



DÉLICES SUCRÉS & METS SALÉS

L'essence gourmande

LES MACARONS



Les Gourmands



Vanille



Café



Pistache



Chocolat



Orange Chocolat



Noisette



Carambar



Menthe / Choco



Caramel beurre salé



Pâte à tartiner Maison



Pain d'épices



Nougat



Produit incontournable de
FLORENT SOURICE L'ATELIER

Nous vous proposons une collection
composée de 28 parfums.

Des goûts classiques jusqu'aux parfums plus originaux en
passant par les saveurs de notre enfance, laissez-vous
tenter par l'équilibre des saveurs.





Les Alcoolisés



Mojito



Champagne rosé



Whisky Jack Daniel's®



Prunelle de Troyes®

Les Fruités



Banane



Framboise



Passion



Myrtille



Griotte



Bonbon Arlequin



Fraise Tagada



Miel / Abricot



Citron



Coco



Pomme Tatin



Cassis



Disponibles en assortiment

boîte de 8.....	10,40€
boîte de 16.....	20,80€
boîte de 25.....	32,50€
boîte de 32.....	39,00€

Tous nos macarons sont confectionnés de manière artisanale, avec des matières premières de qualité et des colorants 100% naturels.

Nouvelles recettes avec moins de sucre.


Choix possible de vos parfums toute l'année, sauf périodes de « Pâques » et « Noël » disponibles uniquement sur commande, avec date limite affichée en boutique.


La boutique de Creney


26 rue de l'Aulne - Z.A. Les Sources - 10150 Creney-Près-Troyes

03 25 42 44 17 / contact@florent-sourice.com

Du mardi au vendredi : 9h30h-12h30 / 14h30-19h
Le samedi : 9h30-12h30 / 14h-19h

 Florent Sourice l'Atelier

 florentsouriceatelier

 florent-sourice.com

LES ENTREMETS



Sunlight

Biscuit macaronadé, crémeux et mousseline exotique et bananes flambées. (sortir du réfrigérateur 2h avant pour une dégustation parfaite)

4 pers : 22€
6 pers : 33€
8 pers : 44€



Fraisier

Biscuit léger à la vanille et aux amandes, crème onctueuse à la vanille, compotée et fraises de France.
Dessert saisonnier : de mai à août.

4 pers : 22€
6 pers : 33€
8 pers : 44€



Casse-Noisette

Croustillant aux noisettes, crémeux chocolat noir et son cœur coulant praliné noisette Piémont, mousse légère noisette, biscuit chocolat.

4 pers : 22€
6 pers : 33€
8 pers : 44€



Agrume

Croustillant feuilletine et mousse citron, confit d'agrumes, crémeux citron vert et son biscuit moelleux.

4 pers : 22€
6 pers : 33€
8 pers : 44€



L'Ouïète

Croustillant praliné feuilleté, crémeux cacahouète, caramel et mousse vanille.

4 pers : 22€
6 pers : 33€
8 pers : 44€



SANS GLUTEN

Poire Chocolat

Biscuit moelleux chocolat, croustillant riz soufflé praliné, poires poêlées à la vanille, mousse chocolat.

4 pers : 22€
6 pers : 33€
8 pers : 44€



SANS GLUTEN

Arlequin

Biscuit vanille, mousse bonbon légèrement acidulée, coulis passion et mélange de fruits frais.

4 pers : 22€
6 pers : 33€
8 pers : 44€



Boléro

Croustillant amande, crémeux chocolat noir, biscuit moelleux vanille et griotte, compotée de fruits rouges, mousse onctueuse vanille.

4 pers : 22€
6 pers : 33€
8 pers : 44€



Boréal

Croustillant noisette, mousse chocolat noir, crème brûlée vanille et caramel beurre salé.

4 pers : 22€
6 pers : 33€
8 pers : 44€



Paris-Brest

Pâte à choux, éclats d'amandes et noisettes torréfiées, crème légère praliné noisette et cœur coulant praliné noisette maison.

