



FLORIAN ARTIGOLE

L'ATELIER DE LA MOUSTACHE DORÉE

Pâtisserie Fine - Mes gâteaux & Chocolats

ENTREMETS

Figuier "Pikuak"

Biscuit Cuillère, mousse Diplomate, vanille de Madagascar, confit de figes à la violette, Figes

INDIVIDUEL	4 PERS	6 PERS	8 PERS
5,5 €	20 €	29 €	39 €

Royal Chocolat "Txokolatea"

Biscuit dacquoise, croustillant praliné, mousse au chocolat noir

6 €	20 €	29 €	39 €
-----	------	------	------

Framboisier "Mugurdia"

Biscuit cuillère, crème bavaroise vanille de Madagascar, framboises, glaçage miroir

5,5 €	20 €	29 €	39 €
-------	------	------	------

TARTES

Citron "Enea"

Pâte sablée, crémeux citron bio de producteur locaux - marchés du Quintaou Anglet, meringue citronnée

5,5 €	20 €	29 €	39 €
-------	------	------	------

Chocolat & caramel "Maïka"

Pâte sablée, crémeux chocolats, caramel beurre salé, cacahuètes torréfiées

6 €	20 €	29 €	39 €
-----	------	------	------

Fruit Frais "Léonie"

Pâte sablée, crème pâtissière, Vanille de Madagascar, fruits frais de saison locaux et confit de fruits à la violette

5,5 €	20 €	29 €	39 €
-------	------	------	------

EPHEMERES

TARTE "Pikuak"

Pâte sablée Breton, Crème pâtissière, confit figes et violette, chantilly Vanille de Madagascar - figes fraîches producteur marché du Quintaou - Anglet

5,5 €	20 €	29 €	39 €
-------	------	------	------



L'ensemble des ingrédients sont sélectionnés dans le respect des producteurs locaux et des consommateurs, Je sélectionne les fruits de saisons afin de pouvoir vous proposer du goût et de la qualité.



Oeufs, Lactose, Fruits à coques, Arachide, Gluten, Sesames, Lupin

TOUS MES GÂTEAUX SONT ÉGALEMENT DISPONIBLE SUR MESURE

RETRAIT DES COMMANDES : 06.76.03.54.19



FLORIAN ARTIGOLE - L'ATELIER DE LA MOUSTACHE DORÉE® - TARIFS 2025-2026





FLORIAN ARTIGOLE

L'ATELIER DE LA MOUSTACHE DORÉE

Pâtisserie Fine - Mes gâteaux & Chocolats

CHOCOLAT UNIQUEMENT L'HIVER

INDIVIDUEL

DUO

CARAMEL BEURRE SALÉ

Chocolat 70% Cacao - Variété Forastero - Cœur coulant caramel beurre salé

9 €

17 €

PRALINÉ NOISETTE AMANDE

Chocolat 70% Cacao - Variété Forastero - Cœur coulant Praliné Noisette
Amande

9 €

17 €

CONFISERIE

POT (UNITÉ)

CARAMEL BEURRE SALÉ

7,5 €

PRALINÉ NOISETTE AMANDE

7,5 €

PATE À TARTINER

7,5 €

BISCUITS & GATEAUX DE VOYAGE

INDIVIDUEL

SACHET 100G

SACHET 200G

SACHET 300G

Langue de chat

-

5 €

10 €

13 €

Sablé Nature, Chocolat, Diamant

-

5 €

10 €

13 €

Cookie

Chocolat, Noisette, Vanille

3 €

-

-

-

Cake Marbré, Nature ou Fruits à coques

8 €

-

-

-

TRAITEURS & RECEPTIONS

X PERS

10 PERS

50 PERS

100 PERS

MIGNARDISES

Pavlova, tarte citron, tarte fruits, panna cotta,
cannelés, ect ...

Sur Devis

Sur Devis

Sur Devis

Sur Devis



Ingredients

L'ensemble des ingrédients sont sélectionnés dans le respect des producteurs locaux et des consommateurs, Je sélectionne les fruits de saisons afin de pouvoir vous proposer du goût et de la qualité.

Allegergènes

Oeufs, Lactose, Fruits à coques, Arachide, Gluten, Sesames, Lupin

Ø TOUS MES GÂTEAUX SONT ÉGALEMENT DISPONIBLE SUR MESURE

✦ RETRAIT DES COMMANDES : 06.76.03.54.19



FLORIAN ARTIGOLE - L'ATELIER DE LA MOUSTACHE DORÉE® - TARIFS 2025-2026





FLORIAN ARTIGOLE

L'ATELIER DE LA MOUSTACHE DORÉE

Pâtisserie Fine - Activités & Atelier

ATELIERS PATISSERIE

ENTREMET OU TARTE POUR ADULTES & ENFANTS	INDIVIDUEL	4 PERS	6 PERS	X PERS (GROUPE)
Éphémère Fruit de saison Biscuit Cuillère, mousse Diplomate, vanille de Madagascar, confit fraise, Fraises	Devis	€/3h 316 €/3h	449 €/3h	Sur devis
Royal Chocolat ou 3 chocolat Biscuit cuillère, croustillant praliné, mousse au chocolat noir	Devis	€/3h 316 €/3h	449 €/3h	Sur devis
Tarte Citron, chocolat ou fruit Pâte sucrée, crème pâtissière, crémeux, découpe de fruit	Devis	€/3h 316 €/3h	449 €/3h	Sur devis

ATELIERS CHOCOLAT

Tarifs évolutifs selon le cours du cacao

ADULTES AVEC ENFANTS

CHOCOLAT LAIT/NOIR

moulé/friture/tablette

INDIVIDUEL	4 PERS	6 PERS	X PERS (GROUPE)
Devis	€/3h 316 €/3h	449 €/3h	Sur devis

ENFANTS SEUL

CHOCOLAT LAIT/NOIR

moulé/friture/tablette

INDIVIDUEL	2 PERS	GROUPE
Devis	€/3h 118 €/3h	Sur devis

ATELIER EPHEMERES

INDIVIDUEL	4	6	X PERS (GROUPE)
------------	---	---	-----------------

Ateliers sur mesure

Sur devis	Sur devis	Sur devis	Sur devis
-----------	-----------	-----------	-----------


Ingredients

L'ensemble des ingrédients sont sélectionnés dans le respect des producteurs locaux et des consommateurs, Je sélectionne les fruits de saisons afin de pouvoir vous proposer du goût et de la qualité.


Allegergènes

Oeufs, Lactose, Fruits à coques, Arachide, Gluten, Sesames, Lupin

Ø TOUS MES GÂTEAUX SONT ÉGALEMENT DISPONIBLE SUR MESURE
 ✨ RETRAIT DES COMMANDES : 06.76.03.54.19



FLORIAN ARTIGOLE - L'ATELIER DE LA MOUSTACHE DORÉE® - TARIFS 2025-2026

