



— 1951 —

# Maison Alexis

BOULANGERIE  
PÂTISSERIE

---

Entremets  
et plateaux  
gourmands

# Découvrez notre sélection gourmande



Entremets



Commandes spéciales



Gâteaux Individuels



New York Rolls



Plateaux sucrés



Plateaux salés

# Les entremets

( 6 à 8 personnes )



## LE SAINT-HONORÉ

*Pâte feuilletée inversée, crème pâtissière  
à la vanille de Madagascar, chantilly à la vanille*

**260 DH**

# Les entremets ( 6 à 8 personnes )



## LE CHEESECAKE AUX MYRTILLES OU FRAMBOISES ( SELON LES SAISONS )

*Biscuit sablé aux amandes, mousse cheesecake, marmelade de myrtilles ou framboises, myrtilles  
ou framboises fraîches*

**269 DH**



## TARTE AUX POMMES & NOIX DE PÉCAN

*Biscuit sablé aux amandes, frangipane à la noix de pécan,  
pomme caramélisée au beurre salé, noix de pécan caramélisées*

**240 DH**

# Les entremets

( 6 à 8 personnes )



## LE PARIS-BREST

*Crème pralinée noisettes, pâte à choux,  
croustillant à la noisette, noisettes caramélisées*

**220 DH**

# Les entremets ( 6 à 8 personnes )



## LE MERVEILLEUX

*Meringue croustillante, croustillant à la noisette, ganache chocolat Fivara, glaçage chocolat au lait & noisettes caramélisées*

289 DH



## LA TARTE CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

*Biscuit sablé cacao, caramel mou, croustillant feuilletine, crémeux chocolat, noix de pécan caramélisées au beurre salé, disque de chocolat*

230 DH



# Les entremets ( 6 à 8 personnes )



## LA TARTE AU CITRON

*Sablé amande, crème citron, meringue à l'ancienne*

**190 DH**



## LE FLAN (6 PARTS)

*3 parfums :*

*Vanille / Caramel / Chocolat*

**174 DH**



# Les entremets ( 4 à 6 personnes )



## JOLIE MÔME

*Biscuit de chocolat sans farine, ganache et glaçage  
chocolat au lait, marshmallow*

275 DH



## FORÊT NOIRE

*Biscuit chocolat sans farine, mousse au chocolat Guanaja,  
chantilly à la vanille de Madagascar, cerises Amarena*

180 DH

# Les commandes spéciales



**POUR DES GÂTEAUX PERSONNALISÉS,  
PASSEZ VOTRE COMMANDE 48H À L'AVANCE.  
80 DH / PERSONNE**

# Les gâteaux individuels



## PAVLOVA

*Meringue, confit de framboise, fruits de saison, crème chantilly, vanille*

**32 DH**



## CHEESECAKE

### MYRTILLES OU FRAMBOISES

*Biscuit sablé aux amandes, mousse cheesecake, marmelade de myrtilles ou framboises, myrtilles ou framboises fraîches*

**39 DH**



## TARTE AU CITRON

*Sablé amande, crème citron, meringue à l'ancienne*

**29 DH**



## TARTE AUX POMMES & NOIX DE PÉCAN

*Biscuit sablé aux amandes, frangipane à la noix de pécan, pomme caramélisée au beurre salé*

**29 DH**

# Les gâteaux individuels



## LE SAINT-HONORÉ

*Pâte feuilletée inversée, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, chantilly à la vanille*

**40 DH**



## LE MERVEILLEUX SNEAKERS

*Biscuit dacquoise aux amandes, crème légère pralinée cacahuète, chocolat dulce de leche*

**35 DH**



## LE MERVEILLEUX

*Meringue croustillante, croustillant à la noisette, ganache chocolat Jivara*

**35 DH**

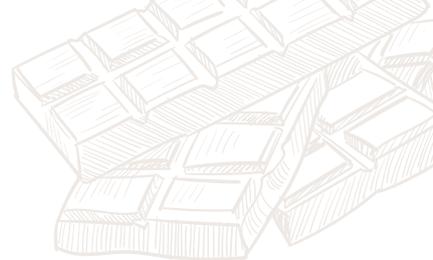


## LE PARIS-BREST

*Crème pralinée noisettes, pâte à choux, croustillant à la noisette, noisettes caramélisées*

