

*La Maison Ladurée vous informe qu'à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2009,  
les produits suivants bénéficient de la baisse intégrale de la T.V.A.*

*Ladurée informs you as from the 1st July 2009,  
the following products benefit from the V.A.T. drop*

### **Les Entrées**

*Eclair au saumon fumé d'Ecosse, fraises, pommes vertes et yaourt* 12,30 €  
*Scottish smoked salmon éclair, strawberries, green apples and yoghurt* ~~14,00 €~~

*Saumon fumé d'Ecosse, crème fouettée aux fruits rouges et sumac* 18,50 €  
*Scottish smoked salmon served with its sumac and red fruit whipped cream* ~~21,00 €~~

### **Les Plats**

*Plat unique* 25,50 €  
*Unique Main Course* ~~29,00 €~~

*Plat du Jour* 25,50 €  
~~29,00 €~~

### **Les Menus**

*Menu Entrée + Plat* 29,50 €  
*Menu Starter + Main Course* ~~34,00 €~~

*Menu Plat + Dessert* 29,50 €  
*Menu Main Course + Dessert* ~~34,00 €~~

*Menu Enfant* 15,80 €  
*Child Menu* ~~18,00 €~~

### **Les Desserts**

*Ispahan* 7,10 €  
~~8,10 €~~

*Eclair à la Pistache* 4,90 €  
*Pistachio éclair* ~~5,60 €~~

*Meringue glacée* 7,40 €  
*Iced meringue* ~~8,40 €~~

*Café ou Chocolat Liegeois* 7,40 €  
*Coffee or Chocolate ice cream* ~~8,40 €~~

### **Les Boissons Chaudes**

*Café ou Décaféiné Ladurée* 3,60 €  
~~4,10 €~~

### **Les Boissons Froides**

*Eau Evian ou Badoit (1L)* 5,70 €  
~~6,50 €~~

*Orangina (25cl)* 6,10 €  
~~7,00 €~~

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

## *La Maison Ladurée*

*L'histoire des salons de thé parisiens est intimement  
liée à l'histoire de la famille Ladurée.*

*Tout a commencé en 1862, lorsque Louis Ernest Ladurée,  
homme du sud-ouest, minotier de son état,  
crée une boulangerie au 16, rue Royale à Paris.*

*En 1871, alors que le Baron Haussmann vient de donner un nouveau visage à Paris,  
un incendie permet la transformation de la boulangerie en pâtisserie.*

*La décoration de cette pâtisserie est confiée à Jules Cheret,  
célèbre peintre affichiste de la fin du siècle,  
qui s'inspire des techniques picturales utilisées pour les plafonds  
de la Chapelle Sixtine et de l'Opéra Garnier.*

*Sous le second empire, avec le développement des cafés parisiens,  
Jeanne Souchard, épouse d'Ernest Ladurée, fille d'un célèbre hôtelier de Rouen  
a l'idée de mélanger les genres : le café et la pâtisserie,  
donnant naissance à l'un des premiers salons de thé parisiens.*

*Le salon de thé a un avantage certain sur les cafés :  
celui de pouvoir accueillir les femmes en toute liberté...*

*Ce lieu à l'atmosphère raffinée et chargée d'histoire séduit David Holder  
et son père Francis, fondateur du groupe Holder.  
Ils décident de racheter puis de promouvoir et d'agrandir la célèbre Maison.*

*Son Président, David Holder s'attache à rétablir les grands classiques  
qui ont fait la réputation de la maison et à en faire  
un des hauts lieux de la création pâtissière à Paris,  
au sein de ses boutiques et ses différents salons de thé, restaurants.*

## *Ladurée*

*The story of Parisian tearooms is intimately linked to the Ladurée family story. It all started in 1862, when Louis Ernest Ladurée, a man from the South West, miller by trade, created a bakery at 16 rue Royale in Paris.*

*In 1871, while the Baron Haussmann was giving a new aspect to Paris, a fire led to the conversion of the bakery into a cake shop. Jules Cheret, the famous poster designer of the end of the century was in charge of the decoration of the cake shop. He was inspired by the pictorial techniques used for the ceilings of the Sixtine Chapel and the Opera Garnier.*

*At the time of the Second Empire, with the development of Parisians cafés, Jeanne Souchard, Ernest Ladurée's wife, daughter of a famous hotel-keeper in Rouen, had the idea to mix styles : the café and the cake shop therefore gave birth to one of the first Parisian tearooms. They had one advantage over the cafés : women were welcome and free to come at any time.*

*A place with such refined atmosphere and rich historical background attracted David Holder and his father Francis Holder, founder of the Holder group. They both decided to repurchase the famous House to then upgrade it and extend it.*

*Its chairman David Holder insisted on keeping the great classics which gave the House its reputation, and on turning it into the Mecca of Parisian pastry creation, in its shops, restaurants and various tearooms*

# *Le Petit - déjeuner Ladurée*

## *Ladurée's Breakfast*

à 18 €

*servi dès 8h30 tous les jours et le dimanche dès 10 heures  
served everyday from 8.30 am and from 10 am on sunday*

*Corbeille de mini viennoiseries et pain à l'ancienne*

*Servie avec beurre, miel et confiture,  
jus d'orange ou pamplemousse frais pressé,  
café, thé ou chocolat Ladurée*

*Basket filled with mini viennoiseries and traditional bread*

*served with butter, honey and jam,  
fresh orange or grapefruit juice  
Ladurée's coffee, tea or hot chocolate*

# *Le Petit-Déjeuner Champs-Élysées*

## *Champs-Élysées Breakfast*

à 27 €

*Corbeille de mini viennoiseries et pain à l'ancienne*

*servie avec beurre et confiture,  
œufs à votre convenance,  
salade de fruits frais,  
jus d'orange ou pamplemousse frais pressé,  
café, thé ou chocolat Ladurée*

*Basket filled with mini viennoiseries and traditional bread*

*served with butter and jam,  
eggs to your own convenience  
fresh fruit salad  
freshly-squeezed orange or grapefruit juice  
Ladurée's coffee, tea or hot chocolate*

