



### Au Petit Prince

A [Etel](#) et [baud](#) (56), le Relais Desserts Au Petit Prince lance pour la fête des mères **le dessert Mamounette** qui s'inspire des couleurs actuelles, en mariant violette et pistache. Sur un pain de Gênes aux pistaches siciliennes se trouve un croustillant au praliné pistache. Puis, sous sa robe mauve brillante et nacrée, se cache un tiramisu à la violette et une crème brûlée vanille du Mexique. Pour souligner le travail « pâtissier » de ce dessert, des pointes fraîches de crème ultra onctueuse mascarpone vanille et citron de Menton. Autour sont disposées, comme des bijoux, de délicieuses guimauves scintillantes à la violette, des framboises et des éclats de pistaches.



Uniquement en 6/8 personnes : 35€ .

Pistache et violette se retrouvent également dans le macarons au cœur tendre et fondant de pistache sicilienne aux 2 coques, 2 couleurs, 2 saveurs. 1.10€ l'unité.



Le cœur Surprise va aussi séduire les mamans. Maelig et son chocolatier ont créé un cœur bitexture et biton. Effet velours et effet brillant : deux textures, le tout en chocolat blanc évidemment. Une version rouge intense et une version blanche suprême. Au choix, les fameux [Bonbons Tempête](#) en forme de cœur, garnis de caramel au beurre salé semi-liquide ou des bonbons de chocolat... taille unique: 17.90€.



Pour compléter la collection, des bonbons de chocolat uniques en création éphémère avec l'étui Violette Cassis, un bonbon bicouche noir à la violette. Taille unique: 14.90€.



---

Article du Journal du pâtissier, parue en février 2012



[Au Petit Prince](#)

A Etel (56140), [Maëlig Georgelin](#) a multiplié les créations pascales. Côté montage en chocolat retrouvez les deux compères: Coco Licot (œuf en chocolat noir recouvert de guimauves au coquelicot) et, Coco Cado (œuf en chocolat au lait recouvert des fameux Ilots de Saint-Cado (mariage du caramel, du praliné et de la crêpe dentelle). Coco Licot et Coco Cado : 28.90€ le grand et 18.90€ le petit.





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€.

---

## Au Petit Prince, La Bûche Mama



Sous sa robe d'un rouge intense et ses cubes de guimauves aux coquelicots, la **bûche Mama**, révèle un biscuit sablé enrobé de chocolat, un crémeux et une compotée de framboises délicieusement associés au fondant d'un tiramisu aux coquelicots. Telle est la bûche proposée par la pâtisserie Au Petit Prince de la Place de la République à Etel.