



Tea time A l'anglaise  
avec les nouveautés  
PARIS BAGUETTE !



## Tea time A l'anglaise avec les nouveautés PARIS BAGUETTE !

Gâteau en couches, gâteau sandwich ou encore gâteau à étages, le layer cake a bien des noms, mais une chose est certaine, c'est que cette pâtisserie est un petit délice en bouche. Invention tout droit venue d'Angleterre, le layer cake est composé de plusieurs couches de biscuits et de crème, aromatisés en fonction de ses envies et à l'infini.

**Paris Baguette** s'est inspiré de cet emblématique dessert pour créer une **collection de layer cakes haut en couleurs et en saveurs**. Fraise, myrtille, chocolat ou matcha, les layer cakes Paris Baguette impressionneront les invités à l'heure du tea time. Proposés en version grand format pour des moments de partage, les layer cakes Paris Baguette sont également disponibles à la part pour une pause gourmande en solitaire.

Prêt pour un tea time digne de Buckingham Palace ?



LES LAYER CAKES

# Layer cake fraise

Impossible de résister à ce layer cake rosé tout en douceur et en fraîcheur. Il est réalisé à partir d'un chiffon cake léger à la vanille et de crème aérienne à la vanille de Madagascar. Sur le dessus, la compoté de fraise et les fraises fraîches joliment découpées apportent la touche de fruit qui fait toute la différence.

*Disponible jusqu'au 15 septembre 2024*



LES LAYER CAKES

# Layer cake myrtille

Place à la myrtille qui vient remplacer avec brio le layer cake fraise dès la fin des beaux jours. Tout aussi gourmand que son pendant à la fraise, le layer cake myrtille est composé d'un chiffon cake vanillé et d'une crème aérienne à la vanille de Madagascar, le tout surmonté par une compoté de myrtille et des myrtilles entières. Le layer cake myrtille sort tout de même du lot avec sa jolie couleur bleutée due à de l'ajout de purée de myrtille dans la préparation du biscuit. So chic !

*Disponible à partir du 16 septembre 2024*





LES LAYER CAKES

# Layer cake chocolat

Réconfort et ultra gourmandise sont au rendez-vous avec le layer cake chocolat ! Réservée aux vrais amateurs de chocolat, cette pâtisserie est élaborée à partir d'un chiffon cake aérien au chocolat noir et d'une crème mascarpone au chocolat noir également. Pour un goût encore plus intense, des copeaux de chocolat noir sont parsemés sur le haut du gâteau. Un régal pour les yeux et les papilles.

*Disponible toute l'année*



LES LAYER CAKES

# Layer cake matcha

De plus en plus répandu et apprécié, le matcha est une poudre de thé vert japonais broyé très finement. C'est à partir de cet ingrédient que Paris Baguette a imaginé sa nouvelle création fusionnant deux univers culinaires, celui de l'Angleterre avec celui du Japon. Cette pâtisserie est ainsi préparée à base d'un chiffon cake et d'une crème, tous deux au matcha. Les initiés devraient apprécier son goût herbacé si caractéristique du matcha.

*Disponible toute l'année*



*Disponibles dans toutes les enseignes  
Paris Baguette*

●  
À LA PART : 5.90€

●  
4/6 PERS : 32€

●  
8/10 PERS : 42€

## À PROPOS DE PARIS BAGUETTE :

Animé depuis 1988 par l'envie de proposer des produits de qualité inspirés du pain traditionnel et de la pâtisserie française, Paris Baguette est un concept gourmand qui aujourd'hui compte 4000 adresses dans le monde entier dans 5 en France. Avec l'objectif d'allier sans concession plaisir des yeux au goût, Paris Baguette offre à ses clients des produits de qualité et une expérience inoubliable.

Plus d'information sur [parisbaguette.fr](https://parisbaguette.fr)