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

# Les Viennoiseries Ladurée

<i>Croissant à l'Ancienne</i>	2,20 €
<i>Croissant Fourré spécialité Ladurée aux amandes, noisettes et noix</i> <i>Ladurée's Croissant filled with almonds, hazel nuts and nuts</i>	2,70 €
<i>Croissant Tradition</i> <i>Traditional croissant</i>	2,00 €
<i>Chausson aux Pommes</i> <i>Apple turnover</i>	2,70 €
<i>Pain au Chocolat</i> <i>Chocolate-filled pastry</i>	2,30 €
<i>Pain au Chocolat Pistache</i> <i>Pistachio and Chocolate-filled pastry</i>	2,70 €
<i>Pain aux Raisins</i> <i>Currant bun</i>	2,30 €
<i>Pain aux Raisins Cannelle</i> <i>Cinnamon currant bun</i>	2,50 €
<i>Kouign Aman</i>	2,30 €
<i>Kouglof</i> <i>Kugelhopf</i>	2,90 €
<i>Brioche Nature ou au Sucre</i> <i>Plain or sugared brioche</i>	2,10 €
<i>Bretzel Ladurée</i> <i>Ladurée's Pretzel</i>	3,50 €
<i>Cannelé</i>	2,40 €
<i>Financier</i>	2,20 €
<i>Palmier</i> <i>Sweet heart-shaped pastry</i>	2,70 €
<i>Corbeille de 3 Mini-Viennoiseries au choix</i>	3,80 €
<i>(croissant – pain chocolat – pain raisin – pains raisin cannelle – brioche sucre – croissant)</i> <i>Assortment of 3 mini viennoiseries</i> <i>(croissant – chocolate-filled pastry – currant bun – cinnamon currant bun – sugared brioche – filled-croissant)</i>	
<i>Le yaourt nature au lait entier de Normandie</i> <i>Plain yoghurt</i>	2,50 €

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

## *Les Œufs servis au petit-déjeuner jusqu'à midi*

### *Eggs served until noon*

<i>Œuf à la coque</i>	3,50 €
<i>Boiled eggs</i>	
<i>Œufs au plat</i>	5,00 €
<i>Fried eggs</i>	
<i>Omelette nature</i>	6,10 €
<i>Plain omelette</i>	
<i>Œufs brouillés</i>	6,60 €
<i>Scrambled eggs</i>	
<i>Œufs au plat et bacon</i>	7,00 €
<i>Fried eggs with bacon</i>	
<i>Œufs brouillés et bacon</i>	7,50 €
<i>Scrambled eggs with bacon</i>	

## *La Salade de Fruits Frais Ladurée*

### *Fresh fruit salad*

9,90 €

## *Le Pain Perdu Tiède Ladurée servi toute la journée*

6,30 €

*Servi avec sirop d'érable, confiture ou Chantilly*

*Ladurée's warm French toast served with maple syrup, jam or Chantilly cream*

## *Les Mini Viennoiseries Ladurée*

<i>Mini Croissant</i>	1,20 €
<i>Mini Croissant Fourré</i>	1,50 €
<i>Mini Pain au Chocolat</i>	1,20 €
<i>Mini Pain aux Raisins</i>	1,20 €
<i>Mini Pain aux Raisins Cannelé</i>	1,20 €
<i>Mini Brioche au Sucre</i>	1,20 €

## *Les Accompagnements*

<i>Beurre, Chantilly ou confiture</i>	1,10 €
<i>Butter, Chantilly cream, jam</i>	
<i>Petit Pain</i>	1,00 €
<i>Bread roll</i>	
<i>Panier flûte</i>	4,00 €
<i>Toasts Grillés</i>	4,00 €

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

# *Le week-end*

## *Le Brunch Ladurée*

*Servi les samedis, dimanches et jours fériés*  
*Served on saturdays, sundays and bank holidays*

35,00 €

*Jus de fruits (orange ou pamplemousse)*

*Orange juice or grapefruit juice*

*Salade de fruits*

*Fruit salad*

*Boisson chaude (café, thé ou chocolat Ladurée)*

*Coffee, tea, hot chocolate*

*Corbeille de 3 Mini viennoiseries*

*3 mini viennoiseries*

*Petits pains*

*Rolls*

*3 Mini macarons*

*3 mini macaroons*

*Un yaourt nature*

*Plain yoghurt*

*Oeufs brouillés nature*

*Plain scrambled eggs*

*2 Mini sandwiches*

*2 mini sandwiches*

*Supplément œufs brouillés fines herbes ou bacon : 2,00 €*

*Scrambled eggs with herbs or bacon: supplement charge of 2,00 €*

*Supplément œufs brouillés saumon fumé ou asperges : 5,00 €*

*Scrambled eggs with smoked salmon or asparagus, supplement charge of 5,00 €*

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

# Le Menu Ladurée

Par Michel LEROUVET, Chef des Cuisines

Servi de 12 heures à 15h30, jusqu'à 16h00 les samedis, dimanches et jours fériés  
Served from noon till 3.30 P.M., till 4.00 P.M. on saturdays, sundays and bank holidays

Menu à 29,50 €\*\*

~~34,00€~~

Une entrée + un plat

Ou

Un plat + un dessert

Plat unique ou Plat du jour à 25,50 €\*\*

~~29,00€~~

A sélectionner dans les plats du menu

Changement de garniture : supplément 1,50 €

Change of side : extra charge of 1,50 €

\*\* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA  
Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes



## Macarons à Emporter

« Nous avons le plaisir de proposer à nos clients du restaurant les produits ci-dessous à emporter.  
Nous vous invitons à passer votre commande auprès de votre Chef de rang ou Maître d'hôtel, afin de vous  
éviter une attente à notre boutique ».

Réglette de 6 macarons 12.50 €

Boîte Cristal Taille 1 (de 14 à 16 pièces) 23,60 € ~~~ Boîte Cristal Taille 2 (19 à 21 pièces) 30,40 €

Boîte Prestige Taille 1 (de 20 à 22 pièces) 38,70 € ~~~ Boîte Prestige Taille 2 (de 28 à 30 pièces) 47,20 €

Prix TTC, TVA à emporter 5,5%

Ces produits ne peuvent pas être consommés sur place. Merci de votre compréhension

« It is our pleasure to offer our restaurant customers the following takeout products.  
We invite you to order with your head waiter or the person in charge, thus enabling us to provide a quicker  
service from our Boutique ».

