



1682

DALLOYAU

PARIS



COLLECTION DALLOYAU

ET DALLOYAU INVENTA... LE CAKE D'AMOUR

*Les Chefs DALLOYAU ont rassemblé tout leur savoir-faire pour redonner naissance à l'enchanté **Cake d'Amour**. Ils ont fredonné l'inoubliable chanson, ressorti la fameuse jatte plate, utilisé leurs talents de pâtissiers, glissé une bague de princesse, ajouté un soupçon de magie... pour dévoiler le gâteau le plus célèbre du cinéma français!*

Retrouvez en chanson la recette originale du **Cake d'Amour** de Peau d'Âne, librement réinterprétée par les chefs DALLOYAU pour encore plus de gourmandise!

*« Dans une jatte plate, dans une jatte plate
Préparez votre pâte, préparez votre pâte...
Un soupçon de Vanille Bourbon,
De Madagascar parce que c'est bon
Une note de magie et quelques paillettes d'or...
Pour planter le décor...
Glisser une bague dorée pour votre fiancé(e)
Un souhait d'amour, un souhait d'amour s'impose... »*



CAKE D'AMOUR 22,00 €
Délicatement parfumé à la vanille Bourbon de Madagascar, saupoudré de paillettes d'or, découvrez en son cœur une bague dorée à offrir à ceux qui vous sont chers, comme un vœu d'amour... pour qu'il dure toujours!

LES CAKES

Complices des grands et petits bonheurs, pour partager des moments chaleureux à l'heure du goûter.

CAKE WEEK-END CITRON CRÉATION 1955 22,00 €

L'incontournable goûter au beurre extra-fin revisité par DALLOYAU avec des zestes de citron, enrobé d'un glaçage fondant.

4/5 pers. 16,00 € | 6/7 pers. 20,00 €

CAKE DALLOYAU AUX FRUITS CONFITS 25,00 €

Le traditionnel cake DALLOYAU alliant fruits confits du Vaucluse et rhum vieux de Guadeloupe.

CAKE TOURBILLON CRÉATION 2015 32,00 €

Sous un tourbillon de crème de nougat aux amandes de la vallée Di Noto et aux noisettes du Piémont se cache un cake moelleux à la pistache.

LES MÔELLEUX

Laissez vous séduire par ces tendres moelleux au délicat goût d'amande : avec leur cœur fondant ils raviront tous les gourmands. À déguster à toute heure.

MÔELLEUX CHOCOLAT 3,50 €

MÔELLEUX CARAMEL NOISETTE 3,50 €

MÔELLEUX EXOTIQUE 3,50 €

Printemps-Été
MÔELLEUX PISTACHE FRAISE 3,50 €

Automne-Hiver
MÔELLEUX MARRON CASSIS 3,50 €

ET DALLOYAU INVENTA... L'OPÉRA

En 1955, DALLOYAU bouscule la pâtisserie française avec la création d'un entremets avant-gardiste : l'Opéra. D'un design sobre, lisse et épuré, son allure détonne alors dans l'univers chargé et volumineux des pâtisseries de l'époque. Nommé ainsi pour rendre hommage aux petits rats de l'Opéra qui avaient pour habitude de venir dans la boutique du Faubourg Saint-Honoré, L'Opéra s'inscrit aujourd'hui comme l'une des pâtisseries incontournables de la gastronomie française.

OPÉRA CRÉATION 1955

Alliant subtilement l'intensité du café et les arômes du chocolat, l'Opéra est une grande émotion en version originale : un biscuit joconde parfumé aux amandes et au café, une crème au café et une ganache au chocolat noir 70 % de cacao origine Venezuela.

ind. 5,30 € | 4/5 pers. 30,00 €
6/7 pers. 45,00 € | 8/9 pers. 60,00 €



LES GRANDS CLASSIQUES

DALLOYAU CRÉATION 1949

Meringue DALLOYAU aux amandes, crème pralinée recouverte d'éclats de pralin.

ind. 4,90 € | 4/5 pers. 28,40 €
6/7 pers. 42,60 € | 8/9 pers. 56,80 €

SAINT-HONORÉ

Un fin feuilleté craquant, une couronne de choux caramélisés, une chantilly aérienne, une chiboust pochée à la main à la gousse de vanille Bourbon de Madagascar.

ind. 6,90 € | 4/5 pers. 39,00 €
6/7 pers. 58,00 € | 8/9 pers. 78,00 €

Automne-Hiver — PARIS-BREST

Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine. En version revisitée.

ind. 6,90 € | 6 pers. 56,00 €

MILLE-FEUILLE

Un feuilleté aérien et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de vanille Bourbon de Madagascar.

ind. 6,50 € | 4/5 pers. 32,00 €
6/7 pers. 48,00 € | 8/9 pers. 64,00 €

POLONAISE

5,90 €

L'association d'une brioche parfumée au vieux rhum, d'une crème légère à la gousse de vanille Bourbon de Madagascar, et d'une meringue italienne.