4 pers : 22€
6 pers : 33€
8 pers : 44€



Gâteaux de soirée

Assortiment de pâtisseries de taille moyenne. Minimum de 2 pièces/pers recommandées.

12 pièces : 21,60€



Nos entremets sont disponibles sur commande et en retrait boutique uniquement.

LES ENTREMETS GLACÉS



Vacherin

Citron Framboise

Taille unique 6/8 personnes : **28€**



Vacherin

Vanille Fraîse

Taille unique 6/8 personnes : **28€**



Vacherin

Vanille Chocolat

Taille unique 6/8 personnes : **28€**



Vacherin

Passion Fraîse

Taille unique 6/8 personnes : **28€**



Tarte profiteroles

12 choux

12 choux profiteroles et crème glacée vanille sur fond de nougatine croquante.

Taille unique 4/6 personnes : **30€**



Marmite

18 choux

18 choux profiteroles, assortiment de 6 parfums de sorbets et crèmes glacées, sauce fruits rouges, le tout dans une coupelle en nougatine croquante.

Taille unique 6/8 personnes : **40€**

« En flagrant délire de gourmandise... »



La boutique de Creney

26 rue de l'Aulne - Z.A. Les Sources - 10150 Creney-Près-Troyes

03 25 42 44 17 / contact@florent-sourice.com

Du mardi au vendredi : 9h30h-12h30 / 14h30-19h
Le samedi : 9h30-12h30 / 14h-19h

Florent Sourice l'Atelier

florentsouriceatelier

florent-sourice.com

LE TRAITEUR À LA CARTE

Envie de mettre les petits plats dans les grands mais pas la main à la pâte ?

La carte traiteur de Florent Sourice l'Atelier vous propose une élégante sélection de petits fours, à commander et servir directement !

Apéritifs de dernière minute ou surprise en tête à tête, notre collection traiteur répond parfaitement aux envies de grignotages gastronomiques.

RENDEZ-VOUS SUR  florent-sourice.com
POUR COMPOSER VOTRE APÉRITIF PARFAIT !



COMMANDE EN LIGNE
Retrait en boutique sous 48H



Brochettes

x16 pièces
Duo de tomate mozzarella et balsamique,
Poulet curry et ananas poêlés.
25,60€



Croq'choux

x24 pièces
- Croque jambon,
- Croque saumon,
- Choux béchamel cheddar chorizo,
- Choux roquefort noix,
- Choux bacon,
- Mini croûte de bouchée St Jacques.
À réchauffer 5 min à 200°C
22,80€



Canapés élégance

x24 pièces
- Rillettes,
- Tartare de saumon, crème fromage frais et tian de légumes,
- Rillettes de poulet tandoori,
- Crème légère de thon.
27,60€



Bruschettas

x16 pièces
- Pain toasté, bœuf séché et crème de fromage frais ciboulette,
- Pain toasté, saumon fumé et crème de fromage frais et citron vert.
24,00€



Gougères

x 32 pièces
Au comté
11,20€



Macarons Foie gras

x12 pièces
Macarons foie gras et son chutney de mangues.
21,60€



Wraps

x16 pièces
- Jambon ail et fines herbes
- Crème aneth citron vert et saumon fumé maison
- Poulet tex-mex et légumes du soleil
- Tomate, concombre et fromage frais
24€



Burgers de l'Atelier

x12 pièces
- 6 burgers (bœuf/bacon/ crème de cheddar),
- 6 burgers **Pulled pork*** crème ciboulette et sauce barbecue maison.
À réchauffer 6 à 8 min à 200°C
30€

*Pulled pork : porc effiloché cuit 9h au barbecue par nos soins.


La boutique de Creney


26 rue de l'Aulne - Z.A. Les Sources - 10150 Creney-Près-Troyes

03 25 42 44 17 / contact@florent-sourice.com

Du mardi au vendredi : 9h30h-12h30 / 14h30-19h
Le samedi : 9h30-12h30 / 14h-19h

 Florent Sourice l'Atelier

 florentsouriceatelier

 florent-sourice.com

LE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



Receptions privées

Baptêmes, vins d'honneur, babyshower, anniversaires ou encore réunions de famille, toutes les occasions sont bonnes pour célébrer avec goût !
Le goût des bonnes choses, des bons produits, le goût de la vie !

