

Boulangerie • Pâtisserie • Traiteur



Quand Qualité rime avec saveurs



Catalogue 2026

Maj le 29/01/2026

Aux 3 Petits Choux. 48 avenue Michel Poniatowski. 95290 L'ISLE-ADAM.












Tel. : 01 34 69 01 40 - Email : 3petitschoux@gmail.com

www.aux3petitschoux.com











SOMMAIRE

• PAINS	03 à 05
• VIENNOISERIE	06 & 07
• GATEAUX DE VOYAGE	08
• SNACKING	09 & 10
• PÂTISSERIE.....	11 à 16
• GLACES.....	17
CHOCOLATERIE.....	18
TRAITEUR / ÉVÉNEMENTS	
• Pièces cocktails	20 & 21
• Pièces montées & Design cakes	22 à 29
Conditions de commandes & services.....	30

PAINS

Nom	Photo	Composition	Prix TTC
BAGUETTE		250 gr. Farine de tradition	1,10 €
Baguette POLKA		250 gr. Farine de tradition, lamée en croisillons pour plus de croustillant	1,15 €
Baguette TRADITION Camptclair		250 gr. Farine de blé Camptclair, Label rouge - sans pesticide	1,30 €
Baguette TRADITION GRAINES Camptclair		250 gr. Farine de blé avec graines de lin et pavot. Label rouge - sans pesticide	1,40 €
PAIN DE CAMPAGNE		300.gr Farine de blé avec farine de seigle	2,50 €
PAIN TRADITION		400 gr. Farine de blé Camptclair, Label rouge - sans pesticide. Cuit dans un moule pour plus de moelleux.	2,10 €
PAIN TRADITION GRAINES		400 gr. Farine de blé Camptclair, Label rouge - sans pesticide, avec graines de lin et de pavot. Cuit dans un moule pour plus de moelleux.	2,20 €
SEIGLE		250 gr Farine de seigle	2,50 €
LE PAIN COMPLET		250 gr. Farine de blé complet	2,40 €
LA TOURTE MARINE		800 gr. Farine de sarrasin et de meule, graines de lin et de courges, semoule de blé dur, tournesol et pavot	9,60 €
LE PETIT ÉPEAUTRE		450 gr. Farine de petit épeautre pauvre en gluten	4,10€



PAINS			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
PAIN AUX 6 CÉRÉALES		250 gr. Mélange de 6 farines : blé, orge, seigle, avoine, sarrasin et malt	2,50 €
NORDIK		250 gr. Farine de seigle, malt, orge et blé. Riche en fibres. Recouvert mélange multigraines	2,50 €
LE MITRON RAISIN-NOIX		300 gr. Farine de tradition avec noix et raisins secs	3,40 €
LE 5 ÉPICES		300 gr. Base pain de mie, parfumé aux 5 épices (Cannelle, anis étoilé, clou de girofle, gingembre, poivre de Sichuan)	3,60 €
LE MORVANDIAU		Farine de meule (broyée à la meule), avec levain. (Pain entier : 2 kgs.)	Vendu au poids : 12€/kg
L'ÉPEAUTRE		Farine ancienne (ancêtre du blé). Recommandé pour intolérants au gluten. (Pain entier : 1 kg)	Vendu au poids 12€/kg
TOURTE DE SEIGLE		Farine de seigle et levain. (Pain entier : 2 kgs.)	Vendu au poids 12€/kg
PAIN DE MIE rectangulaire		250 gr. Pain de mie rectangulaire.	2,40 €
PAIN DE MIE BOMBÉ		250 gr Pain de mie forme bombée	2,40 €
PAIN DE MIE rond		250 gr Pain de mie rond. pour toast	2,60 €

PAINS			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
PAIN AU CRANBERRY		300 gr. Pain base farine de tradition avec chocolat blanc et cranberry	3,50 €
PETIT PAIN INDIVIDUEL		Petit pain de 50 gr Farine de tradition Sur commande	0,50 €
PAIN MULFIFRUIT'S		300 gr.. Pain base farine de tradition avec fruits confits (Raisins, abricots, crunburry, noisettes,...)	3,50 €
PAIN DU CHEF		Farine, farine de meule, farine de tradition et farine de seigle.	vendu au poids 12€/kg
PAIN DU CHEF AUX FRUITS			vendu au poids 13€/kg
PAIN BURGERS		Sachet de 4 pains, recouverts de graines de sésame	3,80 €
PAIN AU MAIS		450 gr Farine de maïs, farine de tradition, graines de riz	3,60 €
FICELLE APÉRITIVE Lardons, fromage		Base farine de blé, 75 gr Lardons, fromage	2,50 €
FICELLE APÉRITIVE Chorizo pavot		Base farine de blé, 75 gr Chorizo pavot	2,50 €
FOUGASSE OLIVES			2,30€

