

# L'ATELIER CATHALA

52 rue du Fief d'Amourettes  
79000 Niort

du mardi au 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-patisserie-creatif.com](http://www.cathala-patisserie-creatif.com)  
[cathalapatisserie@gmail.com](mailto:cathalapatisserie@gmail.com)

 [cathalapatisseriecreatif](https://www.facebook.com/cathalapatisseriecreatif)

CHOCOLATS

MACARONS

PÂTISSERIES  
FINES

DOUCEURS

RESTOPOUCE



**CATHALA**  
PÂTISSIER CRÉATIF

**CHOCOLATS**

MACARONS  
PÂTISSERIES  
DOUCEURS  
RESTOPOUCE

**L'ATELIER + LA GARE**

52 rue du Fief d'Amourettes

Face à la Gare SNCF

**NIORT**

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.

## NOIRS



### MANJARI

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



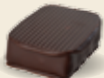
### GUANAJA

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%



### MACARÉ

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 cannellier



### 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

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.

## LAITS



### 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 ensoléeillée  
Pâte de fruit abricot  
et ganache noisettes



### ORIENTAL

Aux portes de l'Orient  
Pâte d'amandes maison  
abricot et datte sèche



### PRALINÉ NOISETTE

Intérieur gourmand  
Noisette grillée,  
praliné grain



### MILLEFEUILLE

Millefeuille d'amande  
chocolat  
Amandes éfilées  
craquantes et Gianduja  
et chocolat noir



### ROCHER

Craquant fondant  
Gianduja noisette, éclats  
d'amandes grillées



### AZELIA

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



### CARAMEL

Souvenir de jeunesse  
Ganache chocolat  
lait au caramel



### ANGÉLIQUE (EXISTENT 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.