« Slide box » with 6 macaroons 12,50 €

« Crystal box » Size 1 (13 to 15 pieces) 23,60 € ~~~ « Crystal box » Size 2 (19 to 21 pieces) 30,40 €

« Prestige box » Size 1 (20 to 22 pieces) 38,70 € ~~~ « Prestige box » Size 2 (28 to 30 pieces) 47,20 €

All taxes included, VAT to take-away 5,5%

These products may not be eaten directly in our Restaurant. Thank you for your understanding

## **Entrées au choix :**

*Eclair au saumon fumé d'Ecosse, fraises, pommes vertes et yaourt*  
*Scottish smoked salmon éclair, strawberries, green apples and yoghurt*

*Île flottante à la tomate, olive, basilic et gaspacho*  
*Tomato floating island, olive, basil and gazpacho*

*Saumon fumé d'Ecosse, crème fouettée aux fruits rouges et sumac*  
*Scottish smoked salmon served with its sumac and red fruit whipped cream*

*Île flottante à l'araignée de mer, olive, basilic et gaspacho*  
*Spider crab floating island, olive, basil and gazpacho*

*Foie gras de canard au macaron Bergamote et son kouglof Ladurée – suppl. 7,00 €*  
*Duck foie gras served with a bergamot macaroon and its kugelhopf – suppl. 7,00 €*

## **Plats au choix :**

*Filet de rouget barbet, taboulé aux herbes et pistaches*  
*Red mullet fillet, tabbouleh flavoured with herbs and pistachios*

*Thon rouge à la plancha au curry, écrasé de petit pois*  
*Bluefin tuna a la plancha, mashed peas*

*Saumon bio au pain perdu tomate mozzarella*  
*Organic salmon served with a mozzarella tomato French toasted bun*

~~~

*Filet de poulet aux dragées, rhubarbe et céleri au safran*  
*Chicken fillet cooked with sugared almonds, rhubarb and celeriac flavoured with saffron*

*Magret de canard émincé, framboises, litchis et pommes grenailles*  
*Sliced duck fillet, raspberries, lychees and grenaille potatoes*

*Carré de veau au tandoori jaune, épinards croquants*  
*Yellow tandoori rack of veal, crunchy spinaches*

*Filet de bœuf, financier parmentier et mascarpone aux herbes – suppl. 4,00 €*  
*Beef fillet, cottage pie and mascarpone cheese flavoured with herbs – suppl. 4,00 €*

~~~

*Notre proposition du jour*  
*Today's suggestion*

## **Desserts à la carte**

*Dessert of your choice*

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

## Les Incontournables Ladurée

Servis de 12 heures jusqu'à la fermeture  
Served from noon till the closing time

Eclair au saumon fumé d'Ecosse, fraises, pommes vertes et yaourt <i>Scottish smoked salmon éclair, strawberries, green apples and yoghurt</i>	12,30 €** <del>14,00 €</del>
Île flottante à la tomate, olive, basilic et gaspacho <i>Tomato floating island, olive, basil and gazpacho</i>	15,00 €
Saumon fumé d'Ecosse, crème fouettée aux fruits rouges et sumac <i>Scottish smoked salmon served with its sumac and red fruit whipped cream</i>	18,50 €** <del>21,00 €</del>
Île flottante à l'araignée de mer, olive, basilic et gaspacho <i>Spider crab floating island, olive, basil and gazpacho</i>	20,00 €
Foie gras de canard au macaron Bergamote et son kouglof Ladurée <i>Duck foie gras served with a bergamot macaroon and its kugelhof</i>	25,00 €

## Les Omelettes Ladurée

Servies jusqu'à la fermeture  
Served till the closing time

Omelette nature et ses pommes Pont-Neuf <i>Plain omelette, served with Ladurée's French fries</i>	15,00 €
Omelette nature et sa salade verte aux fines herbes <i>Plain omelette, served with fine herbs salad</i>	15,00 €
Omelette Ladurée <i>Champignons, emmental, jambon, tomates et fines herbes</i> <i>Mushrooms, cheese, ham, tomatoes and fine herbs</i>	17,00 €
Omelette aux Légumes Verts <i>Petit pois, haricot vert, fève, pois gourmand, estragon</i> <i>Omelette with green peas, green beans, pois gourmands, fava beans and tarragon</i>	18,00 €
Omelette aux Truffes d'Été <i>Summer truffles omelette</i>	19,00 €
Assiette de pommes Pont-Neuf <i>Ladurée's French fries</i>	6,00 €
Assiette de haricots verts <i>French green beans</i>	8,00 €

\*\* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

# *Les Clubs Sandwiches Ladurée*

*Servis jusqu'à la fermeture*

*Served till the closing time*

## *Club Champs-Élysées*

15,50 €

*Pain de mie toasté, tomates séchées, aubergines, courgettes, olives noires, pignons pin, salade riquette, mozzarella, parmesan, romarin, basilic, salade mesclun, servi avec des pommes Pont-Neuf Ladurée*

*Toasts, dried tomatoes, aubergines, courgettes, black olives, pine nuts, riquette salad, mozzarella, parmesan cheese, rosemary, basil, mesclun salad, served with Ladurée's French fries*

## *Club Ladurée*

17,00 €

*Pain de mie toasté, poulet, cœur de laitue, œuf dur, tomates, bacon grillé, salade mesclun, mayonnaise, servi avec des pommes Pont-Neuf Ladurée*

*Toasts, chicken, lettuce heart, hard-boiled egg, tomatoes, grilled bacon, mesclun salad, mayonnaise, served with Ladurée's French fries*

## *Club Saumon*

21,00 €

*Pain de mie toasté, saumon d'Écosse fumé, cœur de laitue, œuf dur, concombres, salade mesclun, mayonnaise, servi avec des pommes Pont-Neuf Ladurée*

*Toasts, Scottish smoked salmon, lettuce heart, hard-boiled egg, cucumbers, green salad, mayonnaise, served with Ladurée's French fries*

