



Article de 2012 « Journal du Pâtissier »

[L'Ilot de Saint Cado](#) c'est le mariage entre le **praliné**, la **crêpe Dentelle** et le **caramel**, le tout enrobés de cacao...

Au Petit Prince

Un nouveau packaging pour les fameux [Ilots de Saint-Cado](#) de la Pâtisserie Au Petit Prince à Etel. Un coffret au design séduisant et élégant, marqué par un triskell symbolisant la Bretagne et le petit village de pêcheurs de Saint-Cado sur les bords de la ria d'Etel... Ces petits cubes, gourmand mariage de praliné, caramel et crêpe dentelle de Quimper sont disponibles en deux tailles de coffrets.

Ilots de Saint-Cado Taille1: 7.90€ et Taille2: 15.90€.

Les galettes des rois



La Pâtisserie **Au Petit Prince** (56410 Etel) Propose 3 galettes des rois à sa clientèle: une galette classique à la frangipane, une galette bretonne aux pommes étuvées à la vanille et caramel au beurre salé, et, l'Azuka où l'amertume du Daidai est adoucie par une crème d'amandes au chocolat exceptionnel Ampamakia de Madagascar. Le Daidai est un fruit utilisé pour la décoration du Nouvel An au Japon. Originaire de l'Himalaya, ce fruit à la saveur de l'orange amère est cultivé principalement au Japon. Il est généralement consommé en jus et se marie particulièrement bien au chocolat, d'où l'idée de cette maison de conjuguer une crème d'amandes Ampamakia 68% Valrhona avec un glaçage Daidai, et un disque de chocolat réalisé sur un transfert et ajouré avec des trous de différents diamètres. T1:12.40€ T2:18.60€ T3:24.80€.