VIENNOISERIES

Nom	Photo	Composition	Prix TTC
<ul style="list-style-type: none"> • Croissant au beurre Pâte à croissant, beurre de qualité <u>"De Montaigu"</u>		Pièce :	1,20 €
<ul style="list-style-type: none"> • Croissant aux amandes Pâte à croissant, crème d'amandes		Pièce :	1,95 €
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolatine /Pain au chocolat Pâte à croissant, baton de chocolat		Pièce :	1,40 €
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolatine/Pain au chocolat aux amandes Pâte à croissant, crème d'amandes		Pièce :	1,95€
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolatine /Pain au chocolat - chocolat/ caramel Pâte à croissant avec baton de chocolat enrobé de caramel		Pièce :	1,80 €
<ul style="list-style-type: none"> • Tortillon (Pain au chocolat Long) Pâte à croissant, crème pâtissière et pépites de chocolat		Pièce :	1,90€
<ul style="list-style-type: none"> • Chausson aux pommes Pâte feuilletée, compote de pommes "maison"		Pièce :	1,70 €
<ul style="list-style-type: none"> • Briochette Nature 		Pièce :	1,20 €
<ul style="list-style-type: none"> • Briochette au sucre 		Pièce :	1,20 €
<ul style="list-style-type: none"> • Pain aux raisins Pâte à croissant, crème pâtissière et raisins		Pièce :	1,70 €
<ul style="list-style-type: none"> • Mini viennoiserie Mini croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, chaussons aux pommes		Pièce :	0,75 €
CHOUQUETTES Pâte à choux nature avec grains de sucre			Les 100 gr : 3 €
FONDANT ADAMOIS (1 à 2 personnes)		Pièce :	6,20 €
COOKIE		Pièce :	2,30 €
KOUIGN-AMANN		Pièce :	1,70 €
BROWNIE (1 à 2 personnes)		Pièce :	7,50 €




VIENNOISERIES			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
BRIOCHE ST GENIX		Pâte à brioche, avec pralines roses (spécialité Lyonnaise). 500 gr.	7,50 €
BRIOCHE CRAMIQUE		Pâte à brioche, avec raisins secs et grains de sucre (spécialité du Nord). 400 gr.	7,10 €
BRIOCHE NATURE		Pâte à brioche nature. 250 gr.	4,60 €
BRIOCHE PÉPITES CHOCOLAT		Pâte à brioche, avec pépites de chocolat. 400 gr.	6,10 €
BRIOCHE FEUILLETÉE		Pâte à brioche, enrichie en beurre et en sucre, travaillée comme un croissant pour son feuilleté. 300 gr.	6,90 €
BAGUETTE VIENNOISE NATURE		Farine de tradition, beurre, sucre et poudre de lait Nature 250 gr	Nature 2,00 €
BAGUETTE VIENNOISE CHOCOLAT		Farine de tradition, beurre, sucre et poudre de lait. Chocolat. 250 gr	Chocolat 2,80 €

GÂTEAUX DE VOYAGE & MACARONS

















Nom	Photo	Composition	Prix TTC
MUFFIN CHOCOLAT / CAMEL		Muffin au chocolat avec coulant au caramel	2,30 €
AMANDINE		Crème d'amandes et fruits rouges	2,30 €
CAKE KILLER		Cake au chocolat, croustillant noisettes. 450 gr.	12,60 €
CAKE AUX FRUITS CON- FITS		Cake aux fruits confits. 450 gr.	11,60 €
CAKE PISTACHE / FRAMBOISES		Cake avec pâte de pistaches et confit de framboises, recouvert d'éclats de pistaches. 450 gr.	11,60 €
MACARONS au détails		Tendres macarons différentes saveurs Assortiment de parfums, selon saison	Pièce: 1,30 €
COFFRET 10 MACARONS		Tendres macarons différentes saveurs en coffret de 10 pièces	Le coffret : 14,40 €
COFFRET 28 MACARONS		Tendres macarons différentes saveurs en coffret de 28 pièces	Le coffret : 29,90 €









