

Portal

Pâtissier - Chocolatier - Glacier

emmanuel



Savoir-faire et qualité
pour vous accompagner
dans TOUS
vos événements !



22, rue de la Monnaie - 58500 CLAMECY

03 86 27 04 19

emmanuel-portal.fr



NOS SPÉCIALITÉS :



• Le Baratin[®] : meringue aux amandes moelleuses, crème praliné à l'ancienne (43€ le kilo).

• Le Bûcheron : mousse chocolat noir, meringue chocolat noir avec copeaux (42€ le kilo).

• L'Écu : disque de nougatine, crème praliné avec éclats de nougatines, biscuit dacquoise amande-noisette, entouré de chocolat noir 61 % (4,90 €/pers).

• Le Pavé de la Monnaie : mille-feuille de biscuit amande et de Gianduja noisette, avec ganache Guanaja 70 % et noisettes caramélisées (4,70 €/pers).

• Le Puits-Marande : génoise imbibée kirsch, fruits confits et copeaux de chocolat.

PIÈCES MONTÉES :

4 choux par personne

(6,90€/pers)

+ supplément selon la thématique
souhaitée.

Besoin d'un conseil ?

*Prenez rendez-vous
avec notre équipe.*

Un album photo est à votre disposition
pour vous suggérer
des modèles de pièces montées.

N'hésitez pas à le demander !



ENTREMETS :

(4,70 €/pers)

• L'Antalya : mousse pistache de Sicile, mousse cassis avec baies de cassis, biscuit moelleux pistache (sans farine).

• Le Caraïbe : mousse chocolat noir 66 %, parfumée au caramel, pommes caramélisées, biscuit chocolat (*sans farine*), nougatine.

• Le Chambord : mousse caramel à la fleur de sel, mousse poire avec morceaux, biscuit amande sans farine.

• Le Craquelin : mousse noisette, noisettes caramélisées, craquant praliné, biscuit moelleux amande.

• Le Fleur de Provence : mousse nougat, abricots poêlés, craquant praliné biscuit joconde avec éclats de pistaches et d'oranges confites.

• Le Forestier : mousse chocolat, génoise chocolat en forme hexagonale.

• La Passion des Îles : mousse chocolat noir Grand Cru (Manjari 64%), crémeux fruit de la passion, mangues rôties, biscuit amande (sans farine).

• La Tananarive : mousse framboise, crème brûlée vanille de Bourbon avec framboises, biscuit joconde (sans farine).

• Le Trois Chocolats : mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, mousse chocolat ivoire, biscuit chocolat (sans farine).



GÂTEAUX TRADITIONNELS :

(4,70 €/pers)

• Crème brûlée vanille de Bourbon sur un fond de pâte sablée crème d'amande accompagnée de fraises ou de framboises.

• Dacquoise au café : biscuit très moelleux aux amandes et éclats de noisettes, crème au café avec grains de café chocolat.

- Fraisier ou Framboisier (prix variable selon saison) : génoise blanche imbibée au Grand-Marnier avec une crème mousseline.
- Mœlleux au chocolat : biscuit chocolat (sans farine), ganache chocolat 62%, croquant praliné.
- Tarte aux fruits frais de saison sur fond de pâte d'amande cuite.

ET AUSSI : Forêt-Noire, Mille-feuille, Paris-Brest, Poirier, Saint-Honoré...

- Tarte aux fruits au sirop (4,00€/pers).
- Tarte aux pommes (3,50€/pers).

Vous souhaitez des convives originales ?

*Découvrez notre gamme de macarons et de chocolats,
ainsi que nos spécialités :*

*Les Flotteurs de Clamecy®
et Les Chi dans l'iau®.*

DESSERTS GLACÉS :

- L'Amboise : sorbet framboise, parfait vanille, biscuit amande (sans gluten) (4,70 €/pers).
- Omelette norvégienne : génoise imbibée sirop Grand-Marnier, glace vanille, meringue italienne (4,90 €/pers).
- Marmite aux pruneaux : parfait aux pruneaux, biscuit, nougatine (5,20 €/pers).
- Vacherin : glace ou sorbet au choix parmi notre gamme, meringue (4,70 €/pers).

Vous organisez un cocktail ?

Découvrez nos fours salés, verrines, pains surprises... !