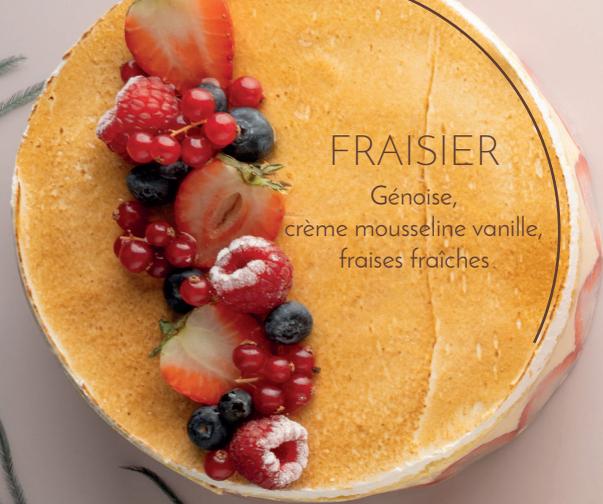




CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2025



FRAISIER

Génoise,
crème mousseline vanille,
fraises fraîches



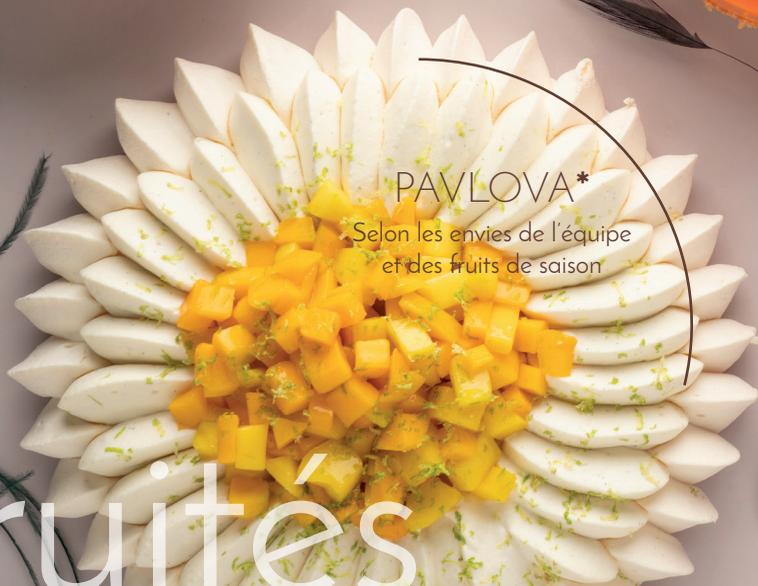
HELENA

Compotée d'abricot,
biscuit madeleine
à l'huile d'olive,
mousse romarin,
croustillant



FRAMBOISIER

Génoise,
crème mousseline vanille,
framboises



PAVLOVA*

Selon les envies de l'équipe
et des fruits de saison



PROMISE

Biscuit madeleine,
crème vanille,
compotée de framboise

4 personnes : 25,20 €
6 personnes : 37,80 €
8 personnes : 50,40 €

* Uniquement le week-end

les fruités



PAUL

Crèmeux Ghana 80%,
mousse Ghana 80%,
croustillant praliné,
biscuit madeleine chocolat



CHARLES

Crème brûlée vanille,
mousse Jivara,
biscuit brownies

4 personnes : 25,20 €
6 personnes : 37,80 €
8 personnes : 50,40 €

AUGUSTIN

Crème brûlée café,
mousse chocolat dulcèy,
biscuit noisette,
croustillant

les chocolatés

MANGUE-PASSION

Crèmeux mangue-passion,
crèmeux ivoire,
compotée mangue-passion,
biscuit joconde,
pâte sucrée

CHOCOLAT-PRALINE

Crèmeux Guanaja 70%,
biscuit chocolat,
praliné, pâte sucrée

VANILLE

Crème vanille
de Tanzanie,
ganache vanille,
biscuit cuillère,
pâte sucrée

CITRON NUAGE

Crèmeux citron,
nuage de citron,
pâte sucrée

PISTACHE-GRIOTTE

Crèmeux pistache, compotée de griotte,
praliné pistache, crème d'amande,
pâte sucrée,
pistaches torréfiées

