6 personnes -

Nos entremets



tout est fait maison!

- Certains de nos entremets sont réalisables sur commande au-delà de 8 personnes -



Calisson agrumes

Biscuit léger amande, crémeux amande douce, cocktail agrumes, croustillant, mousseux lait d'amande.

31,20 € 4/6 p. **41,60 €** 6/8 p. **52 €** 10 p.



Citron des îles

Pain de gène, citron, crémeux tropical, crème légère colada (coco-citron), sablé breton.

30,30 € 4/6 p. **40,40 €** 6/8 p. **50,50 €** 10 p.



Rougemada

Compotée de fruits rouges, crème légère vanille de Madagascar, biscuit moelleux à la crème, croustillant reconstitué.

31,20 € 4/6 p. **41,60 €** 6/8 p. **52 €** 10 p.



Le Petit Nicolas (sans gluten) max. 45 personnes

Dacquoise noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat, chantilly chocolat lait, fines plaques de chocolat lait.

28,80 € 4/6 p. **38,40 €** 8 p. **48 €** 10 p. **57,60 €** 12 p.



Le Petit Paul max. 45 personnes

Biscuit chocolat, parfait chocolat noir 64 % équateur, croustillant praliné, crémeux vanille et caramel.

28,80 € 4/6 p. **38,40 €** 6/8 p. **48 €** 10 p. **57,60 €** 12 p.



Tarte framboises panna cotta

Pâte sablée, framboises, crème d'amande, confit framboises, mousse panna cotta.

24,90 € Taille unique 6 personnes

Tarte caramel

Pâte sablée, mousse caramel, ganache caramel, caramel beurre salé.

27,60 € Taille unique 6 pers.

Tarte amazone

Pâte sablée, crémeux citron vert, confiture fruits rouges.

27,60 € Taille unique 6 pers.

Number cake

Pâte sablée, parfum au choix.
Réservation : caution 20 €

5 € la part à partir de 15 pers.



Mille-feuilles Vanille ou Van. Fraises ou Van. Framboises

Pâte feuilletée, mousseline vanille. max. 20 personnes

28,20 € 6 p. **37,60 €** 8 p. **47 €** 10 p. **56,40 €** 12 p.
28,80 € 6 p. **38,40 €** 8 p. **48 €** 10 p. **57,60 €** 12 p.



Saint-Honoré vanille max. 20 personnes

Pâte feuilletée, mousseline vanille, choux vanille, chantilly vanille.

28,80 € 6 p. **38,40 €** 8 p. **48 €** 10 p. **57,60 €** 12 p.



Tarte Chiboust pomme

Pâte feuilletée, appareil à la normande, pommes caramélisées, crème chiboust (crème pâtissière et meringue italienne).

24,90 € 6 pers. taille unique



Paris-Brest

Pâte à choux, mousseline praliné à l'ancienne.

28,80 € 6 p. **38,40 €** 8 p. **48 €** 10 p. **57,60 €** 12 p.



Le Fraisier

Biscuit cuillère, crème mousseline vanille, fraises.

29,40 € 6 p. **39,20 €** 8 p. **49 €** 10 p. **58,80 €** 12 p.



Tarte aux fraises

Pâte sablée, crème d'amande, crème mousseline vanille, fraises.

28,20 € 6 p. **37,60 €** 8 p. **47 €** 10 p. **56,40 €** 12 p.



Tarte profiteroles

Pâte sablée, pâte à choux, glace vanille, chocolat noir.

31,80 € taille 6 pers.



Le Vacherin

Glace vanille, sorbet fraise, chantilly, meringue.

33,90 € taille 8/10 pers.



Les macarons

Disponibles à l'unité ou en coffret. Différentes saveurs.



Les glaces

Disponibles en pot, en boules ou esquimau.

Nous élaborons l'intégralité de nos produits dans notre laboratoire situé à Lisieux.