



«Jardin d'été»

Vente de pâtisseries individuelles au marché de Lucq-de-Béarn le dimanche matin de 10h45 à 13h00



Tarte pêche/romarin



Royal framboise

Pour commander, merci de me contacter au moins 48h avant par SMS
06 19 21 76 17
Fermé le lundi et mardi matin

Number Cake fruits rouges



Tarte « La régressive »

Infos, propositions de fêtes, créations ponctuelles, etc.



[gourmandisesmathilde
www.gourmandises-mathilde.fr](https://www.gourmandises-mathilde.fr)

« Cocktail Caraïbes »



Charlotte fruits rouges



Récupérez votre commande en drive au
4 rue de l'église
64400 Verdets



Création **kos'link** - 819 420 704 - Ne pas jeter sur la voie publique - Photographies non contractuelles - Impression : Imprimerie Charant (Oloron-Sts-Maure)



LES GOURMANDISES DE
MATHILDE
PÂTISSERIES FINES - HAUT-BÉARN

CARTE DES PÂTISSERIES



Printemps-Été 2026

ENTREMETS

	4 parts	6 parts	8 parts
Royal framboise	19 €	29 €	38 €
<i>Biscuit dacquoise amande, croustillant crêpe dentelle / chocolat blanc, mousse légère framboise, glaçage framboise, crèmeux vanille, framboises fraîches, éclats de pistaches</i>			
« Jardin d'été »	28 €	36 €	
<i>Biscuit dacquoise amande, croustillant crêpe dentelle / chocolat blanc, crème diplomate vanille, fruits rouges frais, feuilles de menthe</i>			
Fraisier	26 €	34 €	
<i>Biscuit génoise, crème vanille onctueuse, crème chantilly et fraises</i>			

GAGE DE QUALITÉ ET DE PLAISIR

FABRICATION ARTISANALE • PRODUITS BRUTS* ET DE QUALITÉ
FARINE BIOLOGIQUE • ŒUFS PLEIN AIR LOCAUX • FABRICATION
LOCALE DU CHOCOLAT AU LAIT ET NOIR • LAIT DES PYRÉNÉES
PÂTISSERIES MOINS SUCRÉES À TRÈS PEU SUCRÉES

*SAUF PRALINÉ

TARTES

	4/5 parts	6/7 parts	8 parts
Tarte abricot/verveine	18 €	26 €	32 €
<i>Disponible à partir de début juin Création • Pâte sucrée, compotée d'abricots (au sirop), crème pâtissière infusée à la verveine fraîche, crème diplomate verveine, abricots frais et verveine fraîche</i>			
Tarte aux fraises	17 €	24 €	30 €
<i>Pâte sucrée, confiture, crème diplomate vanille, fraises fraîches, feuilles de menthe</i>			
Tarte « La régressive »	22 €	28 €	
<i>Pâte sucrée, crèmeux vanille, caramel beurre salé, cacahuètes, glaçage chocolat au lait, éclats de cacahuètes</i>			
Tarte citron meringuée	15 €	21 €	26 €
<i>Pâte sucrée, crèmeux citron, meringue italienne, zeste de citron</i>			

Allergènes : Liste complète consultable sur mon site internet ou sur demande par téléphone • Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

NOUVELLES CRÉATIONS

	4/5 parts	6/7 parts	8 parts
Tarte pêche/romarin	18 €	26 €	32 €
<i>Pâte sucrée, purée et morceaux de pêche (au sirop) infusés au romarin, crème pâtissière et crème diplomate infusées au romarin, pêche fraîche (selon approvisionnement), petites feuilles de romarin</i>			
	4 parts	6 parts	8 parts
Entremets passion/chocolat au lait	19 €	29 €	38 €
<i>Biscuit streusel cacao, mousse légère chocolat au lait, insert fruit de la passion (touche d'acidité), mousse fruit de la passion, glaçage chocolat au lait, décor chocolat au lait</i>			
« Cocktail Caraïbes »	19 €	29 €	38 €
<i>Avec une note de rhum • Biscuit financier à l'ananas imbibé au jus d'ananas, mousse ananas / citron vert / coco / rhum, glaçage fruits exotiques, finition crème diplomatie vanille, ananas frais, zeste citron vert et noix de coco</i>			

NUMBER CAKE

Gâteau en forme de chiffre(s) à double étage	4,80 € / part
Fruits rouges ou fraises	5 à 7 parts minimum selon le chiffre
<i>Biscuit dacquoise amande, croustillant, crème diplomate vanille et fruits rouges frais</i>	

Praliné ou chocolat

Biscuit dacquoise amande, croustillant, crème diplomate au praliné ou au chocolat, décors chocolat

MAIS AUSSI...

	4 parts	6 parts	8 parts
Charlotte fruits rouges	26 €	34 €	
<i>Biscuits cuillères, mousse aux fruits rouges, coulis gélifié, fruits frais</i>			
Saint-Honoré	26 €	32 €	
<i>Base pâte feuilletée, crème pâtissière et crème diplomate vanille, choux craquelin caramélisés garnis à la crème diplomate</i>			
Russe	12 €	18 €	24 €
<i>Biscuit dacquoise amande et noisette, crème praliné, finition sucre glace</i>			
Succès	14 €	20 €	26 €
<i>Biscuit meringué noisette et amande, crème praliné, éclats de noisettes torréfiées et praliné pur</i>			