TARTE FRAMBOISE

Crème d'amande,
compotée de framboise,
framboises fraîches,
pâte sucrée

les entre-tartes

4 personnes : 25,20 €

6 personnes : 37,80 €

8 personnes : 50,40 €

* Uniquement pour 6 personnes



MILLE-FEUILLE PÊCHE-VANILLE*

Feuilletage caramélisé,
compotée de pêche,
crème vanille, biscuit cuillère

SAVARIN*

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



PARIS BREST

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



SAINT-HONORÉ VANILLE

Feuilletage caramélisé,
choux vanille,
crème légère vanille,
chantilly vanille



MILLE FEUILLE VANILLE

Feuilletage caramélisé,
crème légère vanille

les grands classiques

Entremets glacés : 51,20 €
* Uniquement pour 8 personnes

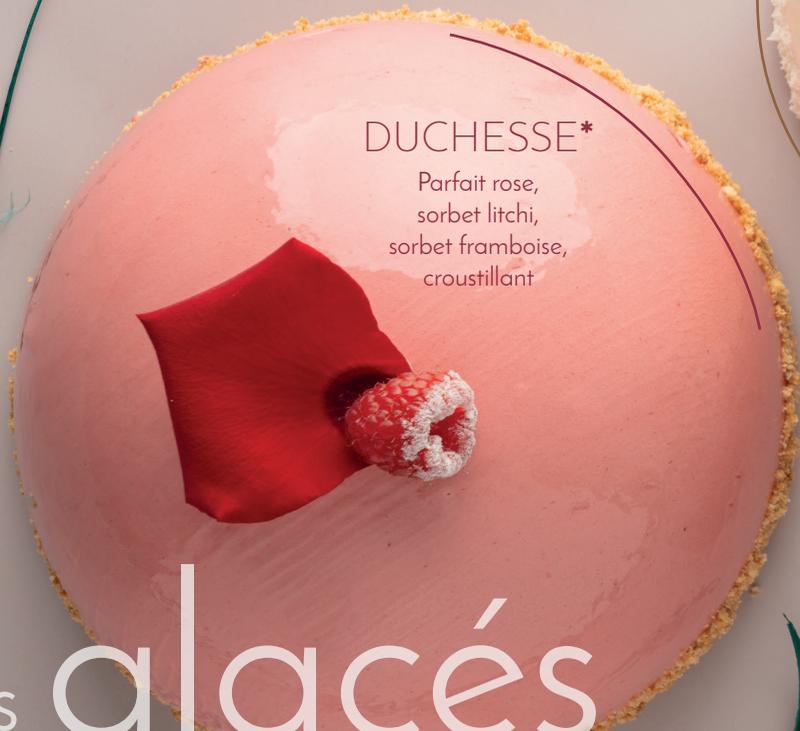
ANAÏS*

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



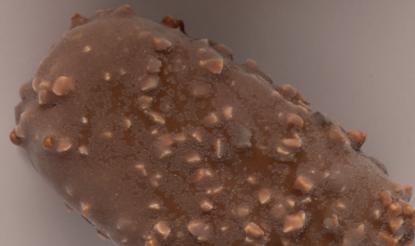
DUCHESSÉ*

Parfait rose,
sorbet litchi,
sorbet framboise,
croustillant



MAGNUM

Glace vanille,
chocolat au lait
3,90 € / pièce



les glacés



CAKE SALÉ

9,90 € pièce

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



CANAPÉ

1,10 € pièce (à partir de 40 p.)



MILLE-FEUILLE

4,90 € pièce

Roquefort-noix • Saumon-aneth



PAIN SURPRISE NORDIQUE

32 €



NAVETTE

Légumes ou saumon

1,40 € pièce

le traiteur



FOURS SUCRÉS

0,95 € pièce



CAKE

chocolat/caramel

14,90 € pièce



CAKE

9,50 € pièce

fruits confits • citron • chocolat



les douceurs



MACARON

1,10 € pièce

Coffret de 8 : 9,90 €

12 macarons : 14,70 €

18 macarons : 21,30 €



PAIN D'ÉPICES

7,90 € pièce



La qualité & le terroir

AU CŒUR DE NOS CRÉATIONS

Nous avons à cœur de travailler avec des matières premières d'exception, sélectionnées avec soin pour leur qualité et leur proximité.

Nous utilisons le chocolat Valrhona, reconnu mondialement pour son excellence et son savoir-faire.

Nous utilisons principalement la farine des Moulins de Vincelottes.

Pour nos viennoiseries, nous optons pour le beurre Montagu, apportant à nos croissants une texture fondante et un goût incomparable. Nous utilisons également la crème Président, gage de qualité.

Attachés à notre territoire, nous nous approvisionnons auprès de producteurs locaux du département dans la mesure du possible, garantissant fraîcheur lors de la fabrication. Une partie de nos fournisseurs sont situés à proximité de notre boutique, afin de privilégier les circuits courts et de soutenir l'économie locale.

Chaque ingrédient est sélectionné avec rigueur pour offrir à nos clients des produits savoureux, authentiques et fidèles à notre engagement artisanal.

Aujourd'hui, la Maison Roy, c'est 45 salariés qui mettent en œuvre leur savoir-faire afin de vous proposer des produits maison. Fabriqués avec de belles matières premières, vous pouvez les retrouver dans nos 2 boutiques et salon de thé.

Clémence, Pierre-Edouard et notre équipe

A detailed illustration of a tea set, including a teapot, a teacup, and a saucer, surrounded by tea leaves and branches. The illustration is rendered in a dark blue color against a lighter blue background.

NOTRE Salon de thé

Avez-vous déjà pris le temps de profiter de notre boudoir ?

Nous y proposons des petits déjeuner le matin et vous pouvez y déguster nos produits tout au long de la journée.

Notre chef vous propose des plats cuisinés maison le midi.

Thés de la maison Dammann, jus de fruits Patrick Font, limonade artisanale, ... vous permettront d'accompagner une petite douceur.

LE BOUDOIR
SALON DE THÉ

89, rue du pont | 89000 Auxerre

03 86 52 35 93



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 19 avril 2025 au 19 octobre 2025. Les prix s'entendent TTC.