SNACKING			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
Quiche Lorraine		Pâte brisée, appareil à quiche et lardons	La part individuelle : 2,90 €
Quiche Provençale		Pâte brisée, courgettes et tomates cuisinées à l'huile d'olives, couli de tomates	La part individuelle : 2,90 €
Quiche Saumon /Epinards		Pâte brisée, appareil à quiche, saumon et épinards	La part individuelle : 3 €
Tarte fine Tomates et chèvre		Tarte fine Pâte feuilletée, Tomates et chèvre	Pièce : 2,90 €
Tarte fine Chèvre et figues*		Tarte fine Pâte feuilletée Chèvre et figues (en saison)	Pièce : 3,50 €
TARTE TATIN AU THON		Pâte feuilletée, thon et tomates provençales	Pièce : 3,50 €
FEUILLETÉ POIREAUX, TOMATADE ET CHÈVRE		Pâte feuilletée, fondue de poireaux, tomatade et chèvre.	Pièce : 3,60 €
CROISSANT AU JAMBON			3,80 €
SALADE CÉSAR			7,20 €

SNACKING			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
SACRISTAINS • Pesto		Pâte feuilletée, & pesto	pièce 1,30 €
SACRISTAINS • Tapenade		Pâte feuilletée, Tapenade et olives	pièce 1,30 €
SACRISTAINS • Ail, fines herbes, lardons		Pâte feuilletée, fromage frais avec ail et fines herbes + lardons	pièce 1,30 €













ENTREMETS ET GÂTEAUX

Nom	Photo	Composition / Nombre	Prix TTC
LA PETITE CHARLOTTE	Tendre biscuit cuillère, mousse au chocolat noir à l'ancienne "le Kalapaïa" de Valrhona, crémeux fondant au chocolat.		
 		En gâteau individuel	5,10 €
CHARLOTTE FRAISE	Biscuit cuillère, crémeux inspiration fraise accompagné d'une mousse à la fraise et de copeaux de chocolat blanc.		
 		En gâteau individuel	5 €
MARACAIBO	Biscuit macaron enrobant une délicate mousse de chocolat au lait sur son croustillant praliné. L'ensemble nappé de chocolat noir avec de délicieux décors en chocolat couleur		
  		4 / 6 personnes :	31 €
		6 / 8 personnes :	39,50 €
		8 / 10 personnes :	46 €
		En gâteau individuel	5 €
TONKA	Mousse au chocolat noir, accompagnée d'une crème brûlée aux fèves de tonka sur un croquant aux noisettes. L'ensemble nappé de chocolat noir et orné de macarons		
  		4 / 6 personnes :	31 €
		6 / 8 personnes :	39,50 €
		8 / 10 personnes :	46 €
		En gâteau individuel	5 €
LE NOTRE DAME	Mousseline alliant vanille bourbon, fraises et framboises sur un tendre biscuit macaron, fruits rouges.		
  		4 / 6 personnes :	30 €
		6 / 8 personnes :	39 €
		8 / 10 personnes :	46 €
		En gâteau individuel	5 €
LE DOUCEUR	biscuit dacquois, confit de myrtille, croustillant muesli, mousse tiramisu et chantilly myrtille		
  		4 / 6 personnes :	30 €
		6 / 8 personnes :	39 €
		8 / 10 personnes :	46 €
		En gâteau individuel	5 €





ENTREMETS ET GÂTEAUX

Nom	Photo	Composition / Nombre	Prix TTC
FRAISIER	Biscuit amande, mousseline vanille, fraises		
		4 / 6 personnes :	30 €
		6 / 8 personnes :	39,50 €
		8 / 10 personnes :	46 €
		En gâteau individuel	5 €
FRAMBOISIER	Biscuit amande, mousseline vanille, framboises		
		4 / 6 personnes :	30 €
		6 / 8 personnes :	39,50 €
		8 / 10 personnes :	46 €
		En gâteau individuel	5 €
PASSIFLORA	Mousseline vanille avec un crémeux mangue & passion reposant sur un tendre biscuit aux amandes et entouré de sa délicate guillemave coco.		
		4 / 6 personnes :	30 €
		6 / 8 personnes :	39,50 €
		8 / 10 personnes :	46 €
		En gâteau individuel	5 €
DUBAÏ	Moelleux pistache, croustillant façon Dubaï, Mousseux chocolat Bahibe, crémeux vanille pistache		
		4 / 6 personnes :	30 €
		6 / 8 personnes :	39,50 €
		8 / 10 personnes :	46 €
		En gâteau individuel	5 €

