

TRAITEUR SALÉ

FOURS SALÉS CHAUDS

La pièce	1,00€
Plateau de 24 pièces ...	24,00€ Minimum 4 pièces par sorte

PIZZA / QUICHE LORRAINE / QUICHE SAUMON / CROQUE-MONSIEUR / PRUNEAUX BACON / FEUILLETÉ SAUCISSE

CANAPÉS

Plateau de 24 pièces Minimum 4 pièces par sorte	
Saumon fumé, fromage frais, pain nordique	1,30€
Jambon de Pays, pain de mie	1,30€
Fromage frais, tartare de tomates, tomates séchées, pain de mie	1,30€
Thon, fromage frais, pain de mie	1,30€
Saucisson, cornichons, pain de mie	1,30€
Concombre, fromage frais, pain de mie	1,30€
Foie gras, pain de mie	2,50€

NAVETTES PETIT PAIN AU LAIT GARNI

Plateau de 16 pièces	Minimum 4 pièces par sorte
Nature	0,45€
Thon crudités	1,30€
Tartare de tomates, fromage frais	1,30€
Jambon Emmental	1,30€
Jambon de Pays	1,50€
Saumon fumé, fromage frais, aneth	1,50€
Foie gras	2,50€

PAINS SURPRISE PAIN DE CAMPAGNE

	36 pièces	72 pièces
Vide et prédécoupé	9,00€	14,00€
Saucisson, beurre	34,00€	44,00€
Jambon blanc, beurre	34,00€	44,00€
Saumon fumé, fromage frais	35,00€	50,00€
Mélange de charcuteries	35,00€	50,00€
Jambon blanc, jambon de pays, saucisson		
Mélange de fromages	35,00€	50,00€

PIÈCES INDIVIDUELLES SALÉES

Dôme de saumon Pâte feuilletée, saumon fumé,	7,00€
fromage frais, tartare de tomates	

Bouchée à la reine Tourte feuilletée, quenelles de veau	4,50€
jambon blanc, champignons, béchamel	
Feuilleté Pâte feuilletée, légumes croquants, tapenade	7,00€
Cake salé Sur demande uniquement	10,90€
Verrine Sur demande uniquement	3,00€

GOURMANDISES

En formule •

Brownie	3,50€
Cake La part	4,00€
Cookie Chocolat noir, flocons d'avoine	3,50€
Cookie Chocolat au lait, noix de pécan	3,50€
Cookie Chocolat blanc, noisettes	3,50€
Financier	4,00€
Cannelé	2,50€
Sachet de madeleines Lot de 5	5,50€
Sachet bonbons	2,00€

Nous accompagnons les entreprises du quartier tout au long de l'année pour des prestations de petits-déjeuners, déjeuners, goûters ou pour tout autre événement particulier. N'hésitez pas à nous contacter ou à nous retrouver sur nos réseaux sociaux.

  @albertboulangerie

L'intégralité de nos produits sont fabriqués sur place et par des professionnels. Nos compositions peuvent varier selon les saisons et arrivages.

Tarifs Octobre 2025 - susceptibles d'être modifiés

Boulangerie Pâtisserie Albert

6 rue du château 92200 Neuilly-Sur-Seine
01 46 24 04 22

Du lundi au vendredi de 7h à 20h

neuilly@boulangeriealbert.fr - www.boulangeriealbert.fr

  albertboulangerie



ALBERT

NEUILLY

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

En formule •

Royal Biscuit dacquoise, mousse au chocolat noir,	5,50€
croustillant praliné, glaçage chocolat	
Mont blanc Pâte sablée, crème chantilly,	5,50€
meringue française, crème de marron, insert cassis	
Paris-Brest Choux, crème pralinée,	4,50€
croustillant praliné	
Paris-Brest pistache Choux, crème à la pistache,	5,50€
croustillant praliné, pistaches concassées	
Mille-feuille aux fruits	5,50€
Feuilletage caramélisé, crème légère vanille, fruits frais	
Mille-feuille Feuilletage caramélisé,	4,50€
crème légère à la vanille	
Eclair au chocolat Pâte à choux, crème pâtissière	4,00€
chocolat, fondant chocolat	
Eclair au café Pâte à choux, crème pâtissière	4,00€
café, fondant café	
Macaron framboises basilic	5,50€
Biscuit macaron basilic, crème légère, framboises fraîches	
Fraisier Génoise, crème légère,	6,00€
fraises fraîches, pâte d'amande	