BOUCHON RHUM-RAISIN

4,30 €

L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe.



LES RELIGIEUSES

Des religieuses aussi colorées que les saisons ! Les Chefs pâtisseries ont décliné avec créativité la traditionnelle religieuse pour encore plus de gourmandise. Venez les découvrir au fil des mois...

INTEMPORELLE RELIGIEUSE CHOCOLAT 5,50 €
TRADITIONNELLE RELIGIEUSE CAFÉ 5,50 €

Printemps-Été

RELIGIEUSE ANANAS CITRONNELLE 5,50 €
RELIGIEUSE CERISE IRRÉSISTIBLE 5,50 €

Automne-Hiver

RELIGIEUSE CAMEL BEURRE SALÉ 5,50 €

ET DALLOYAU INVENTA... LA RELIGIEUSE DE RÊVE®

*Vous aviez un rêve, DALLOYAU l'a réalisé... Nos Chefs pâtissiers ont inventé un bonheur immensément appétissant pour tous les gourmands : la Religieuse de Rêve® au chocolat. De l'audace, la création d'un moule sur-mesure pour un entremets démesuré, soit le pari de la gourmandise en version XXL... Unique et appétissante, la gourmandise à l'état pur qui vous replongera dans l'enfance!
Déclinée en version café pour une saveur plus torréfiée.*

RELIGIEUSE DE RÊVE® 6/8 pers. 49,00 €

Dans deux pâtes à choux aériennes et moelleuses, une crème pâtissière légère et fondante intensément cacaotée ou au café corsé sur un socle gourmand de pâte sucrée garnie d'une délicate crème d'amande.



Ondes de choc



Croc'choco

LES PÂTISSERIES AU CHOCOLAT

ÉCHIQUIER CRÉATION 1993

Ludique et moelleux, un savoureux dessert aux trois chocolats, décoré de pions chocolatés. Biscuit aux amandes, génoise au chocolat parfumée à la vanille. Mousse chocolat noir 65 % cacao – origine Équateur, mousse chocolat blanc, et mousse chocolat lait 40 % cacao.

ind. 4,80 € | 4/5 pers. 28,00 € | 6/7 pers. 42,00 € | 8/9 pers. 56,00 €

ÉCLAIR CHOCOLAT 4,50 €

Une pâte à chou tendre alliée à une crème intense et fondante.

Printemps-Été – BONHEUR EN CHOCOLAT

La gourmandise à l'état pur. Mousse au chocolat au lait, biscuit croustillant aux noisettes grillées et riz soufflé.

ind. 7,80 € | 4/5 pers. 42,00 € | 6/7 pers. 57,00 €

Automne-Hiver

ONDES DE CHOC CRÉATION 2015

Croustillant aux noix de Pécan et au riz torréfié, mousse au chocolat noir pure origine Pérou 63 %, un cœur fondant au caramel laitier à la Vanille Bourbon de Madagascar. Une onde crémeuse de caramel à la fleur de sel recouvre cette harmonie parfaite.

ind. 6,60 € | 4/5 pers. 38,00 €

CROC'CHOCO CRÉATION 2015

Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46 % de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette.

ind. 7,80 € | 4/5 pers. 42,00 € | 6/7 pers. 57,00 €

ET DALLOYAU INVENTA... LE MACARON DE RÊVE

Dans la lignée de sa *COLLECTION DE RÊVE®* DALLOYAU crée un macaron XXL pour un bonheur encore plus grand à partager! Majestueux et architectural, de volutes en spirales, il se dessine comme dans un rêve pour ravir votre imaginaire et vos papilles.

MACARON DE RÊVE 6/8 pers. 59,00 €

En été, il se pare d'une crème légère au yaourt et à la noix de coco, relevé d'ananas rôtis vanillés.

En hiver, savourez-le en version délicate et acidulée : une crème légère aux Noisettes du Piémont révélant un cœur crémeux au citron de Menton.