ENTREMETS ET GÂTEAUX




Nom	Photo	Composition / Nombre	Prix TTC
SAINT-HONORÉ	Choux caramélisés garnis d'une crème pâtissière à la vanille Bourbon, sur une pâte feuilletée, le tout agrémenté d'une chantilly ivoire		
 		4 / 6 personnes :	30 €
		6 / 8 personnes :	39,50 €
		En gâteau individuel	4,40 €
MACARON FRAMBOISES	2 disques macarons framboises, mousseline vanille bourbon, framboises.		
 		6 / 8 personnes :	39,50 €
		En gâteau individuel	5 €
MILLEFEUILLE nature	Superposition de pâtes feuilletées caramélisées laissant découvrir une crème pâtissière à la vanille de Madagascar légèrement caramélisée, recouvert de fruits rouges		
 		4 / 6 personnes :	30 €
		6 / 8 personnes :	39,50 €
		8 / 10 personnes :	46 €
		En gâteau individuel	4 €
MILLEFEUILLE Praliné craquant	Superposition de pâtes feuilletées caramélisées avec une crème légèrement pralinée sur un croustillant qui saura séduire les fin gourmets		
 		4 / 6 personnes :	31 €
		6 / 8 personnes :	39,50 €
		8 / 10 personnes :	46 €
		En gâteau individuel	4,90 €
TARTE FRAISES	Pâte sucrée, crémeux d'amandes/fruits rouges, crème pâtissière vanille, fraises		
 		4 personnes :	22 €
		6 personnes :	29,50 €
		8 personnes :	37,50 €
		En gâteau individuel	4,70 €
TARTE FRAMBOISES	Pâte sucrée, crémeux d'amandes/fruits rouges, crème pâtissière vanille, framboises		
 		4 personnes :	22 €
		6 personnes :	29,50 €
		8 personnes :	37,50 €
		En gâteau individuel	4,70 €





ENTREMETS ET GÂTEAUX

Nom	Photo	Composition / Nombre	Prix TTC
TARTE CITRON MERINGUÉE	Pâte finement sucrée, recouverte d'un crémeux citron et d'une meringue italienne parfumée au miel		
		4 personnes :	16 €
		6 personnes :	24 €
		8 personnes :	32 €
		En gâteau individuel	4 €
TARTE AUX POMMES	Pâte feuilletée, délicieuses pommes pochées dans un sirop		
		4 personnes :	12 €
		6 personnes :	17 €
		8 personnes :	23 €
		En gâteau individuel	3,10 €
TARTE FIGUES *	Pâte feuilletée, fond crème d'amandes, figues. <i>*en saison uniquement</i>		
		4 personnes :	14 €
		6 personnes :	19,50 €
		8 personnes :	25 €
		En gâteau individuel	3,40 €
TARTE FINE ABRICOTS	Pâte feuilletée avec un lit de crème d'amandes aux pistaches et croquant crumble, abricots finement saupoudrés de sucre glace et d'éclats de pistaches <i>*en saison uniquement</i>		
		4 personnes :	14 €
		6 personnes :	19,50 €
		8 personnes :	25 €
		En gâteau individuel	3,40 €

