

MAISON CARMIN

PIÈCES MONTÉES
& RÉALISATIONS SUR MESURE



PRÉSENTATION

NOS PÂTISSIER(E)S



Pièces montées, réalisations sur mesure, plateaux de mignardises, les pâtissiers et pâtissières de la maison Carmin réalisent vos demandes.

Émilie, Adrien, Fiona, Yazid, Jade et Mylène sont les visages et les caractères que vous ne voyez pas, qui transforment la simplicité en expérience culinaire et vous font voyager au cœur de la vallée des roses...



LE MOT D'ADRIEN, MAÎTRE PÂTISSIER

“
Avec une équipe de passionnés, c'est toujours un plaisir de vous faire plaisir. Exprimer notre créativité dans un cadre d'exception, nous pousse chaque jour un peu plus vers l'excellence...”

PIÈCES MONTÉES EN CHOUX

Autant de choux que d'étages à votre pièce montée
Décoration et thème sur mesure
Large choix de parfums



ANNIVERSAIRE,
BAPTÊME,
COMMUNION,
MARIAGE...



PIÈCES MONTÉES EN CHOUX



LA DÉCORATION, LES SUPPLÉMENTS

Fleurs fraîches
Nougatine

Pastillage
Plaque nominative
Bougies



PIÈCES MONTÉES
EN CHOUX



PIÈCES MONTÉES
EN CHOUX



PIÈCES MONTÉES EN CHOUX



*Prix variable selon
vos décors et vos demandes*

PIÈCES MONTÉES EN ENTREMETS



Chocolatée ou fruitée,
assemblez à votre guise votre
pièce montée en fonction de
notre gamme saisonnière...

Contactez la boutique, Marie,
Agathe et Laurie sauront vous
guider grâce aux conseils
précieux du laboratoire de
pâtisserie...



6,50€ la part
Minimum 30 parts

PIÈCES MONTÉES EN ENTREMETS



NOS PRÉSENTOIRS

ADAPTÉS AUX GÂTEAUX À PARTAGER



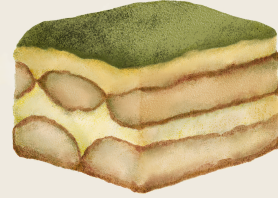
*Présentoir en prêt
Caution de 30€ à fournir*

*4 étages 1 exemplaire,
3 étages 2 exemplaires*



NOS PRÉSENTOIRS

ADAPTÉS AUX INDIVIDUELS ET MIGNARDISES



*Présentoir en prêt
Caution de 30€ à fournir*

1 exemplaire disponible



ENTREMETS

CATALOGUE

LE ZIEGLER

Croustillant pistache, crémeux pistache, crème diplomate fleur d'oranger, glaçage gourmand pistache, chantilly vanille, pistaches

4 parts : 17,90€ ; 6 parts : 26,90€ ; 8 parts : 34,90€ ; 10 parts : 43,90€ ; 12 parts : 52,90€

LE CITRON MERINGUÉ

Croustillant fleur de sel, crémeux citron, biscuit à l'huile d'olive, meringues

4 parts : 17,90€ ; 6 parts : 26,90€ ; 8 parts : 35,90€ ; 10 parts : 44,90€ ; 12 parts : 53,90€

LA TARTE FRUITS ROUGES-HISBISCUS

Sablé breton, chantilly hibiscus, fruits rouges, gelée fraise

4 parts : 17,90€ ; 6 parts : 26,90€ ; 8 parts : 35,90€ ; 10 parts : 44,90€ ; 12 parts : 53,90€

LE LOUBRY

Croustillant praliné cacahuètes, crémeux duo de chocolat, biscuit chocolat, namelaka chocolat au lait, glaçage gourmand chocolat au lait, praliné cacahuètes

4 parts : 18,90€ ; 6 parts : 27,90€ ; 8 parts : 36,90€ ; 10 parts : 46,90€ ; 12 parts : 54,90€



ENTREMETS

CATALOGUE



L'AMÉTHYSTE

Biscuit madeleine violette, confit myrtille, diplomate violette, glaçage chocolat blanc, chantilly vanille, gelée myrtille

4 parts : 17,90€ ; 6 parts : 26,90€ ; 8 parts : 35,90€ ; 10 parts : 44,90€ ; 12 parts : 53,90€

LE CHOU VANILLE PÉCAN

Pâte à choux, craquelin, crème pâtissière pécan, chantilly vanille, praliné pécan, noix de pécan caramélisées

4 parts : 16,90€ ; 6 parts : 24,90€ ; 8 parts : 33,90€

LE RUBY

Biscuit cuillère, confit fraise framboise, bavaroise vanille, glaçage gourmand chocolat blanc, chantilly vanille, gelée framboise

4 parts : 17,90€ ; 6 parts : 26,90€ ; 8 parts : 35,90€ ; 10 parts : 44,90€ ; 12 parts : 53,90€

LE ROSENDAËL

Croustillant praliné, crémeux tonka, biscuit chocolat, mousse chocolat, chantilly vanille, plaquette chocolat noir 64%

4 parts : 18,90€ ; 6 parts : 27,90€ ; 8 parts : 36,90€ ; 10 parts : 45,90€ ; 12 parts : 54,90€

SUCRÉES ET SALÉES

MIGNARDISES



Améthyste

Ziegler

Loubry

Ruby

(+ Rosendaël par 15 & 30)

par 12 : 17,90€

par 15 : 20,90€

par 30 : 38,90€



Rillette de cabillaud au curcuma

Foie gras sur toast et chutney

Tartare de saumon fumé aux herbes

Tomates en salade au balsamique

par 15 : 22,90€

par 30 : 42,90€



RÉALISATIONS SUR MESURE

NUMBER CAKES,
FORMES ATYPIQUES,
TAILLES SURPRENANTES...



6,50€ la part
Disponible en 6 ou 10 parts

Commande
72h à l'avance

Originalité et professionnalisme, l'équipe de pâtissiers et pâtissières met en œuvre toutes leurs compétences pour réaliser vos plus belles attentes.

*Chocolaté : sablé vanille, ganache montée chocolat au lait,
crèmeux duo de chocolats, grué de cacao*

ou

*Fruité : pâte sablée vanille, fruits frais de saison,
coulis fruité, chantilly vanille*




INFORMATIONS
CONTACT

*Boutique à contacter directement au
03.28.64.98.03, en faisant le choix 1 "pâtisserie"*

Lundi : fermé
Mardi : 8h - 18h30
Mercredi : 8h - 18h30
Jeudi : 8h - 18h30
Vendredi : 8h - 18h30
Samedi : 8h - 18h30
Dimanche : 8h - 16h30

 www.facebook.com/car mindk

 [@car mindk](https://www.instagram.com/car mindk)



CARMIN

42 rue Winston Churchill,
59240 Dunkerque
03 28 64 98 03
info@carmin-dunkerque.com

WWW.CARMIN-DUNKERQUE.COM