

# MENU DE FÊTES

LA MERINGAIE  
PARIS



## LES PAVLOVAS

Toutes les recettes sont disponibles dans tous les formats

### PAVLOVAS DES FÊTES

#### Manon

*Inspiration provençale*

Les friandises exquises de la veillée de Noël en Provence, réunissent nougat, fruits secs, miel et agrumes. Cette tradition de gourmandise inspire Manon, la pavlova de Noël 2024 : crème fouettée au nougat, clémentine fraîche, compotée de clémentine, clémentine confite et plaques de chocolat noir.



#### Sophie

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



#### Olympe

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



### PAVLOVAS CLASSIQUES

#### 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	★ Fêtes ★	Classique
4 pers.	27,90€	23,50€
6 pers.	41,50€	34,50€
8 pers.	54€	44,50€

La bûche pavlova 8 pers.	57€
La couronne pavlova 6 pers.	57€
La couronne pavlova 15 pers.	119€

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

## LES BÛCHES

#### Jules

6 pers • 47€

Biscuit madeleine, décors meringue, crème façon panacotta citron vert, framboise et fruit de la passion.



#### Lucien

6 pers • 47€

Biscuit madeleine, croustillant praliné, décors meringue, caramel au beurre salé, crème façon panacotta vanille, poire.



### ... ET LES BÛCHES ROULÉES DE MERINGUE

#### Félicien

6 pers • 31€

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

#### Barthélémy

6 pers • 31€

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



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

## RETROUVEZ LES GALETTES DES ROIS 2025

à partir du 3 janvier 2025

Avec une fève et une couronne.



#### Galette Pélagie

6-8 pers • 39€

Pâte feuilletée, crème d'amande, compotée de framboise et fruit de la passion.



#### Galette Alienor

8 pers • 41€

Meringue craquante et moelleuse, crème fouettée à l'amande, poire et framboise.



#### La babka des rois

8 pers • 21€

Brioche tressée à la crème d'amande.



Septembre 2024 - Crédits Photos - Julien Célice



## BOUTIQUES



21, rue de Lévis, Paris 17<sup>e</sup> • 01 44 71 94 16  
41, rue du Cherche Midi, Paris 06<sup>e</sup> • 01 42 22 67 87  
35, rue des Martyrs, Paris 09<sup>e</sup> • 01 42 45 62 87  
8, rue Daguerre, Paris 14<sup>e</sup> • 01 45 38 51 18

**Boutique en ligne**  
**lameringaie.com**

## LES FÊTES

### Ouvertures

Les 24, 25 et 31/12

Les horaires sont disponibles sur le site  
Toutes les boutiques seront fermées  
le 1<sup>er</sup> janvier 2025

### Commandes

Pour les 24 et 25/12 jusqu'au 22/12  
Pour le 31/12 jusqu'au 29/12