## *Club King Crabe*

25,00 €

*Pain de mie toasté, King crabe, concombres, tomates, cœur de laitue, vinaigrette à l'huile d'olive citron, salade mesclun, mayonnaise au wasabi, servi avec des pommes Pont-Neuf Ladurée*

*Toasts, King crab nipper, cucumbers, tomatoes, lettuce heart, olive-lemon oil dressing, mesclun salad, wasabi mayonnaise, served with Ladurée's French fries*

*Nous vous invitons à contacter notre Service Commercial au : 01-53-75-33-94  
pour l'organisation de vos réceptions de plus de 10 personnes  
au sein des salons des différentes maisons Ladurée*

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

# Les Classiques Ladurée

## Ladurée's Essentials

Servies jusqu'à la fermeture  
Served till the closing time

### Les Grandes Salades Ladurée

#### Salade Concorde

20,00 €

Filet de poulet, concombres, pousses d'épinards, tomates, huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigrette moutarde de Meaux

Chicken fillet, cucumbers, spinach growths, tomatoes, olive oil, balsamic vinegar, Meaux mustard vinaigrette

#### Salade Marie-Antoinette

21,00 €

Salade sucrine, anchois fumés, chèvre frais, piment d'Espelette, parmesan, brioche, huile d'olive, jus de citron, vinaigre balsamique

Sucrine lettuce salad, smoked anchovies, fresh goat cheese, Espelette hot pepper, parmesan cheese, sweet bun, olive oil, lemon juice, balsamic vinegar

#### Salade Ladurée

23,00 €

Salade de riquette, artichauts poivrade, haricots verts, asperges vertes, tomates, mozzarella, graines de courge, basilic, huile d'olive, jus de citron et pamplemousse

Riquette salad, small artichokes, green beans, green asparagus, tomatoes, mozzarella cheese, squash seeds, basil, grapefruit and lemon olive oil

#### Salade Richelieu

24,00 €

Saumon frais bio, pousses d'épinards, tagliatelles aux épinards, feuille de brick, menthe fraîche, niora paprika, huile d'olive, jus de citron

Fresh organic salmon, spinach growths, spinach tagliatelle pasta, filo pastry, fresh mint, niora paprika, olive oil, lemon juice

#### Salade Printemps

24,00 €

Crevettes décortiquées, salade mesclun, aubergines, Edamames, œufs de Massago, huile d'olive, sauce soja, vinaigre balsamique

Shelled shrimps, mesclun salad, aubergines, Edamames, Massago's eggs, olive oil, soy sauce, balsamic vinegar

#### Salade Conti

25,00 €

Thon fumé, salade de mesclun, tomates, artichauts poivrade, concombres, faisselle,

feuilletage croustillant, amandes grillées, coriandre, fleurs de bourrache, huile d'olive, vinaigre balsamique

Smoked tuna, mesclun salad, tomatoes, small artichokes, cucumbers, cheese strainer, flaky-crunchy pastry, roasted almonds, coriander, borage flowers, olive oil, balsamic vinegar

#### Salade Champs-Élysées

28,00 €

Chair de tourteaux, salade pourpier, melon, pastèque, pêche jaune, feuille de brick,

graines de sésame et de tournesol, ciboulette, safran, huile d'olive, vinaigre balsamique,

jus de citron, d'orange et de pamplemousse

Crab meat, purslane salad, melon, watermelon, yellow peach, filo pastry, sesame and sunflower seeds, chive, saffron, olive oil, balsamic vinegar, lemon, orange and grapefruit juice

#### Jeunes pousses de salade aux herbes fraîches

Petite 8,00 €

Young salad sprouts with fresh herbs

Grande 11,50 €

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

# *La Pâtisserie*

*Par Philippe ANDRIEU, Chef Pâtissier*

## *Les Dernières Créations Ladurée*

### *Framboisier Pistache*

7,20 €

*Génoise amande imbibée de sirop au Kirsch, crème mousseline pistache, framboises fraîches, biscuit Joconde caramélisé et confiture de framboises*  
*Almond sponge cake soaked in Kirsch syrup, pistachio cream, fresh raspberries, caramelized meringue and raspberry jam*

### *Millefeuille Citron-Bergamote*

6,10 €

*Pâte feuilletée caramélisée, pâte sablé au citron, citron confit, crème moussese au citron et à la bergamote*  
*Caramelized puff pastry, lemon shortcrust pastry, candied lemon, lemon and bergamot smooth cream*

### *Saint-Honoré Pistache Fraise*

7,30 €

*Pâte feuilletée, pâte à choux, crème pâtissière allégée pistache, compote de fraises, fraises, crème chantilly pistache.*  
*Puff pastry, cream puff pastry, light pistachio confectioner's custard, strawberry stew, strawberries, pistachio Chantilly cream*

### *Le Baiser Fraise Coquelicot*

9,60 €

*Biscuit moelleux aux amandes, confit de fraise, crème parfumée à la fleur de coquelicot*  
*Smooth almond biscuit, strawberry stew, poppy-flavoured cream*