INSOLENT 6,90 €

En version miniature, il s'habille d'exotisme l'été, pour revêtir des goûts plus réconfortant l'hiver. Comme son aîné, il reste toujours aussi gourmand !



LES PÂTISSERIES AUX FRUITS

DÉLICE DU CHEF

La fraîcheur des fruits rouges, la douceur d'une crème onctueuse à la vanille Bourbon de Madagascar.

ind. 7,00 € | 4/5 pers. 38,00 €
6/7 pers. 49,00 € | 8/9 pers. 70,00 €

TENDRESSE DE FRUITS ROUGES

Un festival de couleurs et de saveurs sous une texture moelleuse et savoureuse.

ind. 4,80 € | 4/5 pers. 28,00 €
6/7 pers. 42,00 € | 8/9 pers. 56,00 €

Printemps-Été

L'INCOMPARABLE FRAISIER

Le goût incomparable des fraises fraîches associé à une mousseline à la vanille Bourbon de Madagascar.

ind. 7,20 € | 4/5 pers. 38,00 €
6/7 pers. 52,00 € | 8/9 pers. 65,00 €

JARDIN DE FRUITS ROUGES **CRÉATION 2015**

Crème diplomate à la pistache de Bronte de Sicile et compotée de fruits rouges alliées au croquant d'un sablé breton.

6/8 pers. 59,00 €

ABRICOT D'AMANDE **CRÉATION 2015**

Biscuit dacquois aux amandes, mousse à l'amande de la vallée Di Noto, compotée d'abricots du Roussillon vanillée.

ind. 6,60 € | 4/5 pers. 36,00 €
6/7 pers. 44,00 € | 8/9 pers. 58,00 €

ZELII MANGUE ANANAS OU FRAISE PÊCHE 5,90 €

Une gourmandise inspirée du Japon à déguster à tout instant des journées d'été pour 100 % de saveur naturelle.



Jardin de fruits rouges

Automne-Hiver

CROQUANTE AUX AGRUMES

La subtile orange mariée à la douceur de la vanille Bourbon de Madagascar. Suprêmes d'orange et pamplemousse, accompagnés d'une tuile de nougatine.

ind. 5,90 € | 4/5 pers. 34,00 € | 6/7 pers. 48,00 €

PASSION EXOTIQUE

Biscuit dacquois croustillant à la noix de coco, crème légère au parfum exotique et vanille Bourbon de Madagascar.

ind. 5,90 € | 4/5 pers. 34,00 € | 6/7 pers. 48,00 €

MARRON CASSIS 5,60 €

Crème aux marrons d'Ardèche et cœur de compotée au cassis, sur une pâte sablée et une crème d'amande au rhum.



Tarte figues framboises



Tarte citron zeste meringué

LES TARTES

De délicieuses tartes croustillantes ou fondantes, fruitées ou chocolatées, réalisées à partir de pâtes feuilletées ou sablées. Au fil des saisons, nos Chefs imaginent également des tartes éphémères pour les envies gourmandes.

TARTE CITRON ZESTE MERINGUÉ 6,20 €

Sur un fond de sablé croustillant, une crème acidulée aux deux citrons recouverte d'une meringue italienne pour un mariage aussi gourmand qu'aérien.

Printemps-Été

TARTE AUX FRUITS DES BOIS 8,70 €

Un bouquet de fruits colorés accompagné d'une crème chiboust parfumée à la Vanille Bourbon de Madagascar.

TARTE ABRICOTS AMANDES

Les abricots du Roussillon dévoilent leur chair douce et sucrée légèrement caramélisée.

ind. 5,20 € | 4/5 pers. 28,80 € | 6/7 pers. 43,20 €

TARTE AUX FRAISES

Sur une délicieuse pâte sablée et crème d'amande, les fraises arborent leur plus belles couleurs pour une explosion de saveurs. De quoi faire naître des envies de fraises!

ind. 6,20 € | 4/5 pers. 30,00 € | 6/7 pers. 45,00 €

Automne-Hiver

TARTE AU CHOCOLAT 6,90 €

Sur un croquant sablé shortbread, une ganache au chocolat intense.

TARTE AUX POMMES

Doucement caramélisées, les pommes cuites s'allient avec gourmandise à une crème pâtissière parfumée à l'amande pour un dessert authentique au bon goût de notre enfance.

ind. 4,80 € | 4/5 pers. 26,00 € | 6/7 pers. 39,00 €

TARTE POIRES AMANDES

Des poires généreuses se marient aux amandes parfumées disposées sur un fond sucré garni de crème d'amande.

ind. 5,20 € | 4/5 pers. 28,80 € | 6/7 pers. 43,20 €

Au fil des mois...

