

 minnapatisserie

 minnapatisserie

[www.minnapatisserie.com](http://www.minnapatisserie.com)

[minnapatisserie@gmail.com](mailto:minnapatisserie@gmail.com)



*Minna*  
pâtisserie & traiteur

*Minnà ...* Après avoir créé les glaceries Único et Fresco, Julia et Tiago deux diplômés de *l'Institut Paul Bocuse* voulaient transposer leurs valeurs (respect des saisons, travail uniquement de fruit frais, lait frais, crème et beurre de Bresse, farine Bio de Bourgogne, anti-gaspillage alimentaire etc...) à un domaine qui les passionnait aussi:

la Pâtisserie Traiteur.

Minnà ça veut dire "Mémé" en langue Corse, on voulait créer un lieu qui rende hommage à nos grands-mères respectives et à toutes les grands-mères de la planète en proposant des produits simples avec des vrais goûts! En choisies sont de travailler directement avec nos producteurs et utiliser ce que ces pamonné(e)s nous offrent de meilleur. Vous trouverez dans ce petit carnet les recettes de grand-mère pour les fêtes de fin d'année.

Afin de garantir une fraîcheur optimale et lutter contre le gaspillage alimentaire, nous ne travaillons que sur commande. Elles devront être passées avant le 18 décembre directement à la boutique ou par téléphone au *09 83 57 30 80*.

*Minnà Pâtisserie Traiteur*

Adresse : **12 rue d'Algérie 69001 Lyon - minnapatisserie@gmail.com**

NB: les commandes pour Único devront se faire directement chez único et seront à récupérer là-bas.

# PANETTONE

*Panettone confectionné dans la plus grande  
tradition par nos soins.*

Fruits confits de Marcel Santini

*500gr - 21,90 €*

Chocolat 60% BIO et Noisette française Grillée

*500gr - 21,90 €*

Chocolat 60% BIO, orange confite de Marcel

Santini et amande d'Avola

*500gr - 21,90 €*





# CHOCOLAT NOIR ET NOISETTE GRILLÉE

Biscuit moelleux noisette,  
Mousse chocolat 60% allégée,  
Praliné grué de cacao,  
Noisettes concassées,  
Crèmeux noisette,  
Sablé chocolat.

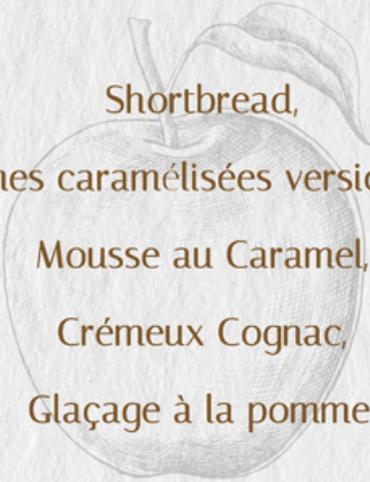
*Sur commande*

4 personnes - 22,90 €

6 personnes - 33,90 €

# POMME TATIN

## CARAMEL ET COGNAC



Shortbread,  
Pommes caramélisées version tatin,  
Mousse au Caramel,  
Crèmeux Cognac,  
Glaçage à la pomme.

*Sur commande*

4 personnes - 29,90 €

6 personnes - 33,90 €



# CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE



## ET AGRUMES CORSES

- Biscuit moelleux châtaigne,
- Mousse à la châtaigne d'Ardèche,
- Petits morceaux de marrons confits,
- Confit d'agrumes corses,
- Gel citron jaune de Corse,
- Streuzel à la farine de châtaignes.

*Sur commande*

4 personnes - 22,90 €

6 personnes - 33,90 €

# GALETTE DES ROIS

Galette à la frangipane aux amandes  
d'Avola en Sicile

*6 personnes - 24,00 €*

*Galette des Rois  
en édition limitée :*

Noisette de Dordogne  
et Citron Corse.

Crème de Noisette et  
crème pâtissière aux citrons  
de Corse pour une galette  
gourmande et tout en fraîcheur.

*6 personnes - 29,90 €*



*Les galettes seront  
à commander par  
téléphone ou en  
boutique directement.*