

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



A partir de 5,50€ la part
Minimum 15 parts

ANNIVERSAIRE,
BAPTÊME,
COMMUNION,
MARIAGE...



PIÈCES MONTÉES EN CHOUX



LA DÉCORATION, LES SUPPLÉMENTS

Fleurs fraîches (15€/étage)

Fleurs séchées

Nougatine

Pastillage

Plaque nominative

Bougies



PIÈCES MONTÉES EN CHOUX



PIÈCES MONTÉES
EN CHOUX



PIÈCES MONTÉES
EN CHOUX



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...



PIÈCES MONTÉES EN ENTREMETS



NOS PRÉSENTOIRS

ADAPTÉS AUX INDIVIDUELS, AU ENTREMETS ET AUX
MIGNARDISES



ENTREMETS

CATALOGUE

LE ZIEGLER

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

LE CITRON MERINGUÉ

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

LA TARTE FRUITS ROUGES-HISBISCUS

Sablé breton, chantilly hibiscus, fruits rouges, gelée framboise

LE LOUBRY

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



ENTREMETS

CATALOGUE



L'AMÉTHYSTE

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

LE CHOU VANILLE PÉCAN

Pâte à chou, craquelin, mousseline pécan, chantilly vanille, praliné pécan, noix de pécan caramélisées

LE RUBY

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

LE ROSENDAËL

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

SUCRÉES ET SALÉES

MIGNARDISES



Améthyste

Ziegler

Loubry

Ruby

Rosendaël

Par 12, 15 ou 30



Rillette de cabillaud au curcuma

Foie gras sur toast et chutney

Tartare de saumon fumé aux herbes

Tomates en salade au balsamique

Par 15 ou 30



RÉALISATIONS
SUR MESURE

NUMBER CAKES,
FORMES ATYPIQUES,
TAILLES SURPRENANTES...



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, gruë 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)



C A R M I N

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

WWW.CARMIN-DUNKERQUE.COM