



CARTE AUTOMNE-HIVER
2025-2026



OPÉRA

Biscuit joconde,
ganache,
crème au beurre moka

Maison
ROY
AUXERRE



AUGUSTE

Mousse chocolat 70%,
crèmeux chocolat-poivre de timut,
croustillant praliné,
biscuit madeleiné
au chocolat

4 personnes : 25,20 €

6 personnes : 37,80 €

8 personnes : 50,40 €



EDOUARD

Mousse chocolat au lait,
crème brûlée à la noisette,
biscuit brownies,
crèmeux Jivara-noisette

les chocolats



FRAMBOISIER

Génoise,
crème mousseline vanille,
framboises



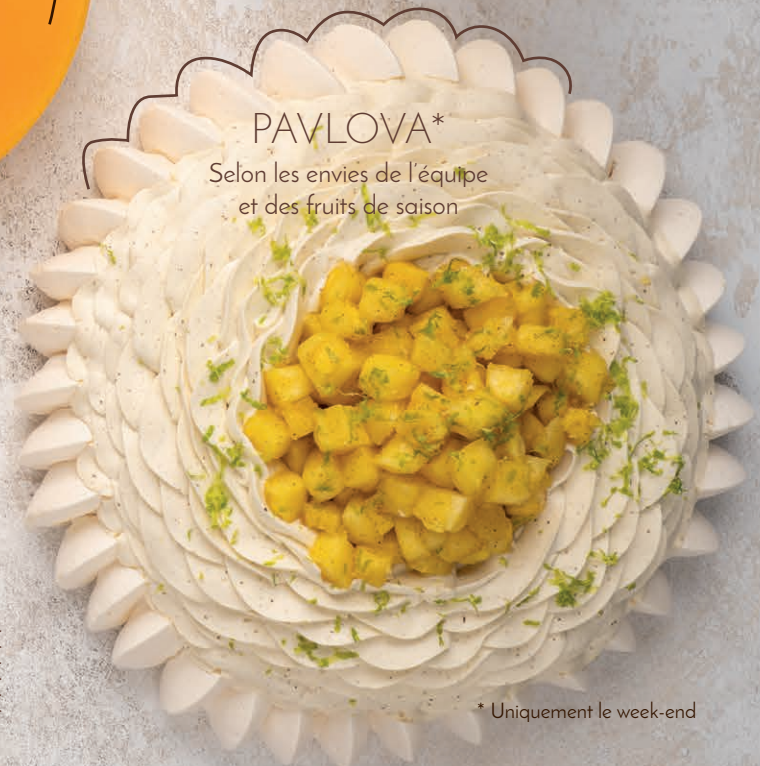
PHILIPPINE

Mousse vanille,
compotée de mangue-passion,
biscuit pain de Gênes,
croustillant



VICTOIRE

Biscuit madeleine,
compotée de myrtilles,
crème légère citron



PAVLOVA*

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

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

* Uniquement le week-end

les fruités

POP-CORN

Crème légère pop-corn,
caramel mou,
croustillant au maïs

POMME TATIN

Pommes caramélisées,
crèmeux vanille, biscuit cuillère,
pâte sucrée

PÉCAN-VANILLE

Crèmeux praliné-pécan,
crème vanille,
praline noix de pécan,
crème d'amande, pâte sucrée

CAPPUCCINO

Crème cappuccino,
ganache au café, biscuit chocolat,
pâte sucrée

CITRON NUAGE

Crèmeux citron,
nuage de citron,
pâte sucrée

FRAMBOISE

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

4 personnes : 25,20 €

6 personnes : 37,80 €

8 personnes : 50,40 €

les entre-tartes

A rectangular cake with a thick layer of caramelized puff pastry, white vanilla cream, and a top layer of more caramelized puff pastry. It is decorated with fresh raspberries, blackberries, and blueberries, along with a vanilla bean.

MILLE-FEUILLE VANILLE

Feuilletage caramélisé,
crème légère vanille

A round cake with a dark chocolate glaze, topped with a generous amount of fresh seasonal fruits including raspberries, strawberries, blueberries, and blackberries.

SAVARIN*

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

A collection of Paris Brest pastries on a wooden board. They are round, dusted with powdered sugar, and have a chocolate praline filling with a caramelized nut center. Some are decorated with chocolate drizzle and hazelnuts.

PARIS BREST

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

A round cake with a dark chocolate glaze, topped with a thick layer of white vanilla cream piped in a decorative pattern. It is surrounded by a ring of glazed cherries and decorated with two vanilla beans.

SAINT-HONORÉ VANILLE

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

* Savarin :
Uniquement pour 6 personnes

A rectangular cake with a thick layer of caramelized puff pastry, white hazelnut cream, and a top layer of more caramelized puff pastry. It is decorated with hazelnuts and a vanilla bean.

MILLE-FEUILLE NOISETTE

Feuilletage caramélisé,
crème légère noisettes,
croustillant noisettes

les grands classiques





BOUTIQUE
PAUL BERT

91, rue du Pont | 89000 Auxerre

03 86 52 35 93

En semaine : 6h - 19h
Le dimanche : 6h - 13h30
Ouvert 7j/7

BOUTIQUE
CHARLES LEPÈRE

21, place Charles Lepère | 89000 Auxerre

03 86 52 14 08

En semaine : 6h30 - 19h
Le dimanche : 6h30 - 13h
Fermeture 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 tout conseil 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 18 octobre 2025 au 19 avril 2026. Les prix s'entendent TTC.

