racines
pâtissier & traiteur

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LA CARTE

DU 02/11 AU 08/11

La production de l'atelier est entièrement artisanale, les quantités sont donc limitées. Si vous avez repéré un produit et voulez vous assurer de sa disponibilité, n'hésitez pas à m'écrire ou m'appeler : **06 95 22 42 40**.

SUCRÉ

// GÂTEAUX & BISCUITS

> Financiers chocolat (sans lactose) (6pcs)	4,50€
> Cookies chocolat noir (6pcs)	4,50€
> Cookies matcha-chocolat blanc (6pcs) **NOUVEAU !**	**4,50€**
> Sablés amande (10pcs)	4,50€
> Sablés diamant vanille (120g) **NOUVEAU !**	**4,50€**
> Lot de 3 paquets de biscuits	12€
> Cake vanille (350g)	9,50€
> Cake citron-pavot (350g)	9,50€

// PÂTISSERIES

> Tartelette citron meringuée	5,00€
> Tartelette chocolat-caramel	5,00€
> Tartelette poire amandine	5,00€
> Flan pâtissier (la part, vanille ou noisette)	3,50€
> Flan entier (8 parts) sur commande uniquement	26€

SNACKING

// QUICHES

> Choux – carotte – cumin	6,90€
> Butternut-chèvre **NOUVEAU !**	**6,90€**
> Champignons en persillade	6,90€
> Lot de 3 quiches	19€

// PLATS CUISINÉS

> Gratin dauphinois	8€