

Savourez des pâtisseries
fines et de saison

CARTE
PRINTEMPS ÉTÉ
2025



04 94 78 99 24



7, cours du général de Gaulle 83860 Nans-lès-pins

OUVERT

tous les jours de 7 à 14 heures , fermeture
les mardis

PÂTISSERIE
DE LA STE
BAUME



<https://www.patisseriesaintebaume.com>

MENU

ENTREMET ET PETITS GATEAUX



tel: 0494789924

@: sarl.raviolapierron@sfr.fr

ouvert de 7 à 14 heures,
fermé les mardis

ENTREMETS

5€ LA PART



Dromos: sans gluten

Biscuit chocolat sans farine, crémeux
chocolat, bavaroise vanille

Fraisier/ pêcher

Génoise imbibée d'un sirop citroné, crème
mouseline vanille, fraises ou pêches

mazikeen

mousse au chocolat blanc et pistache, coeur
framboises, croustillant de l'enfer, pain de gènes

Mélissa 25

Génoise imbibée de sirop citron, gel de fraise et
framboise, bavaroise légère au citron de John

MAIS AUSSI

4,50 € LA PART



La tarte aux fruits de saisons

Pâte sablée , crème pâtissière, fruits

La tropézienne

Brioche, crème diplomate vanille

Tarte citron meringuée

Pâte sucrée, crème citron et meringue
italienne.



[HTTPS://BOUTIQUE.PATISSERIESAINTEBAUME.COM/PRODUCTS/](https://boutique.patisseriesaintebaume.com/products/)

HAKUNA MATATA

mousse à la noix de coco, Coeur passion,
biscuit à la noix de coco

PHILIPPE

mousse au chocolat noir, praliné feuilleté
croustillant, biscuit aux amandes, glaçage.

LE CASTEL

crème au beurre praliné, biscuit aux
amandes, velours de chocolat.

Nos petits gâteaux:

Philippe

Castel

Tarte citron

Eclairs orginaux (gelée végétale pour le
glaçage)

Hakuna Matata

Dromos

Mazikeen

Méli 25

Baba au rhum

et quelques one shot

SANS OUBLIER



tel: 0494789924

@: sarl.raviolapierron@sfr.fr

ouvert de 7 à 14 heures,
fermé les mardis

NOS GACES MAISONS

Glaces:

Vanille, chocolat, café, caramel pistache

Les sorbets

Fraise, citron, citron vert, framboise, coco, mangue, passion, pêches



Pour la fabrication des sorbets nous utilisons des fruits frais de chez John

LES SALÉS

Plaque de pizza: 25€00

Plaque de quiche: 35€00

Petits pains lunchs vide 0€65 la pièce

Petits pains lunchs garnis : 1€50 la pièce

Nos petits pains sont garnis de jambon blanc, rosette, crudités, ou tout fromage.

Et si c'était vous le chef

Nous animons des ateliers de pâtisserie par session de 6 personnes. Épatez vous convives!!

Nous proposons un thème par mois sur plusieurs sessions, les infos détails et dates seront disponibles sur nos réseaux sociaux.

Lors de ces ateliers vous bénéficierez d'une fiche recette, elle sera expliquée par Laurent. Nous procédons à la réalisation de votre dessert. L'atelier dure environ 3 heures.

A la fin, nous ferons une photo de groupe, et de vos chefs d'oeuvres.

Vous intégrerez un groupe WhatsApp, pour bénéficier de conseils techniques

Nos pièces Montées: 2,00€ le choux pour le basique

Tout est personnalisable, nous vous conseillerons au mieux selon vos projets.



Les petits sucrés

Les mignardises et macarons: 1€30 la pièce