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

## *La Collection Ladurée*

- Religieuse Griottes Amande* 6,30 €  
*Pâte à choux, crème de blanc manger, compote de griottes et griottes*  
*Puff pastry, blanc manger cream, morello cherry compote and morello cherry*
- Religieuse à la Violette* 6,00 €  
*Pâte à choux, crème parfumée à la violette, glaçage fondant, violette cristallisée*  
*Cream puff pastry, violet cream, fondant icing, crystallized violet*
- Religieuse à la Rose* 7,00 €  
*Pâte à choux, crème aux pétales de roses, framboises fraîches*  
*Cream puff pastry, rose petal cream, fresh raspberries*
- Millefeuille Framboise* 8,00 €  
*Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline vanille, framboises fraîches, crème Chantilly, saupoudré partiellement de sucre glace*  
*Caramelized puff pastry, vanilla cream, fresh raspberries, Chantilly cream, sprinkled with icing sugar*
- Millefeuille Praliné* 7,70 €  
*Pâte feuilletée caramélisée, crème pralinée, praliné d'amandes et noisettes croustillantes*  
*Caramelized puff pastry, praline cream, almond pralines and crispy hazelnuts*
- Elysée* 6,90 €  
*Biscuit succès cacao, praliné croustillant, fines feuilles croustillantes de chocolat pure origine de Madagascar, crème onctueuse chocolat, mousse sabayon chocolat, biscuit au chocolat et cacao imbibé de sirop au cacao*  
*Cocoa "succès" biscuit, crispy praline, thin crispy chocolate leaves pure origin of Madagascar, smooth chocolate cream, chocolate zabaglione mousse, chocolate biscuit and cocoa soaked in cocoa syrup*
- Carré Chocolat* 6,90 €  
*Biscuit macaron chocolat noir, fines feuilles croustillantes de chocolat noir, crème onctueuse au chocolat noir, biscuit moelleux au chocolat noir et mousse sabayon chocolat*  
*Dark chocolate macaroon biscuit, thin black chocolate crispy leaves, smooth black chocolate cream, smooth black chocolate biscuit and chocolate zabaglione mousse*
- Plaisirs Sucrés* 7,40 €  
*Dacquoise aux noisettes concassées, praliné croustillant, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly chocolat au lait*  
*Almond meringue sandwich cake with crushed hazelnuts, crusty praline, thin milk chocolate leaves, Chantilly cream and milk chocolate filling*

<i>Mont-Blanc</i>	7,40 €
<i>Meringue sèche, vermicelles de crème de marrons et crème chantilly</i>	
<i>Dry meringue, chestnut cream vermicelli and Chantilly cream</i>	
<i>Harmonie</i>	7,80 €
<i>Biscuit macaron pistache, crème mousseline pistache, fraises et framboises fraîches</i>	
<i>Pistachio macaroon biscuit, pistachio cream with fresh strawberries and raspberries</i>	
<i>Ispahan</i>	7,10 €**
<i>Biscuit macaron moelleux à la rose, crème aux pétales de rose, framboises fraîches et litchis</i>	
<i>Smooth rose flavoured macaroon biscuit, rose petal cream, fresh raspberries and lychees</i>	
<i>Divin</i>	7,60 €
<i>Biscuit aux amandes et brisures de nougat, crème au nougat, compote de framboises, framboises fraîches</i>	
<i>Nougat and almonds biscuit, nougat cream, raspberries compote and fresh raspberries.</i>	

## **Les Tartes Ladurée**

<i>Tarte Citron</i>	6,00 €
<i>Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, gelée de citron</i>	
<i>Sweet pastry, smooth lemon cream, lemon jelly</i>	
<i>Tarte Mirabelles</i>	6,00 €
<i>Pâte sucrée, crème d'amandes, mirabelles</i>	
<i>Sweet pastry, almond cream, Mirabelle plums</i>	
<i>Tarte Tatin</i>	6,40 €
<i>Pâte feuilletée, pommes confites au caramel, servie avec un petit pot de crème</i>	
<i>Puff pastry, crystallized caramel flavoured apples, served with cream</i>	
<i>Tarte Fraise Mascarpone</i>	6,80 €
<i>Pâte sucrée, crème de mascarpone, fraises</i>	
<i>Sweet pastry, mascarpone cream and strawberries</i>	
<i>Tarte Passion Framboises</i>	8,00 €
<i>Pâte sucrée, crème onctueuse maracuja (fruit de la passion), framboises fraîches</i>	
<i>Sweet pastry, smooth passion fruit cream, fresh raspberries and caramelized biscuit</i>	
<i>Tarte Rhubarbe et Fraises des Bois</i>	9,60 €
<i>Pâte sucrée, confit de rhubarbe et fraises des bois</i>	
<i>Sweet pastry, rhubarb jam and wild strawberries</i>	

\*\* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

# Les Pâtisseries Traditionnelles Ladurée

<i>Religieuse Chocolat</i>	6,00 €
<i>Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat</i> <i>Cream puff pastry, chocolate confectioner's custard</i>	
<i>Eclair Chocolat</i>	5,70 €
<i>Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière au chocolat, glaçage chocolat</i> <i>Cream puff pastry garnished with chocolate cream and chocolate icing</i>	
<i>Eclair Café</i>	5,70 €
<i>Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière au café, glaçage café</i> <i>Cream puff pastry garnished with coffee cream and coffee icing</i>	
<i>Eclair Vanille</i>	5,70 €
<i>Pâte à choux recouverte d'une fine pâte sablée, garnie d'une crème pâtissière allégée à la vanille en gousses</i> <i>Cream puff pastry coated with a thin shortcrust pastry, garnished with light vanilla bean confectioner's custard</i>	
<i>Eclair à la Pistache</i>	4,90 €**
<i>Pâte à choux recouverte d'une fine pâte sablée, garnie d'une crème pâtissière à la pistache</i> <i>Cream puff pastry covered with some thin sweet shortcut pastry, garnished with pistachio cream</i>	
<i>Savarin Chantilly au vieux Rhum brun</i>	6,40 €
<i>Pâte à baba imbibée au sirop de vieux Rhum brun, crème Chantilly, gelée d'abricots</i> <i>Baba pastry soaked in old dark rum syrup, Chantilly cream, apricot jelly</i>	
<i>Millefeuille au vieux Rhum brun</i>	6,50 €
<i>Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille au vieux Rhum brun</i> <i>Caramelized puff pastry, vanilla cream flavoured with old dark rum</i>	
<i>Saint-Honoré</i>	6,50 €
<i>Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème légère à la vanille et crème Chantilly, amandes grillées</i> <i>Puff pastry, caramelized cream puff pastry, light vanilla cream and Chantilly cream, grilled flaked almonds</i>	
<i>Saint-Honoré Rose-Framboise</i>	7,60 €
<i>Pâte feuilletée, pâte à choux, crème pâtissière allégée aux pétales de roses, compote de framboises, crème Chantilly à l'eau de roses, fondant au sirop de roses, framboises fraîches</i> <i>Flaky pastry, choux pastry, light rose petal confectioner's custard, raspberry stew, Chantilly cream flavoured with rose water, rose syrup fondant, fresh raspberries</i>	

\*\* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

# Les Macarons Ladurée

Petit gâteau rond à la fois moelleux et croustillant, le macaron est le produit emblématique de la maison Ladurée.

