

LA
PÂTISSERIE

CYRIL LIGNAC

PARIS

OFFRE ENTREPRISES

-

2019

La Pâtisserie Cyril Lignac



Née d'opportunités et de rencontres, La Pâtisserie Cyril Lignac vient avant tout d'une envie simple : celle d'un chef de vouloir créer ses pains pour ses restaurants afin de les associer au mieux à ses créations culinaires.

Sa rencontre avec Benoît Couvrard en 2011, alors Chef Pâtissier chez Fauchon, va pousser Cyril Lignac à se lancer dans l'aventure sucrée.

Désormais dotée de 5 boutiques, La Pâtisserie n'a de cesse de se développer et de présenter de nouvelles créations ancrées dans la tradition et tournées vers la modernité.



L'Equinoxe



EQUINOXE

*Crème légère à la vanille
Bourbon, cœur au caramel
sur un biscuit croustillant
au Spéculoos.*

—
DLUO : 2 jours

Individuel	10 personnes	30 personnes	50 personnes
HT : 5,69€	HT : 56,87€	HT : 170,62€	HT : 284,36€
TTC : 6,00€	TTC : 60€	TTC : 180€	TTC : 300€
4 personnes	15 personnes	35 personnes	
HT : 26,54€	HT : 85,31€	HT : 199,05€	
TTC : 28,00€	TTC : 90€	TTC : 210€	
6 personnes	20 personnes	40 personnes	
HT : 36,02€	HT : 113,74€	HT : 227,49€	
TTC : 38,00€	TTC : 120€	TTC : 240€	
8 personnes	25 personnes	45 personnes	
HT : 45,50€	HT : 142,18€	HT : 255,92€	
TTC : 48,00€	TTC : 150€	TTC : 270€	



Le Baba au rhum



BABA AU RHUM

Pâte à baba imbibée d'un délicat sirop au rhum, recouverte d'un subtil nappage abricot et garnie d'une généreuse crème fouettée à la vanille. Le rhum n'est pas bouilli et conserve tout son alcool.

—
DLUO : 2 jours

—
Individuel
HT : 5,21€
TTC : 5,50€

6 personnes
HT : 33,18€
TTC : 35,00€



La Tarte Citron



TARTE CITRON

Sablé noisette, crème et compotée au citron jaune recouvertes d'une plaque de chocolat blanc et décorées d'un nappage au citron vanillé.

—
DLUO : 2 jours

—
Individuel
HT : 5,69€
TTC : 6,00€

6 personnes
HT : 36,02€
TTC : 38,00€

Le Royal Chocolat



ROYAL CHOCOLAT

Dacquoise aux amandes, feuillantine pralinée, mousse chocolat, feuille craquante de chocolat noir, confit de praliné et glaçage chocolat.

—
DLUO : 2 jours

— Individuel	10 personnes	30 personnes	50 personnes
HT : 5,69€	HT : 56,87€	HT : 170,62€	HT : 284,36€
TTC : 6,00€	TTC : 60€	TTC : 180€	TTC : 300€
4 personnes	15 personnes	35 personnes	
HT : 26,54€	HT : 85,31€	HT : 199,05€	
TTC : 28,00€	TTC : 90€	TTC : 210€	
6 personnes	20 personnes	40 personnes	
HT : 36,02€	HT : 113,74€	HT : 227,49€	
TTC : 38,00€	TTC : 120€	TTC : 240€	
8 personnes	25 personnes	45 personnes	
HT : 45,50€	HT : 142,18€	HT : 255,92€	
TTC : 48,00€	TTC : 150€	TTC : 270€	



Le Noisette



NOISETTE

Biscuit amande recouvert d'une gourmande crème à la noisette, enrobé d'une fine couche craquante de chocolat au lait et amande, et décoré d'une ganache au gianduja lait noisette.

—
DLUO : 2 jours

—
HT : 5,69€
TTC : 6,00€



L'Éclair



ÉCLAIR CARMEL

Pâte à choux garnie d'une onctueuse crème au caramel beurre salé, recouverte d'un glaçage fondant au caramel.

—
DLUO : 2 jours

—
HT : 4,74€
TTC : 5,00€



Le Flan



FLAN

*Crème à la vanille
sur une délicate pâte feuilletée.
La particularité de ce flan
est qu'il est sans œuf.*

—
DLUO : 2 jours

—
HT : 3,32€
TTC : 3,50€



Les Cakes



CAKE MARBRÉ

Cake duo nature & cacao sur une feuilletine au praliné, enrobé d'une fine couche de chocolat craquant aux amandes hachées.

—
DLUO : 5 jours

—
8 personnes
HT : 18,96€
TTC : 20,00€



CAKE CITRON

Cake moelleux aux zestes de citron jaune. Fine couche de glaçage craquant au jus de citron et aiguillettes de citron confit.