- Brunchs,
- Apéritifs,
Cocktails dinatoires,
- Pièces montées,
- Goûter,
- BBQ Party.

Evénements professionnels

Entreprises, collectivités, associations, ou encore clubs d'affaires, notre atelier vous propose une intervention personnalisée et une cuisine traditionnelle dans le cadre de :

- Petits déjeuners,
- Pauses café,
- Déjeuners,
- Cocktails dinatoires,
- Soirées,
- Séminaires.

Notre expérience et notre savoir-faire nous permettent d'être force de propositions pour concrétiser des prestations uniques et clés en main pour tous vos événements :

- Buffets,
- Animations (saumon, foie gras, huîtres, jambon...),
- BBQ Party (brochettes, gambas, St Jacques.....),
- Compositions sucrées personnalisées (logo/secteur d'activité...),
- Cadeaux d'affaires.



Un projet événementiel ?

Contactez-nous par téléphone au **03 25 42 44 17**
ou par mail à **contact@florent-sourice.com**

LES DESSERTS PERSONNALISÉS

Les occasions spéciales méritent **des compositions d'exception**.
Créés avec passion et savoir-faire par nos talentueux chefs pâtisiers, nos desserts offrent la promesse **d'une expérience gustative inoubliable et personnalisée** pour vos événements.



Composition chocolat

Pour offrir ou décorer votre buffet, optez pour la composition chocolat personnalisée.

À partir de 75€.



Number cake

Biscuit moelleux, crème diplomate.

3 saveurs au choix :
vanille, praliné, chocolat.

La décoration est liée à la saveur choisie.

8 pers min,
30 pers max
pour 1 chiffre

7€ la part

Gâteau à thème

Personnalisation sur-mesure selon un thème de votre choix.

Merci de vous rendre en boutique pour toutes demandes.

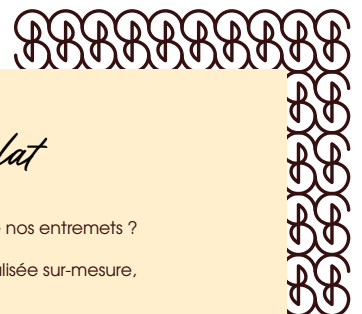
À partir de 15 personnes, 7,50 € par personne.

Décor chocolat

Vous souhaitez personnaliser l'un de nos entremets ?

Optez pour une pièce chocolat réalisée sur-mesure, selon votre thème !

À partir de 30€.



LES PIÈCES MONTÉES



Romantique

Pièce façon wedding-cake avec sa nougatine et 5 choux par personne.

Idéal pour mariages & baptêmes.

.....
À partir de **20 personnes (soit 100 choux)**,
10,50€ par personne.



Pétillante

Pièce moderne avec ses choux et macarons agrémentée d'une petite composition, sur le thème de votre choix, en chocolat ou nougatine.

Idéal pour toutes occasions.

.....
À partir de **20 personnes (soit 100 pièces)**,
9,50€ par personne.



Elegante

Pièce composée de nougatine, 5 choux par personne et d'une jolie composition en nougatine ou chocolat sur le thème de votre choix.

Idéal pour toutes occasions.

.....
À partir de **20 personnes (soit 100 choux)**,
12,50€ par personne.



Afin de faciliter nos échanges pour vos desserts personnalisés et pièces montées, il est préférable de venir directement en boutique.

Un délai minimum de 15 jours est à prévoir pour les réalisations.



La boutique de Creney

26 rue de l'Aulne - Z.A. Les Sources - 10150 Creney-Près-Troyes

03 25 42 44 17 / contact@florent-sourice.com

Du mardi au vendredi : 9h30h-12h30 / 14h30-19h
Le samedi : 9h30-12h30 / 14h-19h

Florent Sourice l'Atelier

florentsouriceatelier

florent-sourice.com