*Small round cake, both smooth and crispy, it is Ladurée's emblem*

## Le macaron individuel

5,20 €

Café, chocolat, vanille, pistache, citron, framboise

*Coffee, chocolate, vanilla, pistachio, lemon, raspberry*

## Le mini macaron au choix

2,00 €

4 mini macarons au choix

7,10 €

## Les Nouveautés :

*Novelties :*

### Macaron Bergamote

Coque macaron amande garnie d'une crème à la bergamote

*Almond biscuit shell, garnished with a bergamot cream*

## La Collection

cassis-violette, café, chocolat, vanille, framboise, pistache, chocolat amer, réglisse, caramel à la fleur de sel, fleur d'oranger, fruits rouges, citron-citronnelle, menthe, pétales de rose, noix de coco

*Violet-blackcurrant, coffee, chocolate, vanilla, raspberry, pistachio, dark chocolate, liquorice, caramel with superfine salt, orange blossom, red fruits, lemon-citronella, mint, rose petal, coconut*

# Les Coupes Glacées Ladurée

## Milk shake

7,60 €

glace au choix fouettée avec du lait

*ice cream whipped with milk*

## Café Liégeois

7,40 €\*\*

glace café, café fort, crème Chantilly et grains de café cristallisés

~~8,40 €~~

*coffee ice cream, strong coffee, Chantilly cream and crystallized coffee beans*

## Chocolat Liégeois

7,40 €\*\*

sorbet chocolat, chocolat froid, crème Chantilly, amandes effilées caramélisées

~~8,40 €~~

*chocolate sorbet, cold chocolate, Chantilly cream, caramelized flaked almonds*

\*\* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

<i>Meringue glacée</i>	7,40 €**
<i>glace vanille, coques de meringue, crème Chantilly</i>	<del>8,40 €</del>
<i>vanilla ice cream, meringue hulls, Chantilly cream</i>	
<i>Glace et sorbet trois boules</i>	8,40 €
<i>Coupe deux boules</i>	5,80 €
<i>Coupe une boule</i>	3,20 €
<i>Glace : vanille de Madagascar, café, pistache de Sicile, marron, caramel fleur de sel, pétales de rose, violette cristallisée, bergamote</i>	
<i>Sorbet : chocolat, abricot, framboise, citron, cassis, fraise</i>	
<i>Ice cream : Madagascar vanilla, coffee, Sicilian pistachio, chestnut, caramel with superfine salt, rose petal, crystallized violet, bergamot</i>	
<i>Sorbet : chocolate, apricot, raspberry, lime, blackcurrant, strawberry</i>	
<i>Les mini macarons glacés</i>	9,00 €
<i>4 parfums assortis, servis avec une boule de glace ou sorbet au choix (vanille, café, chocolat, pistache, rose, framboise, marron, citron)</i>	
<i>4 assorted flavours, served with a choice of one ice cream or sorbet (vanilla, coffee, chocolate, pistachio, rose, raspberry, chestnut, lemon)</i>	
<i>Coupe Ladurée</i>	9,20 €
<i>glace marron, brisures de marrons, crème Chantilly</i>	
<i>chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly cream</i>	
<i>Coupe Malesherbes</i>	9,20 €
<i>sorbet chocolat, glace caramel, noisettes caramélisées, crème Chantilly</i>	
<i>chocolate sorbet, caramel ice cream, caramelized hazelnuts, Chantilly cream</i>	
<i>Coupe Ispahan</i>	9,20 €
<i>sorbet framboise, glace aux pétales de roses, framboises fraîches, litchis, coulis de framboise, crème Chantilly</i>	
<i>raspberry sorbet, rose petal ice cream, fresh raspberries, lychees, raspberry coulis, Chantilly cream</i>	
<i>Coupe Plaisirs</i>	9,20 €
<i>sorbet framboise, glace vanille, framboises fraîches, coulis de framboise, crème Chantilly</i>	
<i>raspberry sorbet, vanilla ice cream, fresh raspberries, raspberry coulis, Chantilly cream</i>	
<i>Coupe Fraise-Bergamote</i>	9,20 €
<i>sorbet fraise, glace bergamote, demi fraises, coulis de fraise, crème Chantilly</i>	
<i>strawberry sorbet, bergamot ice cream, half strawberries, strawberry coulis, Chantilly cream</i>	
<i>Coupe Violette-Cassis</i>	9,20 €
<i>glace violette cristallisée, sorbet cassis, coulis de cassis, grains de cassis, crème Chantilly</i>	
<i>crystallized violet ice cream, blackcurrant sorbet, blackcurrant coulis, blackcurrant grains, Chantilly cream</i>	

\*\* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

# Les Thés Ladurée

**Thé de Ceylan** 6,30 €

*Ceylan black tea*

**Thé aux Amandes** 6,30 €

Thés noirs de Chine et de Ceylan auxquels ont été mêlés des arômes d'amande et des petits morceaux d'amandes séchées.

*Black China and Ceylon tea with almond flavour and small pieces of dried almonds*

**Thé au Caramel** 6,30 €

Thés noirs de Chine et de Ceylan auxquels ont été mêlés des arômes de caramel et des pétales de fleurs séchées (souci et bleuet).

*Black China and Ceylon tea with caramel and dried flower petals flavour*

**Thé Earl Grey Fleurs** 6,30 €

Mélange d'Orient traditionnel de thés de Chine non fumés, parsemé de pointes blanches et agrémenté de fleurs d'hélianthe. Il enchante les amateurs grâce à l'huile essentielle de bergamote de Calabre utilisée pour son aromatisation.

*Enchanting traditional non-smoked China tea blend, scattered with white tips and decorated with helianthus flowers. Very much appreciated thanks to its bergamot essential oils from Calabria used for its flavour.*

**Thé à la Vanille** 6,30 €

Thés Darjeeling et d'Assam aromatisés aux essences naturelles de vanille. Ce thé a des saveurs fortes et fruitées.

