MADAME
CHARLIE

MAISON DE PARTAGE

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Collection automne · hiver 2026–2027



15 créations gourmandes et artisanales

Classiques 1,60 € · Travaillées 1,70 € · Signatures 1,80 € · Prestige 1,90 €

Les douceurs de Madame Charlie

Automne–Hiver 2026–2027 · Prix TTC par pièce

Millefeuille vanille & kiwi — **1,80 €**

Feuilletage croustillant, mousseline à la vanille et kiwi frais

Assortiment de macarons — **1,70 €**

Parfums assortis selon les inspirations de saison

Mini tropézienne à la fleur d’oranger — **1,60 €**

Brioche moelleuse et crème délicatement parfumée

Tartelette chocolat & caramel — **1,80 €**

Chocolat, crémeux caramel mou, fleur de sel et thym

Tartelette citron meringuée & kumquat — **1,70 €**

Crème citron, meringue et note de kumquat

Mini Mont-Blanc — **1,80 €**

Crème de marrons et textures fondantes

Mini pavlova aux fruits de saison — **1,70 €**

Meringue croustillante, crème légère et fruits de saison

Chou craquant praliné noix & citron vert — **1,80 €**

Chou craquant, praliné de noix et fraîcheur du citron vert

Des bouchées pensées pour accompagner vos instants de partage.

Les douceurs de Madame Charlie

Automne–Hiver 2026–2027 · Prix TTC par pièce

Chou craquant poire, vanille & sauge — **1,80 €**

Poire, vanille et touche aromatique de sauge

Mini tiramisu à l’amaretto — **1,60 €**

Crème mascarpone, café et amaretto

Mini tartelette pomme, citron & aneth — **1,70 €**

Pommes caramélisées, citron et aneth frais

Mini cheesecake citron vert & spéculoos — **1,60 €**

Crème cheesecake, citron vert et biscuit spéculoos

Bouchée chocolat blanc, vanille & matcha — **1,80 €**

Ganache montée chocolat blanc-vanille, pistache et thé matcha

Mini baba aux épices douces — **1,70 €**

Orange, vanille et sirop délicatement épicé

Mini entremets chocolat noir & gingembre — **1,90 €**

Chocolat noir intense et gingembre

Des bouchées pensées pour accompagner vos instants de partage.

Les conseils de Madame Charlie

Automne–Hiver 2026–2027 · Mignardises sucrées

Combien de mignardises prévoir ?

Une petite touche sucrée Après un repas copieux	**2 à 3 pièces / personne**
Pour accompagner un gâteau Anniversaire, mariage, pièce montée...	**2 à 3 pièces / personne**
Un assortiment en guise de dessert Pour remplacer le dessert après un repas	**5 à 6 pièces / personne**
Un goûter gourmand Anniversaire, réception familiale...	**5 à 6 pièces / personne**
Un buffet-goûter Pour une réception centrée sur les douceurs	**6 à 8 pièces / personne**

À savoir

Ces quantités sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon l'âge des convives, la durée de votre réception et les autres gourmandises proposées.
Nous sommes à votre disposition pour vous aider à composer un assortiment adapté à votre événement.