L'ATELIER CATHALA

52 rue du Fief d'Amourettes
79000 Niort

du mardi au samedi
9h30-13h30/15h00-19h00
samedi **9h30-19h00**

05 49 75 51 66

CATHALA LA GARE

Face à la Gare SNCF
79000 Niort

du mardi au samedi
7h30-15h00
16h00-19h30

dimanche jours fériés
7h30-13h00

05 49 24 49 41

www.cathala-patissier-creatif.com
cathalapatissier@gmail.com
cathalapatissiercreatif

04.2017 - Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

CHOCOLATS

MACARONS

PÂTISSERIES FINES

DOUCEURS

RESTOPOUCE

MARRAKECH
Ganache thé vert
et menthe fraiche

CROUSTY
Praliné aux graines
(sésame, lin, pavot, tournesol
et fève de cacao)

CARAMEL
Ganache noir
au caramel

ARAGUANI
Ganache noir 72%
Venezuela

MANJARI
Pur Madagascar
Chocolat Grand Cru
du terroir, note acidulée
de fruits rouges

GUANAJA
Rond en bouche
Chocolat Grand Cru
Amertume, notes chaudes

ALBINAO
Puissant et Tannique
Chocolat Grand Cru
Africain à 85%

CARAÏBE
Force des tropiques
Ganache noire 66%

TAINORI
Saveurs dominicaines
Chocolat noir
Grand Cru 64%

MACAÉ
Grand Cru du Brésil
Ganache de
chocolat noir
62% du Brésil

EXTRA BITTER
Initiation au chocolat
Ganache noire 61%

COSTA RICA
**L'appel de
l'Amérique latine**
Ganache et infusion
de café

EARL GREY
**Mélange chocolat
noir et thé**
Ganache noire au
thé Earl Grey

DARJEELING
**Chocolat Darjeeling
Himalaya**
Ganache de chocolat noir
et thé Darjeeling

XOCOA
Douceur et intensité
Ganache chocolat noir
aux épices douces

CARDAMOME
**Mélange d'acidité
et de douceur**
Ganache de chocolat noir
à la cardamome

BAIE SAUVAGE
Force de la nature
Ganache noire
à la baie de cannelier

MAROUIN
Une grande finesse
Praliné noir amande,
broyé du Poitou
et fleur de sel
Existe au lait

PRALINÉ AMANDE
Croquant et fondant
Amande grillée,
praliné amande grain

TROPILLIA
Sous la fève de cacao
Ganache aux éclats
de fèves de chocolat
noir à 70%

CŒUR DE PIGEON
Délice de cerise
Pâte d'amande
pistache et cœur
de cerise

PRALINÉ SÉSAME
Rencontre Est-Ouest
Praliné maison, amande
grillée et sésame
caramélisé

De nombreuses pépites gustatives vous attendent, recettes uniques, authentiques, exigeantes et respectueuses de la qualité et variant parfois en fonction des saisons et des envies.

Tous nos chocolats sont fabriqués par nos soins avec les meilleurs ingrédients, couverture de chocolat Valrhona. Nos pralinés, pâtes d'amandes, pâtes de fruits et ganaches sont intégralement élaborés par M. Cathala et son équipe.

BAHIBÉ
**République
dominicaine**
Ganache
chocolat lait

TONKA
Fruit du teck brésilien
Ganache chocolat lait
et fève de tonka

CAPPUCCINO
**La douceur
à l'italienne**
Ganache chocolat
lait/café

PASSION
Croisière à Nouméa
Ganache chocolat
lait/passion

FRAMBOISE
Caractère framboise
Ganache noire
à la pulpe
de framboise

CITRON
Pep's
Ganache aux jus de citron
et citron vert

ROUSSILLON
Douceur ensoleillée
Pâte de fruit abricot
et ganache noisettes

PRALINÉ CÉZAME
Pépite gourmande
Praliné amandes noisettes et
praliné sésame torréfié

ROCHER
Craquant fondant
Gianduja noisette, éclats
d'amandes grillées

PRALINÉ NOISETTE
Intérieur gourmand
Noisette grillée,
praliné grain

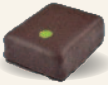
MILLEFEUILLE
**Millefeuille d'amande
chocolat**
Amandes éffilées
craquantes et Gianduja
et chocolat noir

AZELIA
L'éclat croquant
Ganache noisette
et éclat de fève de cacao

CARAMEL
Souvenir de jeunesse
Ganache chocolat
lait au caramel

TIMUT
Douceur Népalaise
Pâte d'amande maison
citron et baies de Timut

ANGÉLIQUE
(EXITENT
AUSSI EN
COFFRET)



VIA NIORT
Voyage gustatif
Ganache chocolat noir au
poivre de Sarawack, pâte de fruit
pomme de Gâtine et Angélique,
nougatine à l'Angélique et sésame

OMBELLULE
Ombrelle du Marais
Tendre caramel au miel
chocolat et amandes
sublimé par l'Angélique

À conserver à température ambiante entre 16 et 18° à l'abri de la lumière dans un endroit sec, dans les 30 jours qui suivent l'achat. Contient des fruits à coque. Contient du gluten.