Tarte aux fraises Pâte sablée, crème légère, fraises fraîches	6,00€
Tarte aux framboises Pâte sablée, crème légère, framboises fraîches, miel de fleurs	6,00€
Tarte à la mangue Pâte sablée, crème légère, mangue fraîche	6,00€
Tarte au citron Pâte sablée, crémeux citron jaune, zestes de citron vert	4,00€
Tarte au citron meringuée Pâte sablée, crémeux citron jaune, meringue italienne	4,50€
Tarte fine aux pommes Feuilletage caramélisé, compote de pommes, pommes golden	4,00€
Cheesecake à la mangue La part Biscuit speculoos, crème cheesecake, coulis de mangue, mangue fraîche	5,50€
Cheesecake à la framboise La part Biscuit speculoos, crème cheesecake, coulis de framboise, framboises fraîches	5,50€
Flan nature La part	3,50€
Tarte aux pommes La part Feuilletage caramélisé, compote de pommes, pommes golden	4,00€
Tropézienne Brioche, sucre grain, crème légère	4,00€
Crumble Pâte sablée, crumble, fruits cuits	4,00€
Moelleux au chocolat La part	4,00€

PÂTISSERIES GRANDES TAILLES

Royal Biscuit dacquoise, mousse au chocolat noir, croustillant praliné, glaçage chocolat Jusqu'à 50 personnes La part	5,50€
Mont blanc Pâte sablée, crème chantilly, meringue française, crème de marron, insert cassis 4 à 8 personnes La part	5,50€
Paris-Brest Choux, crème pralinée, croustillant praliné 4 à 8 personnes La part	4,50€
Paris-Brest pistache Choux, crème à la pistache, croustillant praliné, pistaches concassées 4 à 8 personnes La part	5,50€

Mille-feuille aux fruits Feuilletage caramélisé, crème légère vanille, fruits frais Jusqu'à 50 personnes La part	5,50€
Mille-feuille Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille Jusqu'à 50 personnes La part	4,50€
Macaron framboises basilic Biscuit macaron basilic, crème légère, framboises fraîches 4 à 8 personnes La part	5,50€
Fraisier Génoise, crème légère, fraises fraîches, pâte d'amande Jusqu'à 50 personnes La part	5,50€
Tarte aux fraises Pâte sablée, crème légère, fraises fraîches 4 à 8 personnes La part	5,50€
Tarte aux framboises Pâte sablée, crème légère, framboises fraîches, miel de fleurs 4 à 8 personnes La part	5,50€
Tarte à la mangue Pâte sablée, crème légère, mangue fraîche 4 à 8 personnes La part	5,50€
Tarte au citron Pâte sablée, crémeux citron, zestes de citron vert 4 à 8 personnes La part	4,00€
Tarte au citron meringuée Pâte sablée, crémeux citron jaune, meringue italienne 4 à 8 personnes La part	4,50€
Tarte fine aux pommes Feuilletage caramélisé, compote de pommes, pommes golden 4 à 8 personnes La part	4,00€
Cheesecake à la mangue Biscuit speculoos, crème cheesecake, coulis de mangue, mangue fraîche 4 à 8 personnes La part	4,50€
Cheesecake à la framboise Biscuit speculoos, crème cheesecake, coulis de framboise, framboises fraîches 4 à 8 personnes La part	4,50€

TRAITEUR SUCRÉ

FOURS SUCRÉS

La pièce	1,30€
Plateau de 20 pièces ..	26,00€ Minimum 4 pièces par sorte

CAROLINE CAFÉ / CHOCOLAT

Pâte à choux, crème pâtissière chocolat ou café

PARIS BREST Choux, crème légère pralinée

PARIS-BREST PISTACHE Choux, crème à la pistache, croustillant praliné, pistaches concassées

MONT BLANC Pâte sablée, meringue française, crème de marron, crème chantilly

TARTELETTE CITRON Pâte sablée, crémeux citron jaune, zestes de citron vert

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sablée, crémeux citron jaune, meringue italienne

TARTE FRAISES / FRAMBOISES / MANGUE

Pâte sablée, crème d'amande, crème légère, fruit frais

TARTELETTE CHOCOLAT

Pâte sablée, ganache chocolat

CAKE

Très grand cake au choix	40,00€
Gros cake Pistache Coco Citron Chocolat	10,90€

MACARONS

Boîte 8 pièces	13,00€
Boîte 18 pièces	22,00€

PIÈCE MONTÉE

Minimum 15 pers / 3 choux par personne

Choux caramélisés garnis de crème pâtissière

Vanille | Chocolat | Framboise | Grand Marnier | Pistache

La part 7,50€ Soit 2,50€ le chou