



DÉLICES SUCRÉS & METS SALÉS

L'essence gourmande

ENTREMETS



SANS GLUTEN

Framboisier

Biscuit dacquois , diplomate vanille.
Compoté de framboises et framboises fraîches.

4 pers 24€ 6 pers 35€ 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 24€ 6 pers 35€ 8 pers 44€



Eclat de noisettes

Mousse noisette, crémeux noisette chocolat lait. Praliné maison coulant et croustillant noisette.

4 pers 24€ 6 pers 35€ 8 pers 44€



SANS GLUTEN

Lemon

Mousse citron vert, crémeux orange , confit de citron jaune et d'orange. Dacquois et prallicrac citron jaune.

4 pers 24€ 6 pers 35€ 8 pers 44€



SANS GLUTEN

Tresor exotique

Mousse vanille, crémeux passion ananas rôti dans un sucre vanillé maison. Dacquois amande coco rapé.

4 pers 24€ 6 pers 35€ 8 pers 44€



SANS GLUTEN

Nuage cacao

Mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc, crémeux chocolat noir. Biscuit chocolat sans farine et croustillant riz soufflé.

4 pers 24€ 6 pers 35€ 8 pers 44€



Pêche melba

Mousse vanille, crémeux pêche et pêches poelées. Coulis framboise sur croustillant amandes.

4 pers 24€ 6 pers 35€ 8 pers 44€



Pistacchio

Mousse chocolat noir, crème brûlée vanille., praliné pistache coulant. Biscuit brownie.

4 pers 24€ 6 pers 35€ 8 pers 44€



Noire forêt

Crémeux chocolat noir, chantilly, Compoté de griottes et griottes confites. Crème brûlée vanille et biscuit chocolat.

4 pers 24€ 6 pers 35€ 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 24€ 6 pers 35€ 8 pers 44€



Velours rouge

Mousse et coulis fruits rouges, crémeux abricot et cocktail de fruits rouges . Biscuit cookie..

4 pers 24€ 6 pers 35€ 8 pers 44€



Gâteaux de soirée

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

12 pièces : 21,60€

DESSERTS GLACÉS



Entremet

Coco passion

Taille unique 6/8 personnes : 28€



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€



Paris givré

Taille unique 6/8 personnes : 28€



Entremet

Chocolat pistache

Taille unique 6/8 personnes : 28€



Entremet

Citron noisette

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€

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

DESSERTS PERSONNALISÉS

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



Pièce 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 composition en chocolat réalisée sur-mesure, selon votre thème !

À partir de 30€.

NOS TARTES*



Fraises



Citrons
meringué



Fruits frais



Framboises



Pommes
tatin



Myrtilles



noisettes
Chocolat
caramel

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.

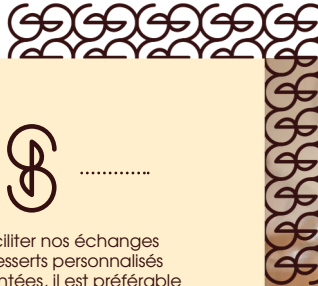


Élégante

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.



*Tartes aux fraises, framboises et fruits frais uniquement sur commande le vendredi et samedi.

TRAITEUR À LA CARTE



Commande

EN LIGNE
Retrait en boutique
sous 48H

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 !



Brochettes

x16 pièces

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

25,60€



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.

27,60€



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

x16 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

24€



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€

***Pulled pork** : porc effiloché cuit 9h au barbecue par nos soins.

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Réceptions 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.

•
•



Un projet événementiel ?

Contactez-nous
par téléphone au
03 25 42 44 17
ou par mail à

contact@florent-sourice.com

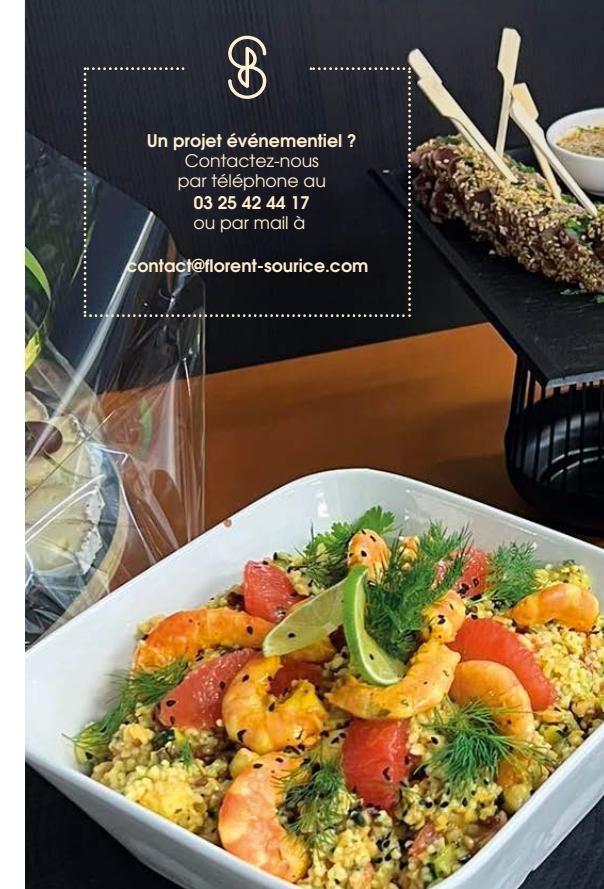
Evénements professionnels

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

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 :

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

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





FLORENT SOURICE
L'ATELIER

La boutique de Creney

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

03 25 42 44 17

La boutique de Sainte-Savine

87 avenue Galleni
10300 Sainte-Savine

09 87 37 64 71



Scanne-moi !



Florent Sourice l'Atelier



@ florentsouriceatelier



florent-sourice.com

Consultez nos horaires d'ouverture sur Google