



*Carte de
Pâques
2025*

Les entremets:



L'oeuf fraise

Breton, joconde, mousse fraise, namelaka vanille.

Allergènes: gluten , lactose, œufs, fruits à coques.



Le lapin

Namelaka vanille, caramel, croustillant feuillantine, mousse chocolat.

Allergènes: gluten , lactose, œufs, fruits à coques.



La marguerite

Mousse mangue passion, compotée mangue passion, biscuit madeleine.

Allergènes: gluten , lactose, œufs.



Les chocolats

Les montages



Les lapins



Moulage en chocolat.
Disponible en chocolat noir , lait et blanc.

Les oeufs

Disponible en chocolat au lait ou chocolat noir



L'oeuf rocher

Œuf en chocolat avec amandes sur le dessus, garni de minis œufs en chocolat et de bonbons en chocolat.

Poule garnie

Poule garnie de minis œufs.



La tasse

Tasse remplie de minis œufs garnis.

Les oeufs décorés



Œufs décorés garnis de minis œufs en chocolat et de bonbons en chocolat.

Les lamalas



Génoise nature ou chocolat.
Disponible en petit et grand modèle.

**Suivez-nous sur nos réseaux
sociaux Facebook et Instagram!**



Pâtisserie by Mel



patisserie_bymel_

Nos horaires d'ouverture pour la période de Pâques

Vendredi Saint : 7h-12h

Samedi : 7h-17h

Dimanche de Pâques : 8h-12h30

Lundi de Pâques: fermé

74 rue de Mulhouse

68300 Saint-Louis

03 89 67 29 94

SAS au capital de 10 000 euros

SIRET 905 141 768 000 10