Septembre — TARTE FIGUES FRAMBOISES

Aux couleurs chaudes d'une fin d'été, l'alliance raffinée entre la figue moelleuse et sucrée et la framboise fraîche et acidulée pour un duo tonique et vitaminé.

ind. 6,20 € | 6/7 pers. 42,00 €

Octobre à novembre — TARTE EXOTIQUE

Pour des envies d'ailleurs, une crème au parfum d'exotisme à la mangue, aux fruits de la passion et à l'ananas s'allie à la douceur d'une pâte sucrée à l'amande.

ind. 6,20 € | 6/7 pers. 42,00 €

Janvier à février — TARTE AGRUMES

Sur une pâte sablée aux notes d'amande, l'acidulé des agrumes juteux se marie à la douceur de la vanille Bourbon de Madagascar.

ind. 6,20 € | 6/7 pers. 42,00 €

Mars à avril — TARTE CAMEL NOISETTES

Alliance d'un caramel aux noisettes et d'une crème moelleuse aux amandes.

ind. 6,20 € | 6/7 pers. 42,00 €

Juin — TARTE FEUILLETÉE AUX CERISES

Une harmonie de cerises au goût intense et enivrant parfume le croustillant léger de ses notes chaudes et acidulées.

ind. 6,20 € | 6/7 pers. 42,00 €

Juillet — TARTE FEUILLETÉE AUX NECTARINES

Durant l'été les nectarines se font reines! Assises sur un feuilleté aérien leur chair jaune orangée regorge de soleil et parfume délicatement cette tarte aux couleurs estivales.

ind. 6,20 € | 6/7 pers. 42,00 €

ET DALLOYAU INVENTA... LA ROBE DE PROFITEROLES®

Une coque de chocolat veloutée aux allures de petite robe noire sur de généreuses profiteroles glacées. Nappez-la de chocolat chaud... et faites la fondre... pour votre plus grand plaisir!

ROBE DE PROFITEROLES® CRÉATION 2008 60,00 €

Généreuses profiteroles glacées à la gousse de vanille Bourbon de Madagascar, biscuit macaron moelleux caramel, parfait chocolat croquant et parfait à la gousse de vanille Bourbon de Madagascar. Sauce chocolat à réchauffer chez soi et à verser sur une coque de chocolat noir 72% cacao origine Madagascar.

6/8 pers



Les fruits glacés



Les timbales

LES ENTREMETS ET LES FRUITS GLACÉS

**VACHERIN VANILLE-FRAMBOISE
OU VANILLE - CHOCOLAT**

Un intemporel de la Maison DALLOYAU.

4/5 pers. 40,00 € | 6/7 pers. 60,00 €

Printemps-Été — FRAISE GLACÉE individuel 8,00 €

Sorbet fraise, parfait vanille intense et sa feuille en pâte d'amande.

Automne-Hiver — POIRE GLACÉE individuel 8,00 €

Sorbet poire, parfait caramel, biscuit dacquois aux amandes.

CORNE D'ABONDANCE 8/10 pers. 117,00 €

Un assortiment divin de glaces et sorbets « plein fruits » dans un écrin de nougatine...

LES GLACES ET SORBETS

Réalisés par nos glacières avec les meilleurs ingrédients, des glaces onctueuses au lait frais, et des sorbets « plein fruits » riches en goût.

Printemps-Été — LES TIMBALES 100 ml 3,50 €

Fraise, Passion, Citron-Citron vert, Vanille Bourbon de Madagascar, Café, Chocolat intense.

LES GLACES ET LES SORBETS le demi-litre 16,00 €

Chocolat, Vanille Bourbon de Madagascar, Pistache, Caramel beurre salé, Fraise, Framboise, Trois fruits rouges, Citron, Noix de coco, Mangue, Passion.

Suggestion d'accompagnement :

LES SAUCES ET LES COULIS 15 cl 6,00 €

Crème anglaise, sauce chocolat noir, coulis trois fruits rouges, agrumes ou abricots.

Meringues DALLOYAU (4 pièces) 4,00 €

Tuiles aux amandes DALLOYAU 90 g 8,00 €

Arlettes DALLOYAU 75 g 10,00 €