

MENU DE FÊTES

LA MERINGAIE
PARIS



🌲🌲🌲 LES PAVLOVAS DES FÊTES 🌲🌲🌲

Une promenade dans une forêt de sapins,
pour en découvrir les merveilles.



La baie d'argousier ? C'est un petit fruit orange délicieusement acidulé, au parfum à mi-chemin entre abricot et prune. Il devient la star de Gabrielle, la pavlova de Noël de La Meringaie

Gabrielle

Meringue craquante et moelleuse, crème fouettée nature, ganache chocolat noir citron confit, mangue et compotée de baie d'argousier.



Sophie

Crème de marron, crème fouettée nature, orange fraîche, zeste d'orange confit, marron glacé, copeaux de chocolat.



Olympe

Crème fouettée yuzu miel, mangue, ananas, fruit de la passion, grenade.



Formats disponibles

La pavlova classique ronde

4 pers. **26.50€** /

6 pers. **39€** / 8 pers. **51€**

La bûche pavlova - 8 pers. **55€**

La couronne pavlova - 6 pers. **55€** /

12-15 pers. **115€**

Toutes nos Pavlovas sont naturellement sans gluten. Prix susceptibles d'être ajustés en fonction des prix des matières premières.

SAPINS



Sapin en meringue

Et la meringue devient sapin et décoration pour mettre au centre de la table de Noël : elle se casse, elle se croque, elle se partage...



Formats disponibles

Le petit sapin (5 étages)

à partager - **30€**

Le grand sapin (7 étages)

à partager - **40€**

BÛCHE



Héliette

6 pers • 47€

Meringue croquante, crème fouettée au praliné, ganache chocolat noir, compotée de poire et fève tonka.



Toutes nos Pavlovas sont naturellement sans gluten. Prix susceptibles d'être ajustés en fonction des prix des matières premières.

ET TOUJOURS...



Pélagie

Crème fouettée aux zestes de citron vert, framboise et fruit de la passion.

Félicité

Crème fouettée au cacao, framboise, poire et copeaux de chocolat.

Adélie

Crème fouettée au thé jasmin, litchi et pomelos.



Formats disponibles

4 pers. **22,50€** / 6 pers. **33€** / 8 pers. **43€**

... ET LES ROULÉS DE MERINGUE



Félicien

6 pers • 29.50€

Meringue moelleuse roulée, crème fouettée cacao, feuilletine praliné. (contient du gluten)

Barthélémy

6 pers • 29.50€

Meringue moelleuse roulée, crème fouettée café et pointe de caramel.



Toutes nos Pavlovas sont naturellement sans gluten. Prix susceptibles d'être ajustés en fonction des prix des matières premières.

LES MACARONS

LES MACARONS PARISIENS

Nos recettes exclusives de macarons inspirées de nos pavlovas

La boîte de 6 macarons • 12,90€

La boîte de 12 macarons • 24,90€

La boîte de 20 macarons • 41,50€



LES MACARONS FRANÇAIS

Le macaron traditionnel :
un moelleux incomparable et un bon goût d'amande

Le sachet de 6 macarons • 6,50€

La boîte de 12 macarons • 12.50€



PRODUITS EXPÉDIABLES PAR COLIS SUR
LAMERINGAIE.COM

LES GOURMANDISES

VOIR TOUTS LES PRODUITS DISPONIBLES SUR LE SITE

Meringuettes

4,50€ à 4.90€

Petites meringues nature, pistache,
noisette, chocolat, praline rose, spéculos.



Chocolats

9,90€ à 21€

Orangettes, citronnettes, mendiants...



Marrons glacés

17.50€

La réglette de marrons glacés
signés par la maison Corsiglia.



Existents aussi en coffret cadeau



BOUTIQUES



21, rue de Lévis, Paris 17^e • 01 44 71 94 16
41, rue du Cherche Midi, Paris 06^e • 01 42 22 67 87
35, rue des Martyrs, Paris 09^e • 01 42 45 62 87
8, rue Daguerre, Paris 14^e • 01 45 38 51 18
8-14, rue des Huissiers, 92200 Neuilly •
01 46 37 89 58

Boutique en ligne

Retrait, livraison Paris et Petite Couronne,
expédition France.

lameringaie.com

LES FÊTES Ouvertures

Les **24, 25 et 31/12**

Les horaires sont disponibles sur le site

Toutes les boutiques sont fermées

les **1^{er} et 2 janvier 2024**

La boutique de Neuilly sera fermée le **25/12**

Commandes

Pour les **24 et 25/12** jusqu'au **22/12**

Pour le **31/12** jusqu'au **29/12**

RETROUVEZ LA GALETTE ET LA BABKA DES ROIS 2024



Alienor

à partir du **4 janvier 2024**

Crème fouettée à l'amande, poire et framboise.
Avec une fève et une couronne.

