



DÉLICES SUCRÉS & METS SALÉS

L'essence gourmande

LES ENTREMETS



Sunlight

Biscuit macaronadé, crémeux et mousseline exotique et bananes flambées. (sortir du réfrigérateur 2h avant pour une dégustation parfaite)

4 pers : 22€ 6 pers : 33€ 8 pers : 44€



Fraisier

Biscuit léger à la vanille et aux amandes, crème onctueuse à la vanille, compotée et fraises de France.
Dessert saisonnier : de mai à août.

4 pers : 22€ 6 pers : 33€ 8 pers : 44€



Casse-Noisette

Croustillant aux noisettes, crémeux chocolat noir et son cœur coulant praliné noisette Piémont, mousse légère noisette, biscuit chocolat.

4 pers : 22€ 6 pers : 33€ 8 pers : 44€



Agrume

Croustillant feuilletine et mousse citron, confit d'agrumes, crémeux citron vert et son biscuit moelleux.

4 pers : 22€ 6 pers : 33€ 8 pers : 44€



L'Ouïète

Croustillant praliné feuilleté, crémeux cacahouète, caramel et mousse vanille.

4 pers : 22€ 6 pers : 33€ 8 pers : 44€



SANS GLUTEN

Poire Chocolat

Biscuit moelleux chocolat, croustillant riz soufflé praliné, poires poêlées à la vanille, mousse chocolat.

4 pers : 22€ 6 pers : 33€ 8 pers : 44€



SANS GLUTEN

Arlequin

Biscuit vanille, mousse bonbon légèrement acidulée, coulis passion et mélange de fruits frais.

4 pers : 22€ 6 pers : 33€ 8 pers : 44€



Boléro

Croustillant amande, crémeux chocolat noir, biscuit moelleux vanille et griotte, compotée de fruits rouges, mousse onctueuse vanille.

4 pers : 22€ 6 pers : 33€ 8 pers : 44€



Boréal

Croustillant noisette, mousse chocolat noir, crème brûlée vanille et caramel beurre salé.

4 pers : 22€ 6 pers : 33€ 8 pers : 44€



Paris-Brest

Pâte à choux, éclats d'amandes et noisettes torréfiées, crème légère praliné noisette et cœur coulant praliné noisette maison.

4 pers : 22€ 6 pers : 33€ 8 pers : 44€



Gâteaux de soirée

Assortiment de pâtisseries de taille moyenne. Minimum de 2 pièces/pers recommandées.

12 pièces : 21,60€



Nos entremets sont disponibles sur commande et en retrait boutique uniquement.

LES ENTREMETS GLACÉS



Vacherin

Citron Framboise

Taille unique 6/8 personnes : **28€**



Vacherin

Vanille Fraise

Taille unique 6/8 personnes : **28€**



Vacherin

Vanille Chocolat

Taille unique 6/8 personnes : **28€**



Vacherin

Passion Fraise

Taille unique 6/8 personnes : **28€**



Tarte profiteroles

12 choux

12 choux profiteroles et crème glacée vanille sur fond de nougatine croquante.

