

Jean-François Lengaigne

Artisan Pâtissier à Nesle
à votre service depuis 1990
ouvert dimanche et jours fériés -
téléphone 03.22.88.21.20



Choisissez le dessert qui fera le bonheur de vos invités et conclura parfaitement votre menu.

mis à jour 23 novembre 2018

Chez nous, **fabrication maison** : nous faisons nos biscuits, nos crèmes, nos feuilletages..., et nous le revendiquons, car c'est autant de choix de recettes, d'ingrédients... posez-nous des questions, demandez-nous des conseils. Vous trouverez forcément votre bonheur dans les desserts que nous vous proposons.

Les classiques

- | | |
|--------------|---|
| Baba au rhum | garniture en fruit, ou en crème pâtissière ou Chiboust ou Chantilly. |
| Millefeuille | finition sucre ou miroir (glaçage comme sur les marrons glacés). |
| Damier café | biscuits et crème au beurre café, décor nougatine. |
| Opéra | biscuits superposés, crèmes chocolat et café |
| Saint Honoré | petits choux tout autour, garnis de crème pâtissière, fond feuilleté garni de crème (différentes déclinaisons : chocolat, chantilly, chiboust). (photo) |
| Paris Brest | crème praliné spéciale (photo) |



les chocolats

Neslois notre spécialité au chocolat



Lionelo gâteau chocolat blanc chocolat noir très fondant. (photo)

Palet biscuit chocolat et ganache chocolat, accompagné de crème anglaise. (photo)



Charlotte Marie-Louise charlotte garnie de bavaroise vanille et mousse chocolat. (photo)

Condé mousse chocolat et mousse caramel sur une génoise chocolat.(photo)



Les fruits

Framboisier génoise fourrée de framboises et de crème au beurre.

Fraisier génoise fourrée crème au beurre et fraises (décor pâte d'amande)
!! attention à la saison !!

Val de Loire

bavaroise poire et caramel accompagnée de crème anglaise
caramel (photo)



charlotte Marie-Adèle

bavaroise pistache et vanille montée en charlotte et
accompagnée de coulis d'abricots

Cardinal

mousse de cassis et biscuit sur pâte sucrée

Maracuja

dessert aux fruits de la passion

Framboisine

bavaroise vanille et framboises entières chemisées de
biscuit framboises servie avec un coulis de framboises (photos)



charlotte aux Poires bavaoise poire et morceaux de poires montée en charlotte servie accompagnée de coulis de framboises (photo)

Printanier mousse framboise et mousse citron sur biscuit décor meringue (photo)



tarte Soufflée (ou Chiboust) fond en pâte feuilletée garni en fruit (au choix) et crème Chiboust caramélisé dessus (photos)



et aussi toutes nos tartes:

Tarte pommes, framboises, jockey..



Petits Fours Sucrés entre quinze et vingt sortes vous sont proposées (tartelettes variées, différents choux, cubes dessert en neslois opéra..., mini baba, fruits déguisés d'hiver)



Evénementiel



Missel

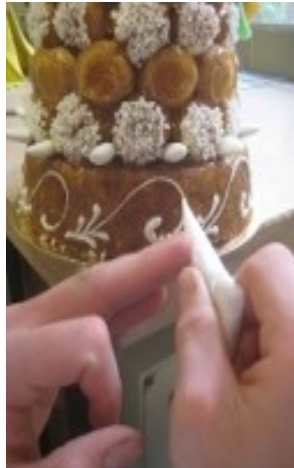
fraisier, ou framboisier décor de communion.

Pièce Montée

cône, panier, chapelle: choux crème aromatisée Grand Marnier et nougatine fine Maison en amandes éfilées.

Religieuse

éclairs montés en pièce montée, l'intérieur est lui-même garni en crème Chiboust (nature, ou café, ou chocolat)



J-F Lengaigne, à Nesle : ouvert dimanche et jours fériés
téléphone 03.22.88.21.20