**32 DH**

# Les gâteaux individuels



## FORÊT NOIRE

*Biscuit chocolat sans farine, mousse au chocolat Guanaja, chantilly à la vanille de Madagascar, cerises Amarena*

29 DH



## LA JOLIE MÔME

*Biscuit de chocolat sans farine, ganache et glaçage chocolat au lait, marshmallow caramélisé*

35 DH



## TARTE CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

*Biscuit sablé cacao, caramel mou, croustillant feuilletine, crémeux chocolat, noix de pécan*

30 DH



## ROYAL CHOCOLAT

*Biscuit dacquoise noisette, croustillant à la noisette & mousse chocolat Guanaja*

45 DH



# Les gâteaux individuels



## BROWNIES NOISETTES

*Brownies*

35 DH



## MILLE FEUILLE VANILLE

*Pâte feuilletée inversée, crème pâtissière  
à la vanille de Madagascar, praliné amande,  
fondant vanille maison*

29 DH



## COULANT CHOCOLAT

*Coulant*

29 DH



# Les New York Rolls

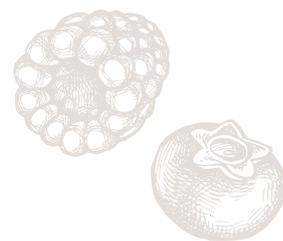


## 5 PARFUMS :

*Matcha / Vanille / Chocolat noisette / Citron / Fraise*

20 DH

# Les plateaux gourmands



## MINIS GÂTEAUX DE SOIRÉE (35PC)

*Mini tarte aux fruits de saison, Mini éclair au chocolat, Mini tarte au citron, Mini pavlova, Mini Royal au chocolat, Mini cheesecake aux myrtilles, Mini Mille Feuille vanille*

**380 DH**



## PLATEAU SABLÉS

*Biscuit duchesse, Alfajores, Feuille canelle, Cœur sablé épices, Cookies chocolat*

**130 DH**

# Les pâtisseries orientales



## PETIT PLATEAU

*Briouates amandes & miel, Ghriba amandes & citron, Ghriba aux noix, Cornes de gazelle, Fekkas aux noix, Ouch semane*

260 DH



## GRAND PLATEAU

*Makrout, Fekkas aux noix, Ouch semane, Cornes de gazelle, Ghriba traditionnelle aux noix, Ghriba amande citron, Ghriba Bahla, Briouates amandes et miel*

500 DH

# Les pâtisseries orientales



## PLATEAU ROYAL

*Briouates amandes & miel, Fekkas aux noix, Dattes chocolat praliné, Ghriba traditionnel aux noix, Cornes de gazelle, Ouch semane, Dattes fourrées amandes & fleur d'oranger, Makrout*

**700 DH**



# Les plateaux salés



## PLATEAU CHAUD

*Mini vol au vent champignons & truffe, Mini croissants hot dog,  
Mini briouates aux crevettes, Mini quiches de canard,  
Mini borek, Mini pizzas turques, Mini burgers*

**385 DH**



## PLATEAU FROID

*Mini bagel au saumon, Mini focaccia rôtie au boeuf,  
Navette de foie gras, Navette de thon, Tortilla pastrami volaille*

**325 DH**

— 1951 —

# Maison Alexis

BOULANGERIE  
PÂTISSERIE

---

**PASSEZ VOTRE COMMANDE  
48H À L'AVANCE**

Capital Tower, Angle Main Street et Bd Mly Abdellah Benchrif, CFC • 0662309442

Maison Alexis Corniche 94, Boulevard de la Corniche, Casablanca • 0662581449

La Grande Brasserie, Angle Boulevard Massira et Rue Normandie • 0615594784

 [MaisonAlexisCasablanca](#)  [MaisonAlexis](#)