Taille unique 4/6 personnes : **30€**



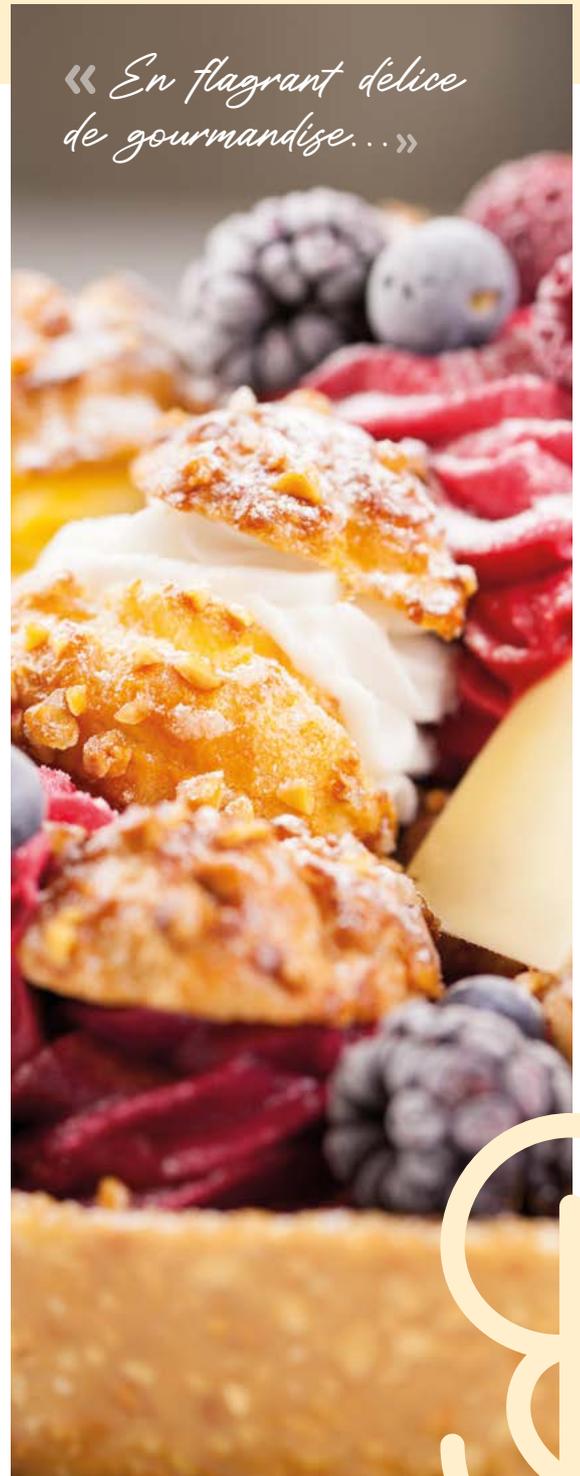
Marmite

18 choux

18 choux profiteroles, assortiment de 6 parfums de sorbets et crèmes glacées, sauce fruits rouges, le tout dans une coupelle en nougatine croquante.

Taille unique 6/8 personnes : **40€**

« En flagrant délire de gourmandise... »



La boutique de Creney

26 rue de l'Aulne - Z.A. Les Sources - 10150 Creney-Près-Troyes

03 25 42 44 17 / contact@florent-sourice.com

Du mardi au vendredi : 9h30h-12h30 / 14h30-19h
Le samedi : 9h30-12h30 / 14h-19h

Florent Sourice l'Atelier

florentsouriceatelier

florent-sourice.com

LE TRAITEUR À LA CARTE

Envie de mettre les petits plats dans les grands mais pas la main à la pâte ?

La carte traiteur de Florent Sourice l'Atelier vous propose une élégante sélection de petits fours, à commander et servir directement !

Apéritifs de dernière minute ou surprise en tête à tête, notre collection traiteur répond parfaitement aux envies de grignotages gastronomiques.

RENDEZ-VOUS SUR  florent-sourice.com
POUR COMPOSER VOTRE APÉRITIF PARFAIT !



COMMANDE EN LIGNE
Retrait en boutique sous 48H



Brochettes

x16 pièces
Duo de tomate mozzarella et balsamique,
Poulet curry et ananas poêlés.

24€



Croq'choux

x24 pièces
- Croque jambon,
- Croque saumon,
- Choux béchamel cheddar chorizo,
- Choux roquefort noix,
- Choux bacon,
- Mini croute de bouchée St Jacques.

À réchauffer 5 min à 200°C

22,80€



Canapés élégance

x24 pièces
- Rillettes,
- Tartare de saumon, crème fromage frais et tian de légumes,
- Rillettes de poulet tandoori,
- Crème légère de thon.

26,40€



Bruschettas

x16 pièces
- Pain toasté, bœuf séché et crème de fromage frais ciboulette,
- Pain toasté, saumon fumé et crème de fromage frais et citron vert.

24,00€



Gougères

x 32 pièces
Au comté

11,20€



Macarons Foie gras

x12 pièces
Macarons foie gras et son chutney de mangues.

21,60€



Wraps

x24 pièces
- Jambon ail et fines herbes
- Crème aneth citron vert et saumon fumé maison
- Poulet tex-mex et légumes du soleil
- Tomate, concombre et fromage frais

22,40€



Burgers de l'Atelier

x12 pièces
- 6 burgers (bœuf/bacon/ crème de cheddar),
- 6 burgers **Pulled pork*** crème ciboulette et sauce barbecue maison.