autres GÂTEAUX INDIVIDUELS			
Nom	Photo	Composition / Nombre	Prix TTC
LA ROSE		Biscuit dacquois, crèmeux framboise, litchis et chantilly ivoire	5 €
ZANZIBAR		Pâte sucrée, confit Mangue Passion, dés de mangue, crème d'amandes cannelle et chantilly mangue	4,80 €
PAVLOVA CASSIS		Meringue fondante, crèmeux vanille, confit cassis, brisures de marrons glacés et chantilly cassis	4,90 €
PARIS-BREST		Pâte à choux enrobant une mousseline pralinée & croustillant noisette	4,40 €
ECLAIR CAFÉ		Pâte à choux, crème pâtissière café, glaçage café	3,10 €
ECLAIR CHOCOLAT		Pâte à choux, crème pâtissière chocolat, glaçage chocolat	3,10 €
RELIGIEUSE CHOCOLAT		Pâte à choux, crème pâtissière chocolat, glaçage chocolat	3,90 €
POMME FONDANTE		Pommes rôties avec crème pâtissière, dessus caramélisé, le tout reposant sur un doux sablé breton	4 €
FLAN Nature		Flan pâtissier sur fond de pâte à sablé, crème aux oeufs cuite parfumée à la vanille.	3,10 €
MILLEFEUILLE aux fruits de saison		Superposition de pâtes feuilletées caramélisées, crème pâtissière à la vanille et fruits de saison	5 €

PETITS FOURS SUCRÉS & MACARONS

Nom	Photo	Composition	Prix TTC
GÂTEAUX DE SOIRÉE Petit plateau 20 pièces assortiment		<u>Assortiment :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Choux au chocolat • Choux au café • Tartelette framboise <ul style="list-style-type: none"> • Paris-Brest • Tartelette au citron • Tartelette myrtille • Financier chocolat • Financier caramel 	26 €
GÂTEAUX DE SOIRÉE Moyen plateau 35 pièces assortiment			42 €
MACARONS au détails		Tendres macarons différentes saveurs	
		Tendres macarons différentes saveurs Assortiment de parfums, selon saison	Pièce: 1,30 €
COFFRET 10 MACARONS		Tendres macarons différentes saveurs en coffret de 10 pièces	Le coffret : 14,40 €
COFFRET 28 MACARONS		Tendres macarons différentes saveurs en coffret de 28 pièces	Le coffret : 29,90 €




DESSERTS GLACÉS			
Nom	Photo	Composition / Nombre	Prix TTC
DESSERTS GLACÉS	<p>Les desserts glacés sont élaborés en fonction des saisons, des entremets du moment ou de l'envie du chef.</p> <p>Ils ne sont pas toujours disponibles en boutique.</p> <p>Ils peuvent être réalisés sur commande</p>		
CRÈME GLACÉE « MAISON »		Crème glacé Maison, différents parfums selon moment vendue en pot	le pot : 12 €
ESQUIMAUX « MAISON »		Esquimaux « Maison » différents parfums Vendue à la pièce été 2022 : Chocolat, Mangue /passion, fraise, vanille (avec éclats noisettes)	4,50 €
VACHERIN CHOCOLAT (SANS GLUTEN)		Crème glacée vanille + crème glacée chocolat meringue et chantilly	6/8 pers. : 39 €
VACHERIN VANILLE/FRAISE (SANS GLUTEN)		Sorbet yuzu + sorbet fraise, meringue et chantilly.	6/8 pers. : 39 €













CHOCOLATERIE / CONFISERIE			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
BONBONS CHOCOLATS MAISON		Chocolats de fabrication artisanales par Nicolas Le Maux	
		Prix au KG :	92,00 €
		Assortiment de bonbons de chocolats différentes saveurs. Balloboite de 250 gr :	23 €
		Assortiment de bonbons de chocolats différentes saveurs. Balloboite de 350 gr :	32,20 €
		Assortiment de bonbons de chocolats différentes saveurs. Balloboite de 500 gr :	46 €
TRUFFES		Ganache tonka (en saison/Fête Noël)	100 gr : 7,20 €
MARRONS GLACÉS		Marrons minutieusement sélectionnés confits dans un sirop de sucre de vanille Bourbon (en saison/Fête Noël)	Pièce : 3,60 €
MARRONS GLACÉS		Marrons minutieusement sélectionnés confits dans un sirop de sucre de vanille Bourbon (en saison/Fête Noël)	Coffret de 4 marrons : 14,40 €
TABLETTE DE CHOCOLAT		Chocolat Maison	6,90 €








