



Pâtisserie Lesage La Madeleine

156 rue du Général de Gaulle
03 20 74 18 12

facebook: pâtisserie lesage la madeleine

La Pâtisserie lesage c'est un savoir faire de père en fils.

le pain, la pâtisserie, les viennoiseries, les macarons et les glaces sont réalisés sur place par Antoine lesage et ses collaborateurs.

Fabrication maison de nos moulages de chocolat et décor chocolat.

Des recettes de tradition et des créations.

Nos entremets sont fait maison, avec des ingrédients nobles: vanille de Bourbon en gousse, chocolat Cluizel: pur beurre de cacao, sans soja.

Les Classiques de la Maison Lesage

L'Africain: entremet aux 3 chocolats (noir, lait, blanc) sur biscuit amande chocolat.

Le Tutti Frutti: biscuit cuillère, mousseline vanille, cocktail de fruits frais.

Le Croustillant noir; biscuit amande, feuilleté praliné, mousse chocolat noir.

Le Suprême framboise: biscuit cuillère, bavaroise framboise.

Le rubis: génoise, mousse de chocolat blanc, coeur fruits rouges.

Les incontournables de la Maison Lesage

le Croustillant au lait: biscuit amande au chocolat, praliné feuilleté, mousse chocolat lait.

Le Délice pistache: frangipane à la pistache, mousse de chocolat noir et biscuit chocolat.

le Fraisier (de mai à septembre): crème vanille, fraises, décor en pâte d'amande tarte Frangipane aux fruits de saison - macaronnade pistache fraises - crème brûlée vanille ou crème brûlée pistache décor framboises ou fraises en saison - le merveilleux - la fleur de lys - le moka - le progrès - l'opéra - tarte fond crème mousseline vanille décor fraises en saison ou fruits assortis.

Le pommela: frangipane, pommes caramélisées, crème chiboust à la vanille (de mars à septembre).

Les Nouveautés:

Le confit de fraises au citron: biscuit madeleine au citron, mousse chocolat blanc, fraises semi-confites (de mai à septembre)

Le médélice: macaron citron, feuilleté praliné, mousse citron.

L'Exotique: biscuit ananas, mousse citron vert et coeur fruits de la passion (de mai à septembre)

L'Oasis: biscuit ananas, mousse fraise et coeur citron vert.(de mai à septembre)

Entremets sur réservation minimum 72h à l'avance (sur réserve)