À réchauffer 6 à 8 min à 200°C

30€

La boutique de Creney

26 rue de l'Aulne - Z.A. Les Sources - 10150 Creney-Près-Troyes

03 25 42 44 17 / contact@florent-sourice.com

Du mardi au vendredi : 9h30h-12h30 / 14h30-19h

Le samedi : 9h30-12h30 / 14h-19h

 Florent Sourice l'Atelier

 florentsouriceatelier

 florent-sourice.com

LE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



Receptions privées

Baptêmes, vins d'honneur, babyshower, anniversaires ou encore réunions de famille, toutes les occasions sont bonnes pour célébrer avec goût !
Le goût des bonnes choses, des bons produits, le goût de la vie !

- Brunchs,
- Apéritifs,
Cocktails dinatoires,
- Pièces montées,
- Goûter,
- BBQ Party.

Evénements professionnels

Entreprises, collectivités, associations, ou encore clubs d'affaires, notre atelier vous propose une intervention personnalisée et une cuisine traditionnelle dans le cadre de :

- Petits déjeuners,
- Pauses café,
- Déjeuners,
- Cocktails dinatoires,
- Soirées,
- Séminaires.

Notre expérience et notre savoir-faire nous permettent d'être force de propositions pour concrétiser des prestations uniques et clés en main pour tous vos événements :

- Buffets,
- Animations (saumon, foie gras, huîtres, jambon...),
- BBQ Party (brochettes, gambas, St Jacques.....),
- Compositions sucrées personnalisées (logo/secteur d'activité...),
- Cadeaux d'affaires.



Un projet événementiel ?

Contactez-nous par téléphone au **03 25 42 44 17**
ou par mail à **contact@florent-sourice.com**

LES DESSERTS PERSONNALISÉS

Les occasions spéciales méritent **des compositions d'exception**.
Créés avec passion et savoir-faire par nos talentueux chefs pâtisseries, nos desserts offrent la promesse **d'une expérience gustative inoubliable et personnalisée** pour vos événements.



Composition chocolat

Pour offrir ou décorer votre buffet, optez pour la composition chocolat personnalisée.

À partir de 75€.



Number cake

Biscuit moelleux, crème diplomate.

3 saveurs au choix :
vanille, praliné, chocolat.

La décoration est liée à la saveur choisie.

8 pers min,
30 pers max
pour 1 chiffre

7€ la part

Gâteau à thème

Personnalisation sur-mesure selon un thème de votre choix.

Merci de vous rendre en boutique pour toutes demandes.

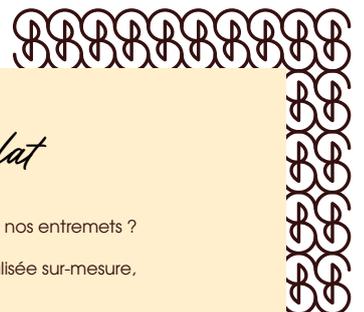
À partir de 15 personnes, 7,50 € par personne.

Décor chocolat

Vous souhaitez personnaliser l'un de nos entremets ?

Optez pour une pièce chocolat réalisée sur-mesure, selon votre thème !

À partir de 30€.



LES PIÈCES MONTÉES



Romantique

Pièce façon wedding-cake avec sa nougatine et 5 choux par personne.

Idéal pour mariages & baptêmes.

.....
À partir de **20 personnes (soit 100 choux)**,
10,50€ par personne.



Pétillante

Pièce moderne avec ses choux et macarons agrémentée d'une petite composition, sur le thème de votre choix, en chocolat ou nougatine.

Idéal pour toutes occasions.

.....
À partir de **20 personnes (soit 100 pièces)**,
9,50€ par personne.



Elegante

Pièce composée de nougatine, 5 choux par personne et d'une jolie composition en nougatine ou chocolat sur le thème de votre choix.

Idéal pour toutes occasions.

.....
À partir de **20 personnes (soit 100 choux)**,
12,50€ par personne.



Afin de faciliter nos échanges pour vos desserts personnalisés et pièces montées, il est préférable de venir directement en boutique.

Un délai minimum de 15 jours est à prévoir pour les réalisations.



La boutique de Creney

26 rue de l'Aulne - Z.A. Les Sources - 10150 Creney-Près-Troyes

03 25 42 44 17 / contact@florent-sourice.com

Du mardi au vendredi : 9h30h-12h30 / 14h30-19h
Le samedi : 9h30-12h30 / 14h-19h

Florent Sourice l'Atelier

florentsouriceatelier

florent-sourice.com