

## ENTREMETS

*Tous nos produits sont faits maison*

- **Trianon** : 4, 6, 8, pers  
Dacquoise amande, feuillantine praliné  
amande noisette, mousse chocolat
- **Brownie** : 4, 6, 8 pers  
Croustillant noix de pécan, brownie moelleux,  
crèmeux vanille, mousse chocolat lait & noir
- **Jour & Nuit** : 4, 6, 8 pers  
Génoise au cacao, mousse chocolat 70%,  
chantilly vanille et copeaux de chocolat
- **Le Yuzu** : 4, 6, 8 pers  
Croustillant au riz soufflé, crèmeux yuzu &  
mandarine, confit de citron jaune & mousse  
légère vanille
- **Macaronade Pistache** : 4, 6, 8 pers  
Macaron moelleux aux amandes, ganache  
montée pistache et cœur griotte, *SANS  
GLUTEN*
- **La Pomme** : 4, 6, 8 pers  
Crème vanille, pomme façon tatin, biscuit  
noisette, crèmeux caramel fleur de sel
- **L'exotique** : 4, 6, 8 pers  
Crème cheesecake coco, compotée ananas  
citron vert, biscuit mirliton vanille
- **Saint-Honoré** : 4, 6, 8 pers  
Choux pâtisseries au rhum, crèmeux caramel,  
chantilly vanille, sur fond de tarte sablée
- **Paris-Brest** : 4, 6, 8 pers  
Pâte à choux, crème mousseline pralinée,  
noisettes caramélisées
- **Forêt Noire** : 4, 6, 8 pers  
Génoise cacao, mousse chocolat, chantilly  
vanille & griottine

- **L'Abricot Passion** : 4, 6, 8 pers  
Croustillant caramel beurre salé, crèmeux  
abricot passion, mousse légère vanille  
mascarpone
- **Le Mont-Blanc** : 4, 6, 8 pers  
Pâte sablée, crème d'amande, crème marron  
au whisky, chantilly vanille, meringue enrobée  
de chocolat
- **La Pavlova** : 4, 6, 8 pers  
**Aux fruits de saison**  
Meringue fondante, crème chantilly vanille,  
ananas citron vert pour l'hiver et fruits rouges  
l'été, *SANS GLUTEN*
- **Tarte Poire Caramel** : 4, 6, 8 pers  
Pâte sablée, caramel beurre salé, ganache  
chocolat lait, ganache montée chocolat noir,  
poires pochées à la vanille

## INDIVIDUELS

*Tous nos produits sont faits maison*

Baba au rhum, choux chantilly, éclair  
chocolat, éclair vanille, yuzu, abricot-passion,  
trianon, brownie, jour & nuit, ananas-coco,  
pavlova, saint-honoré...

## MIGNARDISES

*Tous nos produits sont faits maison*

Plateau 9, 16 ou 20 mignardises (assortiment).  
Sur commande possibilité d'ajuster les  
quantités.

## VIENNOISERIES

*Tous nos produits sont faits maison*

Croissant, pain chocolat, torsade praline,  
torsade amande, brioche, pain de modane

## TARTES

*Tous nos produits sont faits maison*

- **Tarte Tatin** : 4, 6, 8 pers  
Pâte sablée frangipane, caramel beurre salé,  
pommes caramélisées, noisettes caramélisées
- **Tarte Citron Meringuée** : 4, 6, 8 pers  
Pâte sablée, crème et confit de citron,  
meringue
- **Tarte aux Pommes** : 4, 6, 8 pers  
Pâte brisée, crème pâtissière, pommes
- **Tarte Bourdaloue** : 4, 6, 8 pers  
Pâte sablée, poires pochées vanille, crème  
d'amande
- **Tarte Praline** : 4, 6 pers (12€ / 18€)  
Pâte sablée amande, praline rouge et crème

Tartes disponibles selon la saison & les  
approvisionnements de fruits.

## MACARONS

*Tous nos produits sont faits maison*

15 parfums : fraise, chocolat, pistache, citron  
vert, passion/chocolat lait, vanille, caramel...

1.20€ pièce.

Vendus à la pièce et en boîtages cadeaux

## PYRAMIDE DE MACARONS

*Tous nos produits sont faits maison*

24 macarons : 40€

40 macarons : 60€

60 macarons : 80€

84 macarons : 110€

## WEDDING CAKE

*Tous nos produits sont faits maison*

Nous proposons des réalisations sur mesure principalement pour les mariages. Nos tarifs seront donnés sur devis, en fonction du nombre de personne et de la décoration choisie.

Prix et demandes exclusivement au laboratoire de production.

Nous nous réservons le droit de refuser une commande en fonction de notre planning de production et du type de demande.

**Pour rappel : nous ne faisons pas de cake design.**

Pour une livraison : 60 parts. Tarif sur devis.

## NUMBER & LETTER CAKE

*Tous nos produits sont faits maison*

1 chiffre correspond à 10/12 parts.

Prix de départ : 6€

Commande au laboratoire de production.

## PIECE MONTEE

*Tous nos produits sont faits maison*

4,50€ pour 3 choux par personne.

Minimum de commande : 15 personnes.

Commande au laboratoire de production.

## FORMULE SALEE

*Tous nos produits sont faits maison*

Sur place ou à emporter : tartes salées, quiches, salades, tartines, soupes...

## INFORMATIONS & TARIFS

*Tous nos produits sont faits maison*

Entremet : 4,50€/la part

Mignardise : 1,10€ pièce

Tarte : 4€ la part

Individuels : de 3,10€ à 4,60€

Commande de 4 à 8 personnes : 24h à l'avance.

A partir de 10 personnes commande 1 semaine à l'avance.

Nous ne travaillons que des fruits de saison.

**Nous nous réservons le droit de refuser les commandes en fonction du planning de production et des approvisionnements.  
Merci de votre compréhension.**

## HORAIRES D'OUVERTURE

**Production/Cours/Retrait** – 924 Rue Berthelot  
– Villefranche sur Saône/Arnas

Du mardi au vendredi de 8h00 à 18h00

Le samedi de 8h00 à 14h00

**Corner Boucheries André** – Boulevard  
Burdeau – Villefranche sur Saône

Du mercredi au samedi de 8h00 à 19h30

Le dimanche de 9h00 à 12h30

**Pâtisserie-Salon de thé** – 233 Rue Nationale –  
Villefranche sur Saône

Du mardi au samedi de 8h00 à 19h00

## CONTACTS

Tel : 04 27 30 02 16 (Rue Nationale)

Tel : 04 27 49 36 76 (Production/cours)

Tel : 07 77 80 12 17 (Corner)

Mail : [contact@henridesmoulins.fr](mailto:contact@henridesmoulins.fr)

Site Internet : [www.henridesmoulins.fr](http://www.henridesmoulins.fr)



---

# HENRI DESMOULINS

---

*Maître Artisan Pâtissier*

## CARTE DES DESSERTS

*Creativité & savoir-faire*

