

## *Entremets*

**1- Royal Chocolat** : biscuit chocolat, praliné feuilletine chocolat, mousse chocolat noir 75% Tanzanie  
**4,70 € la part**

**2- Plaisir sucré** : biscuit moelleux noisette, ganache chocolat au lait, fine feuille de chocolat au lait, chantilly chocolat au lait, praliné feuilletine **4,75 € la part**

**3- Madame Smith** : biscuit craquant speculoos, mousse pomme granny smith, compotée de pommes, biscuit moelleux vanille **4,60 € la part**

**4- Tarte vanille-pécan** : pâte sucrée, caramel, praliné pécan, crème mascarpone vanille de Tahiti, noix de pécan caramélisées **4,75 € la part**

**5- Tarte framboises** : pâte sucrée, confit framboise, crème mascarpone vanille de Tahiti, framboises  
**4,60 € la part**

**6- Framboisier** : biscuit moelleux vanille, crème mascarpone vanille de Tahiti, framboises  
**4,60 € la part**

**7- Merveilleux chocolat** : meringue chantilly, chocolat au lait du Ghana **4,60 € la part**  
*(sans gluten)*

**8 - Tiramisu** : biscuit vanille imbibé café, bavaroise café, craquant feuilletine noisette Arabica, chantilly mascarpone vanille de Madagascar **4,70 € la part**

**9 - Utopie** : craquant feuilletine noisette fleur de sel, mousse noisette gianduja blanc, crémeux gianduja blanc noisette, noisettes caramélisées, chantilly chocolat au lait  
**4,70 € la part**

**10 - Yummy** : feuilletine noisette-cajou, biscuit cookies, biscuit noisette, mousse chocolat au lait origine Ghana 40%, riz soufflé chocolat au lait, caramel onctueux, praliné cajou  
**4,70 € la part**

**11 - Sensation acidulée** : Craquant caramel beurre salé, confit mandarine, bavarois vanille du Mexique-tonka, insert passion, biscuit noisette **4,60 € la part**

**12 - Intuition framboises** : biscuit macaron, framboises, confit framboises, litchis, crème mascarpone vanille de Madagascar **4,70 € la part** *(sans gluten)*

**13 - Tarte citron** : pâte sucrée, crémeux citron, biscuit vanille de Madagascar, mousse citron **4,60 € la part**

**14 - Fraisier** : biscuit vanille, crème diplomate vanille de Madagascar, confit fraise, chantilly vanille, fraises  
**4,60 € la part**

**15 - Tarte aux fraises** : pâte sucrée, crème mascarpone vanille de Madagascar, confit de fraises, chantilly vanille de Madagascar, fraises **4,60 € la part**

**16 - Tarte exotique** : pâte sucrée, crème ananas, biscuit coco, confit passion, chantilly vanille de Madagascar  
**4,70 € la part**

**17 - Saint honoré** : pâte feuilletée caramélisée, choux vanille caramel, chantilly vanille de Madagascar, crème pâtissière vanille **4,60 € la part**

**18 - Myrtille** : Craquant fruits rouges, compotée myrtille, biscuit noisette, bavaroise vanille de Madagascar  
**4,70 € la part**

*Ainsi que nos gâteaux personnalisés, viennoiseries, macarons, mignardises, panettones, assortiments de thés, paniers garnis...*

## *Addiction*



03 20 84 60 88

WWW.ADDICTIONPATISSERIE.FR  
12 RUE DE L'ÉGLISE, 59310 ORCHIES



/ADDICTION\_ORCHIES

Du mardi au samedi de 9h30 à 19h  
Le dimanche de 7h30 à 12h30  
Fermé le lundi

**Arrêt des commandes 48h avant le jour J**

# Pâtisseries individuelles

**1 - Royal chocolat** : biscuit chocolat, praliné feuilletine chocolat, mousse chocolat noir 75% Tanzanie **4,90 €**

**2 - Plaisir sucré** : biscuit moelleux noisette, ganache chocolat au lait, fine feuille de chocolat au lait, chantilly chocolat au lait, praliné feuilletine **4,95 €**

**3 - Madame Smith** : biscuit craquant speculoos, mousse pomme granny smith, compotée de pommes, biscuit moelleux vanille **4,80 €**

**4 - Tartelette vanille-pécan** : pâte sucrée, caramel, praliné pécan, crème mascarpone vanille de Tahiti, noix de pécan caramélisées **4,95 €**

**5 - Tartelette framboises** : pâte sucrée, confit framboise, crème mascarpone vanille de Tahiti, framboises **4,80 €**

**6 - Framboisier** : biscuit moelleux vanille, crème mascarpone vanille de Tahiti, framboises **4,80 €**

**7 - Merveilleux chocolat** : meringue chantilly, chocolat au lait du Ghana **4,80 € (sans gluten)**

**8 - Pavlova myrtille violette** : Meringue suisse, compotée myrtille, crème mascarpone à la violette, chantilly vanille de Madagascar **4,80 €**

**9 - Tiramisu** : biscuit vanille imbibé café, bavaroise café, craquant feuilletine noisette Arabica, chantilly mascarpone vanille de Madagascar **4,90 €**

**10 - Utopie** : craquant feuilletine noisette fleur de sel, mousse noisette gianduja blanc, crémeux gianduja blanc noisette, noisettes caramélisées, chantilly chocolat au lait **4,90 €**

**11 - Yummy** : Feuilletine noisette-cajou, biscuit cookies, biscuit noisette, mousse chocolat au lait origine Ghana 40%, riz soufflé chocolat au lait, caramel onctueux, praliné cajou **4,90 €**

**12 - Sensation acidulée** : Craquant caramel beurre salé, confit mandarine, bavarois vanille du Mexique-tonka, insert passion, biscuit noisette **4,80 €**

**13 - Intuition framboises** : biscuit macaron, framboises, confit framboises, litchis, crème mascarpone vanille de Madagascar **4,90 € (sans gluten)**

**14 - Tartelette citron** : pâte sucrée, crémeux citron, biscuit vanille de Madagascar, mousse citron **4,80 €**

**15 - Fraisier** : biscuit vanille, crème diplomate vanille de Madagascar, confit fraise, chantilly vanille, fraises **4,80 €**

**16 - Tartelette aux fraises** : pâte sucrée, crème mascarpone vanille de Madagascar, confit de fraises, chantilly vanille de Madagascar, fraises **4,80 €**

**17 - Tartelette exotique** : pâte sucrée, crème ananas, biscuit coco, confit passion, chantilly vanille de Madagascar **4,90 €**

**18 - Eclair spéculoos** : Pâte à chou, crémeux spéculoos, pâte de spéculoos, brisure de spéculoos, chantilly vanille de Madagascar, rectangle de chocolat blond **4,40 €**

**19 - Saint honoré** : pâte feuilletée caramélisée, choux vanille caramel, chantilly vanille de Madagascar, crème pâtissière vanille **4,80 €**

**20 - Myrtille** : Craquant fruits rouges, compotée myrtille, biscuit noisette, bavaroise vanille de Madagascar **4,90 €**

---

**Arrêt des commandes 48h avant le jour J**

*Ces informations sont valables jusqu'à l'édition de la prochaine carte*