—
DLUO : 5 jours

—
8 personnes
HT : 16,11€
TTC : 17,00€



Le Kouign-Amann



KOIGN-AMANN

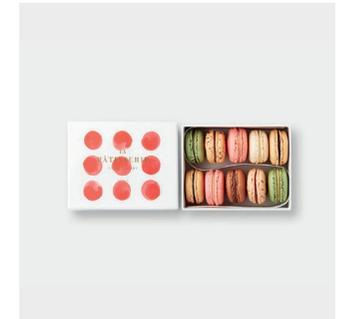
*Viennoiserie caramélisée
réalisée en couches successives
de pâte, beurre et sucre.*

—
DLUO : 1 jours

—
6 personnes
HT : 13,27€
TTC : 14,00€



Les Macarons



ASSORTIMENT DE MACARONS

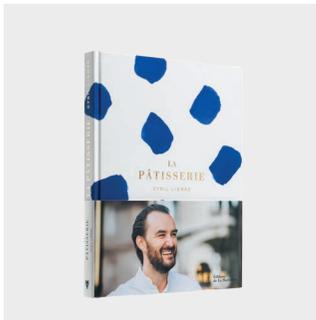
*Vanille, noisette du Piémont,
café, chocolat-passion, chocolat
noir 66 %, caramel au beurre
salé, pistache de Sicile, rose.*

—
DLUO : 3 jours

—
Boîte de 10
HT : 18,96€
TTC : 20,00€

Boîte de 20
HT : 36,02€
TTC : 38,00€

Sans oublier...



LIVRE
LA PÂTISSERIE
CYRIL LIGNAC

HT : 20,83€
TTC : 25,00€



TOTE BAG
#GOURMAND
CROQUANT

HT : 6,67€
TTC : 8,00€



TOTE BAG
#GOURMANDE
CROQUANTE

HT : 6,67€
TTC : 8,00€



Contact commercial

Pour toute demande de devis ou d'information,
merci de contacter notre service commercial :

Laetitia Boucher Brunet

T. / 07.88.38.94.81

M./ laetitia@lapatisseriecyrillignac.com

Informations supplémentaires :

Allergènes : Notre atelier utilise la majorité des allergènes à déclaration obligatoire.

Des traces peuvent être présentes dans nos produits à l'exception des substances allergènes crustacé, mollusque, céleri et moutarde.

Tarif : Les prix sont indiqués en euros €, hors frais de livraison. Les produits sont assujettis à la TVA française.

Nous nous réservons le droit de modifier nos prix à tout moment.

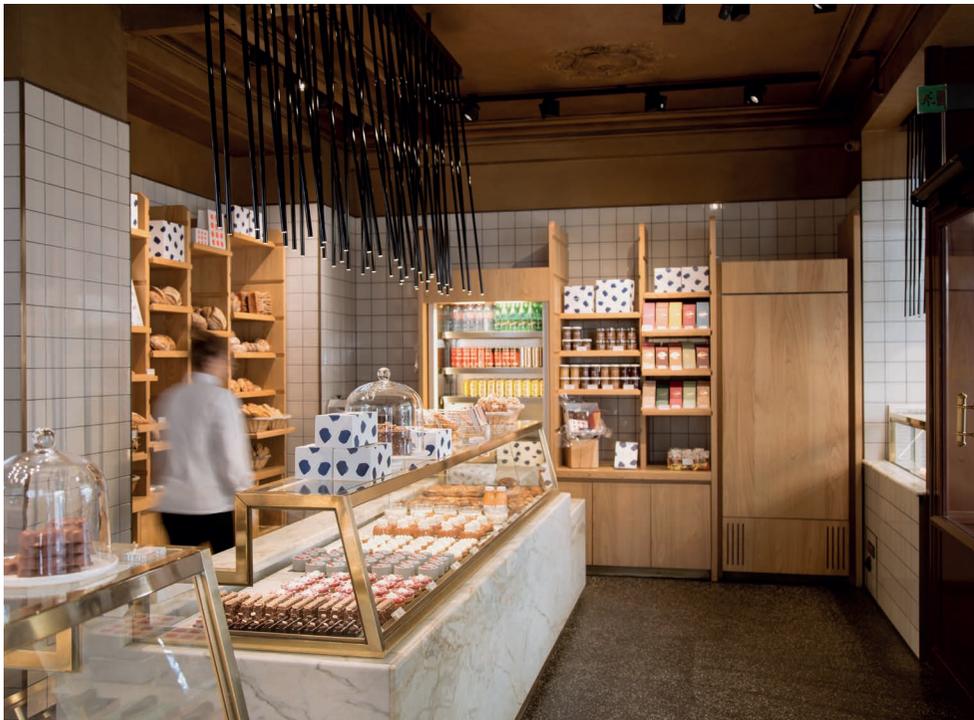
Crédits photos : Thomas Dhellemmes, Charlotte Lindet

Les visuels des produits sont fournis à titre indicatif et ne sont pas contractuels.

www.gourmand-croquant.com



Nos adresses



NOS PÂTISSERIES

La Pâtisserie - Sèvres

133 rue de Sèvres – Paris 6e

Accès : M13 et M10 Duroc

Du mardi au dimanche de 7h à 20h

La Pâtisserie - Paul Bert

24 rue Paul Bert – Paris 11e

Accès : M8 Faidherbe-Chaligny – M9 Charonne

Le lundi de 7h à 19h,

du mardi au dimanche de 7h à 20h

La Pâtisserie - Pasteur

55 boulevard Pasteur – Paris 15e

Accès : M6 et M12 Pasteur

Du mardi au vendredi de 10h à 19h30,

le samedi et dimanche de 9h à 19h30

La Pâtisserie - Chaillot

2 rue de Chaillot – Paris 16e

Accès : M9 Iéna

Le lundi de 7h à 19h,

du mardi au dimanche de 7h à 20h

La Pâtisserie - Poncelet

9 rue Bayen – Paris 17e

Accès : M2 Ternes

Du mardi au vendredi de 10h à 19h30,

le samedi et dimanche de 9h à 19h

NOTRE CHOCOLATERIE

25 rue Chanzy - Paris 11e

Accès : M8 Faidherbe-Chaligny – M9 Charonne

Tous les jours de 8h à 19h

WWW.GOURMAND-CROQUANT.COM