*Strong and fruity Darjeeling and Assam tea, flavoured with natural vanilla oil*

**Thé Jardin Bleu Royal** 6,30 €

Thés de Chine et d'Inde non fumés aux arômes de rhubarbe et de fraises des bois, ce thé est parsemé de pétales de bleuet et d'hélianthe.

*Non-smoked China and India tea blend with rhubarb and wild strawberry flavours, scattered with cornflower and helianthus petals*

**Thé Royal aux Fruits** 6,30 €

Mélange de thés noirs de Chine et de Ceylan, agrémenté de pétales de bleuet et aromatisé aux arômes de fruits noirs et sauvages des bois et de baies rouges, le tout relevé par un discret parfum de fleurs.

*Black China and Ceylon tea scattered with cornflower petals and flavoured with black and red berries, enhanced with a discrete flower flavour*

**Thé Mélange Spécial Ladurée** 6,80 €

Composition délicate à base de thés aux agrumes, à la rose, à la vanille et à la cannelle.

*Delicate blend of citrus fruit, rose, vanilla and cinnamon tea*

- Thé Marie-Antoinette* 6,80 €  
 Délicieux thés noirs de Chine mêlés d'huiles essentielles au subtil arôme d'agrumes et de fleurs de rose et de jasmin, parsemés de morceaux de fruits séchés et agrémentés de miel  
*Delicious China teas mixed with essential oils of subtle citrus fruit, rose and jasmine flowers flavour, scattered with small pieces of dried fruits and honey*
- Thé à la Rose* 6,80 €  
 Thés noirs de Chine et de Ceylan auxquels ont été mêlés des arômes et des pétales de rose.  
*Black China and Ceylon tea with aromas and rose petals*
- Thé Oolong à la Violette* 6,80 €  
 Délicieux thé de Chine au subtil arôme de violette  
*Delicious China tea with a subtle violet flavour*
- Thé Oolong à la Fleur d'Oranger* 6,80 €  
 Délicate composition de thé de Chine, d'arôme fleur d'oranger et de fleurs d'oranger  
*Delicate blend of China tea, with orange blossom aroma and orange blossoms*
- Thé Darjeeling Namring* 6,80 €  
 Ce savant mélange de différents jardins de Darjeeling, situés sur les contreforts de l'Himalaya (altitude moyenne des plantations : 2000 mètres), confère à ce thé une saveur d'amande et de pêche mûre.  
*Delicate Darjeeling blend tea with almond and peach flavours from different Darjeeling gardens located on the foothills of the Himalayas at an average altitude of 2000 meters*
- Thé Grand Foochow pointes blanches* 7,30 €  
 Savoureux mélange de différents thés de Chine et d'un thé de Chine fumé lui conférant une saveur subtile.  
*Delicious blend of China tea and smoked China tea with subtle flavour*
- Thé Fumé Lapsang Souchong* 7,30 €  
 Thé de Chine 100 % pure origine au goût authentique.  
*Smoked China tea with authentic taste*
- Thé à la Menthe* 7,30 €  
 Thé Ceylan auquel a été mêlé des feuilles de menthe fraîche  
*Ceylon tea with fresh mint*
- Thé au Jasmin Yin Hao* 7,50 €  
 Thé vert de Chine pure origine avec fleurs fraîchement cueillies, provenant du grand jardin Yin Hao dont la récolte est exceptionnelle.  
*Green China Tea with fresh flowers from Yin Hao great garden, whose harvest is exceptional*

## Les Infusions Ladurée

5,50 €

*Une attention toute particulière est apportée aux infusions choisies et préparées par nos soins : Verveine, Camomille matricaire, Tilleul, Fleur d'oranger, Menthe fraîche*

*Herb teas are carefully chosen and prepared by our good offices :*

*Verbena tea, camomile tea, lime-blossom tea, orange-blossom tea, fresh mint tea*

## Les Boissons Chaudes

Lait chaud	3,30 €
<i>Hot milk</i>	
Café expresso	3,30 €
Café expresso décaféiné	3,30 €
Café noisette	3,50 €
Café Ladurée	3,60 €**
	<del>4,10 €</del>
Café Ladurée décaféiné	3,60 €**
	<del>4,10 €</del>
Café crème Ladurée	4,60 €
Café crème décaféiné Ladurée	4,60 €
Café Viennois	5,20 €
Cappuccino	5,20 €
Cappuccino décaféiné	5,20 €
Double expresso	5,60 €
Double décaféiné	5,60 €
Chocolat chaud Ladurée (onctueux, à base de chocolat et de lait)	6,50 €
<i>Ladurée's hot chocolate (creamy recipe made from chocolate and milk)</i>	
Chocolat Viennois	6,90 €
Petit pot de lait	0,95 €

## Le Thé Glacé Ladurée (18cl)

Thé Mélange Spécial Ladurée	6,40 €
<i>Composition délicate à base de thés aux agrumes, à la rose, à la vanille et cannelle</i>	
<i>Delicate composition of citrus fruits, rose, vanilla and cinnamon teas</i>	
Mélange Chocomint	6,40 €
<i>Thés noirs de Chine auxquels ont été mêlés des arômes de chocolat et des huiles essentielles de menthe</i>	
<i>Black teas from China with chocolate and mint essential oils flavours</i>	

\*\* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

## Les Boissons Froides

Lait froid ~ Cold milk	3,30 €
Café Glacé ~ Iced coffee	5,80 €
Chocolat froid Ladurée ~ Ladurée's cold chocolate	6,50 €
Limonade (33cl)	4,40 €
Orangina (25cl)	6,10 €** <del>7,00 €</del>
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca Zero (33cl)	6,90 €
Perrier (33cl)	5,00 €
Eaux minérales : Evian, Badoit (50cl)	4,80 €
Eaux minérales : Evian, Badoit (1L)	5,70 €** <del>6,50 €</del>
Eau minérale Chateldon (1L)	6,50 €
Eau de Perrier (1L)	6,50 €
Jus de fruits pressés	7,90 €
Freshly-squeezed lemon, orange and grapefruit juices citron (6 cl + eau)	
orange, pamplemousse (18 cl)	
Kronenbourg 1664 (25cl)	8,00 €
Supplément Sirop de Menthe ou Grenadine	1,00 €
<b>Cocktail de fruits frais (18cl)</b>	8,00 €
Fresh fruit cocktail	

