

## NOS GLACES

**3,30 € par personne**

- **Pékinoise :**  
*Glace vanille, caramel, noix de pécan*
- **Ushuaïa :**  
*Sorbet framboise et sorbet agrumes*
- **Lune de Miel :**  
*Nougat glacé et sorbet exotique*
- **Belle Hélène :**  
*Glace chocolat et sorbet poire*
- **Coupe ou Marmite nougatine :**  
*Coupe/Marmite garnie de deux boules de glaces et sorbets par personne **3,60 € par personne***
- **Cassolette de macarons glacés :**  
*Cassolette de nougatine garnie de vingt macarons fourrés de glace et sorbet **35,00 €***
- **Divers autres suggestions suivant la saison**

## NOS MIGNARDISES

- **Petits Fours Sucrés :** **0,68 € pièce**  
*Assortiment de réductions (une vingtaine de variétés)*
- **Petits Fours Secs :** **3,75 € les 100g**  
*Tuiles amandes, tuiles noix de coco, tuiles oranges, cigarettes, palais raisins, florentins, éponges, bâton de maréchaux, croustillant fruits secs*
- **Macarons :** **7,50 € la boîte de 14**  
*Vanille, caramel, chocolat, café, pistache, framboise, noisette*

**PATISSIER  
CHOCOLATIER**

**DIDIER LALOUE**

*19, rue de Bec'Ham  
61300 L'Aigle  
02.33.24.11.56*

[www.laloue.patissier.com](http://www.laloue.patissier.com)



- **Du Mardi au Vendredi**
  - **8h15 – 19h15**
- **Le Samedi**
  - **7h30 – 19h30**
- **Le Dimanche**
  - **7h30 – 12h45**

## **NOS GATEAUX**

**3,30 € par personne**

- **Croquant :**  
*Croustillant chocolat noisette, mousse au chocolat noir*
- **Galaxie :**  
*Mousse chocolat noir, crème brûlée vanille, dôme vanille chocolat blanc, biscuit amande*
- **Saveurs d'Automne :**  
*Mousse chocolat noir, biscuit chocolat, caramel, noisettes*
- **Gospel :**  
*Brownies t, mousse chocolat au lait, crème brûlée vanille*
- **3 Chocolats :**  
*Mousse chocolat noir , blanc et lait*
- **Cappuccino :**  
*Crèmeux au café, biscuit chocolat*
- **Charlotte guanara :**  
*Bavaroise chocolat lait, fondant chocolat noir*
- **Cévenol :**  
*Biscuit marron, crème de marron, meringue blanche*
- **Dame blanche :**  
*Crème vanille, compotée de fruits rouges, biscuit et coulis de framboises*
- **Tarte Mango:**  
*Macaron chocolat, ganache chocolat noir, crème brûlée fruit de la passion et mangue*
- **Guérande :**  
*Crème caramel au beurre salé, pommes au four, biscuit amande*
- **Muroise :**  
*Charlotte mûre, crème brûlée orange, biscuit cake orange*
- **Provençal :**  
*Charlotte amaretto, clafoutis abricots, biscuit macarons abricot, servi avec un coulis abricot*
- **Désir :**  
*Crème légère vanille avec éclats de nougatine, clafoutis fruits Rouges, fond croustillant*
- **Succès framboise**  
*2 macarons, intérieur crème vanille parfumée à l'anis étoilé, framboise servi avec un coulis framboise*
- **William :**  
*Crème vanille, nougatine amande, poire au four, crème légère chocolat*
- **Croustillant aux pommes**  
*Pâte sablée, pommes poêlées beurre vanille, amandes grillées sur le dessus*
- **Tarte honoi :**  
*Crèmeux noisette, crème brûlée orange sur sablé breton chocolat*
- **Tarte framboise :**  
*Pâte sablée, crème amande, crème pâtissière et framboise*
- **Tarte vigneronne :**  
*Sablé breton, poires au vin, sabayon gratiné, framboise, raisin*

## NOTRE CARTE TRAITEUR

### • Petits fours salés à réchauffer :

*Quiche, saucisse feuilleté, allumette au fromage, bouchée ris-de-veau, bouchée escargot, feuilleté boudin gougère au fromage, croissant au gruyère, mini-croque, pizza*  
**36,00 € le Kilo (environ 65 pièces)**

### • Canapés : **0,75 € pièce**

*Présentés sur plateau*

### • Boule surprise : **32,00 €**

*Pain creusé garni de quarante mini-brioche (rillettes de saumon, rillettes de crabes, tarama, crudités)*

### • Pain surprise :

*Petits sandwichs garnis de saumon fumé, asperges, jambon cru, rillettes de sardine*

- **30 pièces** **23,50 €**
- **40 pièces** **31,50 €**
- **50 pièces** **38,50 €**

### • Entrées :

- **Feuilleté sole crevette** **4,30 €**
- **Bouchée ris-de-veau** **4,30 €**
- **Brioche aux escargots** **4,20 €**
- **Tarte aux pétoncles** **3,75 €**
- **Tarte oignons, poireaux, lardons** **3,50 €**
- **Tarte andouilles camembert** **3,50 €**
- **Tarte sole champignons crevette** **3,75 €**
- **Crumble d'été** **3,50 €**  
*(Poivron, tomate, courgette, aubergine)*
- **Un plat préparé vous est proposé chaque week-end :**  
*Blanquette de poisson, poêlée de ris de veau st jacques sur fondue de poireaux, dos de cabillaud sauce agrumes, matelote de saumon au vin rouge, etc...*

## NOTRE CARTE TRAITEUR

### • Petits fours salés à réchauffer :

*Quiche, saucisse feuilleté, allumette au fromage, bouchée ris-de-veau, bouchée escargot, feuilleté boudin gougère au fromage, croissant au gruyère, mini-croque, pizza*  
**36,00 € le Kilo (environ 65 pièces)**

### • Canapés : **0,75 € pièce**

*Présentés sur plateau*

### • Boule surprise : **32,00 €**

*Pain creusé garni de quarante mini-brioche (rillettes de saumon, rillettes de crabes, tarama, crudités)*

### • Pain surprise :

*Petits sandwichs garnis de saumon fumé, asperges, jambon cru, rillettes de sardine*

- **30 pièces** **23,50 €**
- **40 pièces** **31,50 €**
- **50 pièces** **38,50 €**

### • Entrées :

- **Bouchée ris-de-veau** **4,30 €**
- **Feuilleté sole crevette** **4,30 €**
- **Brioche aux escargots** **4,20 €**
- **Tarte aux pétoncles** **3,75 €**
- **Tarte oignons, poireaux, lardons** **3,50 €**
- **Tarte andouilles camembert** **3,50 €**
- **Tarte sole champignons crevette** **3,75 €**
- **Crumble d'été** **3,50 €**  
*(Poivron, tomate, courgette, aubergine)*
- **Un plat préparé vous est proposé chaque week-end :**  
*Blanquette de poisson, poêlée de ris de veau st jacques sur fondue de poireaux, dos de cabillaud sauce agrumes, matelote de saumon au vin rouge, etc....*

**PATISSIER  
CHOCOLATIER**

**DIDIER LALOUE**

*19, Rue de Bec-Ham  
61300 L'Aigle  
02.33.24.11.56  
[www.laloue-patisserie.com](http://www.laloue-patisserie.com)*