CÔTÉ TRAITEUR / ÉVÉNEMENTIEL






www.aux3petitschoux-traiteur.com





PIÈCES COCKTAILS			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
PETITS FOURS SALÉS (BOUCHÉES SALÉES)		Feuilleté tapenade de poivrons, Feuilleté boudin blanc & pommes, Feuilleté roquefort & noix, Pizza, Feuilleté au pesto tomate & oignons... Variable selon saison et inspiration du Chef	Assortiment de 10 pièces 12 €
			Assortiment de 20 pièces 24 €
			Assortiment de 40 pièces 42 €
NAVETTES Petit plateau 12 pièces assortiment		<ul style="list-style-type: none"> • Mousse de foie gras • Mousse de saumon • Mousse de thon • Tarama 	24 €
NAVETTES Moyen plateau 16 pièces assortiment			32 €
VERRINES		<ul style="list-style-type: none"> • Avocat, poulet curry, crackers 	2,50 € pièce
		<ul style="list-style-type: none"> • Chèvre frais, pomme verte et jambon fumé, crackers 	2,50 € pièce
		<ul style="list-style-type: none"> • Tomates confites et crème de parmesan, crackers 	2,50 € pièce
		<ul style="list-style-type: none"> • Crème de mascarpone, tomates confites et mozzarella crackers 	2,50 € pièce

AUTRES PIÈCES SALÉES			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
BRIOCHE DÎNATOIRE « La Provençale »		Brioche garnie comprenant mini pièces <ul style="list-style-type: none"> • Chorizo/crème de poivron • Sauce gribiche/Jambon blanc • Mousse de foie gras 	24 pièces : 24€ 42 pièces : 39 €
BRIOCHE DÎNATOIRE « L'Atlantique »		Brioche garnie comprenant mini pièces <ul style="list-style-type: none"> • Saumon/guacamole • Crabe/sauce américaine • Rillettes de sardines 	24 pièces : 24€ 42 pièces : 39 €
QUICHE LORRAINE		Pâte brisée, appareil à quiche et lardons Pour 4/6 personnes : existe en part individuelle > voir "SNACKING"	14 €
QUICHE CHORIZO		Pâte brisée, appareil à quiche et chorizo Pour 4/6 personnes : existe en part individuelle > voir "SNACKING"	15 €
QUICHE PROVENÇALE		Pâte brisée, courgettes et tomates cuisinées à l'huile d'olives, couli de tomates Pour 4/6 personnes : existe en part individuelle > voir "SNACKING"	15 €
QUICHE SAUMON & EPINARDS		Pâte brisée, appareil à quiche, saumon et épinards Pour 4/6 personnes : existe en part individuelle > voir "SNACKING"	15 €
TARTE FINE TOMATES & CHÈVRE		Pâte feuilletée, Tomates et chèvre Pour 4/6 personnes : existe en part individuelle > voir "SNACKING"	10,90 €
TARTE FINE CHÈVRE & FIGUES*		Tarte fine Pâte feuilletée Chèvre et figues (en saison) Pour 4/6 personnes : existe en part individuelle > voir "SNACKING"	14 €
TARTE TATIN AU THON		Pâte feuilletée, thon et tomates provençales Pour 4/6 personnes : existe en part individuelle > voir "SNACKING"	13 €
SACRISTAINS • Pesto		Pâte feuilletée, & pesto	pièce 1,30 €
SACRISTAINS • Tapenade		Pâte feuilletée, Tapenade et olives	pièce 1,30 €
SACRISTAINS • Ail, fines herbes, lardons		Pâte feuilletée, fromage frais avec ail et fines herbes + lardons	pièce 1,30 €

PIÈCES MONTÉES « CHOUX »			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
LE CÔNE		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 7,50 € / Pers.	SUR DEVIS
LE CÔNE À THÈME		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 7,50 € / Pers.	SUR DEVIS
LE CÔNE MARIAGE		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 8 € / Pers.	SUR DEVIS
LA CHAPELLE MODERNE		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 12 pers. Base : 8 € / Pers	Sur devis
LE FLORALIE		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 12 pers. Base : 8 € / Pers	SUR DEVIS

PIÈCES MONTÉES « CHOUX »			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
LE LANDAU		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 8€ / Pers	SUR DEVIS
LE BERCEAU		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 8 € / Pers	Sur devis
LE CARROUSEL		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 12 pers. Base : 8,90 € / Pers	SUR DEVIS
LA JEEP THÈME AUTO/MOTO		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 12 pers. Base : 8,90 € / Pers	SUR DEVIS
L'ARROSOIR THÈME JARDIN/FLEURS		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 12 pers. Base : 7,50 € / Pers	SUR DEVIS
L'ESCARPIN		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 12 pers. Base : 8,90 € / Pers	SUR DEVIS




