



CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Maison
ROY
AUXERRE

CAPUCINE

Mousse légèrement vanillée,
compotée de mirabelle,
croustillant, pâte sablée



LILAS

Cheese-cake, biscuit cuillère,
compotée de framboise

4 personnes : 23,60 €

6 personnes : 35,40 €

8 personnes : 47,20 €

FRAISIER

Génoise,
crème mousseline vanille,
fraises fraîches



PAVLOVA

Meringue fondante
crème légère
à la menthe,
framboises fraîches



IRIS

Mousse à la fraise,
compotée de rhubarbe, biscuit, croustillant



* Uniquement le week-end

les fruités



SAUL

Croustillant praliné,
biscuit chocolat,
crèmeux chocolat 70%,
mousse chocolat 70%



GASTON

Biscuit madeleine,
crèmeux chocolat,
caramel mou



CÉSAR

Mousse praliné,
biscuit chocolat,
croustillant

4 personnes : 23,60 €
6 personnes : 35,40 €
8 personnes : 47,20 €

les glaces

ANAÏS

Croustillant coco, parfait citron vert,
sorbet framboises, sorbet mangue-passion,
crème glacée coco

MILLE-FEUILLE GLACÉ

Sorbet pêche, crème glacée à la menthe, biscuit,
feuilletage caramélisé

NOUGAT GLACÉ

Glace vanille, amandes, pistaches,
coulis de fruits rouges

VACHERIN

Vanille-Chocolat

Uniquement pour 6/7 personnes : 38,40 €

PETITS POTS DE GLACES

- Vanille de Madagascar
- Chocolat
- Pistache
- Fraise
- Passion-Mangue
- Citron
- Cassis de Bourgogne et Violette
- Framboise

D'autres parfums à découvrir en boutique...

les chocolatés

AMANDE- ABRICOT

Crème mascarpone abricot,
crèmeux abricot,
coulis abricot, pain de gène

4 personnes : 23,60 €

6 personnes : 35,40 €

8 personnes : 47,20 €



CITRON MERINGUÉE

Crème citron, meringue italienne,
cube de citron confit,
biscuit joconde



CASSIS- VIOLETTE

Crème mascarpone
à la violette,
compotée de cassis,
biscuit moelleux



CHOCOLAT- CARAMEL

Croustillant au riz soufflé,
crèmeux chocolat
Jivara 40%,
crèmeux caramel,
biscuit



CITRON

Crème mascarpone citron,
crème citron, biscuit joconde



VANILLE

Pâte sablée,
ganache vanille,
biscuit moelleux vanille,
crème mascarpone vanille
de Madagascar



les entre-tartes

SAVARIN

Biscuit imbibé au rhum,
crème légère,
fruits frais de saison



MILLE-FEUILLE VANILLE

Feuilletage caramélisé,
crème légère vanille



SAINT-HONORÉ CASSIS-VIOLETTE

Feuilletage caramélisé,
crème légère à la violette,
compotée de cassis,
crème mascarpone à la violette



SAINT-HONORÉ VANILLE

Feuilletage caramélisé
crème légère vanille



PARIS BREST

Pâte à choux,
crème légère au praliné,
cœur coulant de praliné,
noisettes caramélisées



les grands classiques



MILLE FEUILLE

4,90 € pièce

Roquefort-noix • Saumon-aneth

NAVETTE

Légumes
ou saumon

1,40 € pièce

CROUSTADE

de champignons
au Chaource

4,80 € pièce

CANAPÉ

1,10 € pièce (à partir de 40 p.)

CAKE SALE

9,90 € pièce

- Lardons-tomates séchées
- Lardons-pruneaux
- Olives-champignons

PAIN SURPRISE NORDIQUE

32€



MACARON

1,10 € pièce

Coffret de 8 : 9,90 €

16 macarons : 18,90 €

25 macarons : 29,90 €

TUILES

6,20 € les 100g
(10-12 pièces)

PAIN D'ÉPICES

7,90 € pièce

CAKE

CHOCOLAT/
CAMEL

14,90 € pièce

FOURS SUCRÉS

0,95 € pièce

CAKE

9,50 € pièce

fruits confits, citron, chocolat

FLORENTINS

6,20 € les 100g
(10-12 pièces)

le traiteur

les douceurs



BOUTIQUE
PAUL-BERT

91, rue du Pont | 89000 Auxerre

03 86 52 35 93

En semaine : 6h - 19h

Le dimanche : 6h - 13h30

Ouvert 7/7 jours

BOUTIQUE
CHARLES LEPÈRE

21, place Charles-Lepère | 89000 Auxerre

03 86 52 14 08

En semaine : 6h30 - 19h

Le dimanche : 6h30- 13h

Fermé le jeudi

LE BOUDOIR

SALON DE THÉ

89, rue du Pont | 89000 Auxerre

03 86 52 35 93



www.eric-roy.eu

 Boulangerie Pâtisserie Éric Roy Auxerre



Nos boutiques sont à votre disposition pour tous conseils ou prendre vos commandes sur place ou par téléphone le plus tôt possible et au minimum 48 heures à l'avance. Prix : les prix sont ceux du tarif applicable du 13 avril 2024 au 19 octobre 2024. Les prix s'entendent TTC.

