

## 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-MONSEUR / PRUNEUX 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

Uber  
Eats

# 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	

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

## PÂTISSERIES GRANDES TAILLES

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

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