PIÈCES MONTÉES « CHOUX »			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
LE CHÂTEAU		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 9 € / Pers	SUR DEVIS
L'ÉLÉGANT		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 8 € / Pers	SUR DEVIS
LA COUPE		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. À partir de 8 pers. (MAXI 12) Base : 7,50 € / Pers	SUR DEVIS
LE CŒUR		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 12 pers. Base : 8 € / Pers	SUR DEVIS
LA CORNE D'ABONDANCE		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 8,50 € / Pers	SUR DEVIS

PIÈCES MONTÉES « CHOUX »			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
L'ARCHE		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 8€ / Pers	SUR DEVIS
LA CATHÉDRALE		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 8 € / Pers	SUR DEVIS
LE CARROSSE		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. À partir de 15 pers. Base : 9€ / Pers	SUR DEVIS
LA MIXTE CHOUX- MACARONS		Choux garnis crème pâtissière à la vanille. Nougatine. Décors pâtes à sucre. Dragées. + macarons parfum au choix À partir de 15 pers. Base : 8 € / Pers	SUR DEVIS



DESIGN CAKES			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
LE DISTINCTION		<p>À la fois sobre & élégante, confectionnée à base de fraisières, cette création coiffée d'une superbe décoration florale s'adaptera à toute circonstance avec une couleur de ruban de votre choix. à partir de 20 pers</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS
LE PRINTANIER		<p>Son design très épuré avec ses couleurs acidulées lui procure, avec l'apport de fleurs en sucre, un air si printanier que l'on trouve toujours une bonne raison de créer un événement qui lui ressemble et qui saura mettre en avant les doux saveurs de son framboisier qui le compose. à partir de 20 pers.</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS
LE BLACK SWAN		<p>En référence au célèbre ballet Le Lac des cygnes de Piotr Ilitch Tchaïkovski, cette création élaborée sur une base de gâteaux aux fruits rouges répondra à tout type d'événement se voulant dans le symbolisme & l'élégance à partir de 20 pers.</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS
LE PÉTALES		<p>Parsemé de pétales et décors sucré, ce Design cake composé d'un framboisier agrémenté de fleurs et de rubans charmera petits & grands par ses saveurs onctueuses et les fragrances qu'il exprime également par son aspect à partir de 15 pers.</p> <p>Base : 7,40 € / Pers</p>	SUR DEVIS
LE NOUNOURS		<p>Cette création emplit de tendresse, élaborée sur la base d'un framboisier, a le privilège d'évoquer un doux symbolisme pour les enfants grâce à son nounours en sucre comme un réel plaisir pour le palais des plus grands avec ses saveurs à partir de 15 pers.</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS

DESIGN CAKES			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
LE PASTY'BILLES		<p>Rigolo par son aspect ludique et coloré, ce gâteau élaboré sur une base fraisier agrémenté de billes composées d'une ganache au chocolat saura aussi</p> <p>se décliner en rose pour une fille en imaginant des perles à la place des billes à partir de 15 pers.</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS
LE TENDRESSE		<p>Étagé avec de délicieux gâteaux aux fruits rouge soutenu par un craquant noisettes, cette création décorée de petits cœurs en pâte d'amande gagnera le cœur et le palais de vos nombreux invités à partir de 20 pers.</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS
L'ETOILE DES NEIGES		<p>Créé pour des anniversaires en période des fêtes hivernales, avec ses étoiles des neiges en sucre accompagné d'un sapin pour décor, il conviendra à toute période de l'année en prenant pour décor des petits cœurs, des fleurs ou autre sujet réalisable en pâte à sucre. Sa couverture ici rouge flamboyant adaptera également sa teinte à partir de 20 pers.</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS
LE LYS		<p>Clinquant de beauté, ce magnifique gâteau élaboré autour de saveurs réunissant fraisier et framboisier prend tout sa distinction grâce à son imposant décor de Lys et les perles sucrées qui l'accompagnent. Succès garanti auprès de vos convives. à partir de 20 pers.</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS
L'ARABESQUE		<p>Somptueux avec ses décors floraux sucrés tels des arabesques, travaillés volontairement "ton sur ton" pour lui donner sa profondeur. De jolis rubans noirs viennent souligner cette présentation composée de framboisier ou fraisier selon vos préférences créant ainsi un mets qui devrait éblouir tous vos hôtes. à partir de 20 pers.</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS

