



*Créateur de plaisir
pour vos moments festifs*



Retrouvez-nous dans nos boutiques

Joué-lès-Tours

Saint-Cyr-sur-Loire

Saint-Avertin

Ballan-Miré

Fondettes



01

Nos tartes

Jusqu'à 8 personnes



- Abricot*
- Bergère
- Chibouste
- Chocolat
- Citron
- Citron coco framboise
- Citron meringuée
- Douceur fraise*
- Fraise*
- Framboise*
- Fruits frais*
- Griotte
- Mirabelle
- Noix
- Poire
- Pomme
- Tatin*

*selon la saison



La Vigneronne,
spécialité de notre belle
région, la Touraine.

Tarte fine aux pommes
caramélisées, confiture de
vin rouge.

Petite taille
4 à 6 personnes

Grande taille
6 à 8 personnes

C'est super
bon !



Nos pâtisseries

Jusqu'à 50 personnes

- Bali

- Forêt noire

- Fraisier (selon la saison)

- Opéra

- Trio


Nos incontournables

- Le Brownie fondant du chef Stéphane

- Le Paris Brest

- La Tropicienne

- Le Saint Honoré


Charlotte aux fruits rouges



Jusqu'à 8 personnes

Infusion vanille de Madagascar



Nos entremets

Jusqu'à 10 personnes

• Le Concorde



• L'Évasion



• Le Kyoto



• Le Macao



• Le Millesime



• Le Pavé jocodien



Pour vous donner
l'eau à la bouche

Le Millesime

Mousse chocolat caramel
crème brûlée vanille de
Madagascar croustillant
praliné de riz soufflé
biscuit moelleux chocolat

L'Évasion

Mousse légère framboise,
crème brûlée citron vert
et un biscuit moelleux
amande

Le Macao

Mousse chocolat praliné
Noisettes caramélisées
Biscuit moelleux chocolat

Le Pavé Jocodien

Mousse chocolat, goût
intense cacao, feuilletine
praliné croquante et
biscuit moelleux chocolat

Le Kyoto

Mousse légère praliné
crémeux yuzu
biscuit cuillère vanille
croustillant praliné
noix de pécan chocolat



Le bali

Mousse fruit de la passion
cœur ananas rotis glaçage
mangue biscuit capucine
noisette

Le trio

Mousse exquise trois
chocolats et biscuit
moelleux amande

Le Concorde

Mousse chocolat
Meringue
brindille de meringue





03

Pour vos moments de partage

Nos mignardises assorties

Plateau de 20, 30, 50 pièces



Nos macarons gourmands

100% naturels, sans colorants artificiels.



Nos incontournables

Nos choux vanilles

À partir de 20 choux



Nos cannelés



Nos chouquettes



Attention ! Elles sont redoutables !



Nos chouchous

• Le pot de babas



• Les cakes



• La Babka



• Le cookie shot



• La brioche coquette



• Les financiers

• Les pasteis de Nata





04

Nos pièces montées *goût vanille*

Mariages, anniversaires, pour tous vos moments de partage et de joie, notre mission est de vous accompagner.



05

Nos number cakes

Un chiffre :
à partir de 12 personnes

Deux chiffres :
à partir de 24 personnes



Chiffres ou lettres,
chaque gâteau est
une œuvre unique
qui émerveillera vos
papilles et ravira vos
convives.



Meilleur croissant
et pain au chocolat
de la région 2024

06

Nos pains gourmands

- Le petit épeautre 
- La tourte de meule 
- La tourte de seigle 



07

Notre gamme traiteur



Plateau de canapés

- Burger encr de seiche, chèvre, concombre
- Patte d'ours salé jambon emmental
- Club sandwich saumon
- Wrap poulet mariné roquette
- Verrine de pois cassés, fêta, tomates séchées



08

*Le petit
mot de
Chouquette*



Un grand merci !

Pour toutes vos commandes...

Nous vous invitons à respecter un délai de 10 jours minimum.

Suivez-nous sur les réseaux !



Maison Nardeux

www.maisonnardeux.fr

Listes des
allergènes :



Fruits à coques



Soja



Oeufs



Lait



Gluten



Sans-Gluten



Arachides



Poisson

En tant qu'artisans, nous faisons tout à la main. Il se peut qu'il y ai des traces d'allergènes dans chacun de nos produits.