DESIGN CAKES			
Nom	Photo	Composition	Prix TTC
LE JOSÉPHINE		<p>Telle une impératrice, cette création aux couleurs de l'époque sublimée par ses nœuds dorés et ses fleurs en sucres, est confectionnée sur une base de fraisier dont la crème légère et savoureuse fera le plaisir de tous les palais à partir de 20 pers.</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS
LE BIRTHDAY		<p>Un savoureux met composé d'une délicate mousseline alliant vanille bourbon, fraises et framboises sur un tendre biscuit macaron. Le tout nappé et orné de macarons et fruits rouges à partir de 15 pers.</p> <p>Base : 7,50 € / Pers</p>	SUR DEVIS
THÈME SUR MESURE		<p>Nous étudions et réalisons tout autre gâteau d'évènement selon le thème de votre choix. Base choux ou Design cake</p> <p>contactez-nous</p>	SUR DEVIS
NUMBER CAKE		<p>DEUX VERSIONS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mousseline vanille avec fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles), biscuit dacquois • Praliné, croustillant noisettes, biscuit dacquois 	SUR DEVIS

PIÈCES MONTÉES SPÉCIFIQUES

Nom	Photo	Composition	Prix TTC
CRÉATIONS SPÉCIALES SUR SOCLES	  	<p>Différentes créations & compositions confectionnées selon votre demande avec des entremets* de saison, des Choux, des macarons et tous décors en harmonie avec votre thème.</p> <p>Des compositions spectaculaires pour le plaisir des yeux et des papilles de vos convives (*voir les collections sur notre site boutique www.aux3petitschoux.com)</p>	SUR DEVIS
	 		

Conditions & services

DEVIS PERSONNALISÉS

Quelle que soit l'occasion, sa taille, son lieu,... qu'elle soit familiale ou professionnelle, nous étudions toute demande en répondant à chacune de vos exigences et vous apportant nos conseils pour que cet instant de vie soit un moment d'exception pour vous et vos hôtes.

Devis rapides pour des prestations sur mesure élaborées avec passion, originalité et qualité.

COMMANDES

- Directement au magasin de L'Isle-Adam ou par téléphone au 01 34 69 01 40

COMMANDES À PASSER AU PLUS TARD : minimum 24 HEURES À L'AVANCE* (*selon produits)

Règlement complet à la commande par :

- » Carte bancaire en magasin.
- » Compte client « Les habitués » (application)
- » Espèces en magasin (contre reçu)

Pour les commandes par téléphone, le règlement doit impérativement être effectué au plus tard la veille du retrait.

Seules les commandes réglées à l'avance seront préparées.

RETRAIT EN MAGASIN

Retirez votre commande directement en magasin

au "Point retrait commandes" du magasin de L'Isle-Adam.

LIVRAISON

Conditions & tarifs / Livraison par chauffeur

Possible à partir d'un montant minimum de commande de 60 €

- sur L'Isle-Adam : offert
- jusqu'à 10 kms alentours : forfait 10 €
- au-delà de 10 kms jusqu'à 50 kms : 20 €



Depuis nos débuts, notre équipe d'artisans pâtisseries utilise la technique de surgélation* sur certaines pâtisseries afin de préserver leurs qualités et garantir une bonne hygiène sans altérer les saveurs. Une méthode utilisée par la quasi totalité des artisans aujourd'hui, tout en préservant l'esprit « fait maison » et surtout sans connotation industrielle. *La surgélation est une technique qui consiste à abaisser rapidement et brutalement la température au cœur du produit en l'exposant intensément à des températures allant de -30°C à -50°C. La surgélation associe les deux moyens naturels de conservation : la réduction de l'humidité et le froid. Elle ne transforme pas, elle stabilise. Les produits ainsi traités conservent leur fraîcheur, leur texture, leur saveur tout en figeant l'essentiel des nutriments et vitamines. Les pâtisseries concernées sont identifiées par le pictogramme Igloo. Veuillez à ne pas congeler ce produit.

Aux 3 Petits Choux. 48 avenue Michel Poniatowski. 95290 L'ISLE-ADAM.

Tel. : 01 34 69 01 40 - Email : 3petitschoux@gmail.com

www.aux3petitschoux.com