## Les Jus de Fruits et Nectars (Milliat) 33 cl

Tomate ~ Tomato (pays Viennois)	7,10 €
Abricot ~ Apricot (Drôme et Ardèche)	
Carotte ~ Carrot (comtat Vénéaisin),	
Poire d'été ~ Pear (pays Viennois)	
Pomme ~ Apple (Melrose et Golden du Lyonnais),	
Pêche jaune ~ Peach (Drôme et Ardèche)	
Raisin rouge ~ Red grapes (Syrah et Grenache du Clos de l'Oratoire).	
Ananas ~ Pineapple (de la région de Douala au Cameroun)	7,90 €
Fraise ~ Strawberry (Drôme et Ardèche)	
Framboise ~ Raspberry (Ardèche).	

\*\* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

# La Carte des Vins

## Les Vins Rouges

		Bouteille	Verre
		75 cl	8 cl
<b>.Aoc Beaujolais</b>			
<i>Morgon Aoc, Les Charmes Gérard Brisson</i>	2004	34,00 €	7,00 €
<b>.Aoc Bourgogne</b>			
<i>Savigny les Beaunes, Domaine Maillard Père &amp; Fils</i>	2005	44,00 €	9,00 €
<b>.Aoc Bordeaux</b>			
<i>Dourthe N°1, Merlot, Cabernet, Sauvignon</i>	2006	22,00 €	6,00 €
<i>Château Méric Médoc Cru Bourgeois</i>	2002	38,00 €	8,00 €
<i>Saint-Emilion Grand Cru, Chât. Gravet-Renaissance</i>	2003	58,00 €	11,00 €
<b>.Aoc Côtes de Provence</b>			
<i>Domaine de la Peirecèdes, Cuvée Ariane</i>	2004	24,00 €	
<b>. Vin du Pays d'Oc</b>			
<i>Languedoc, Cuvée Spéciale Ladurée,</i>	2003	38,00 €	8,00 €
<b>.Aoc Val de Loire</b>			
<i>Saumur Champigny, Domaine Varinelles</i>	2006	28,00 €	6,00 €

## Les Vins Rosés

<b>Corbières</b>			
<i>Château Hortalà</i>	2007	22,00 €	6,00 €
<b>.Aoc Côtes de Provence</b>			
<i>Domaine de la Peirecèdes</i>	2008	25,00 €	5,00 €

## Les Vins Blancs

<b>.Bordeaux</b>			
<i>Dourthe N°1, Sauvignon</i>	2007	22,00 €	6,00 €
<b>.Aoc Alsace</b>			
<i>Riesling Tradition, Cave de Turckheim</i>	2007	23,00 €	5,00 €
<b>.Aoc Val de Loire</b>			
<i>Menetou Salon, Hainguerlot</i>	2008	39,00 €	8,00 €
<b>. Vin du Pays d'Oc</b>			
<i>Languedoc, Cuvée Spéciale Ladurée</i>	2001	38,00 €	8,00 €

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes

## *Les Apéritifs*

<i>Kir au Bourgogne Aligoté (10 cl)</i>	12,00 €
<i>Kir Royal (12 cl)</i>	16,00 €
<i>Royal « Ladorée » (12cl)</i>	18,00 €
<i>Champagne Ladorée – sirop de rose – framboise fraîche</i>	
<i>Porto rouge Grahams Fine Tawny (5 cl)</i>	12,00 €
<i>Vodka Wyborowa (4 cl)</i>	15,00 €
<i>Whisky Blend J&amp;B (4 cl)</i>	15,00 €
<i>Gin Tonic (12 cl)</i>	18,00 €
<i>Martini (5 cl) rouge</i>	12,00 €
<i>Ricard (4 cl)</i>	12,00 €

## *Les Champagnes*

### *Ladorée*

<i>La coupe (14 cl)</i>	13,00 €
<i>La bouteille de champagne (75cl)</i>	70,00 €

### *Ladorée Blanc de Blanc, Grand Cru*

<i>La coupe (14 cl)</i>	14,00 €
<i>La bouteille de champagne (75cl)</i>	82,00 €

### *Tsarine 1<sup>er</sup> Cru*

<i>La coupe (14 cl)</i>	14,00 €
<i>La bouteille de champagne (75cl)</i>	84,00 €

### *Moët et Chandon brut Impérial*

<i>La coupe (14 cl)</i>	14,30 €
<i>La bouteille de champagne (75cl)</i>	105,00 €

### *Ladorée rosé*

<i>La coupe (14 cl)</i>	14,00 €
<i>La bouteille de champagne (75cl)</i>	75,00 €
<i>La demi-bouteille de champagne (37,5cl)</i>	32,00 €

## *Les Alcools (4cl)*

<i>Eau de vie de framboise sauvage (Massenez)</i>	15,00 €
<i>Cognac Age des Fleurs (Gourmet)</i>	15,50 €

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

*David Holder, Président de la maison Ladurée,  
a pris l'initiative de créer le **Prix du livre Ladurée**.  
Ce prix réunit un jury composé de personnalités du monde de la gastronomie,  
de la presse, de la mode et de la décoration.  
Il est décerné chaque année à l'automne.*

*Pour la huitième édition du Prix du livre Ladurée, le jury couronne le livre  
**« Alchimistes aux Fourneaux »** Pierre Gagnaire et Hervé This  
paru aux éditions Flammarion.*

*Chaque ouvrage est actuellement disponible dans nos magasins au prix de 40.00 €.*



### **Macarons à Emporter**

*« Nous avons le plaisir de proposer à nos clients du restaurant les produits ci-dessous à emporter.  
Nous vous invitons à passer votre commande auprès de votre Chef de rang ou Maître d'hôtel, afin de vous éviter  
une attente à notre boutique ».*

*Réglette de 6 macarons 12,50 €*

*Boîte Cristal Taille 1 (de 14 à 16 pièces) 23,60 € ~~~ Boîte Cristal Taille 2 (19 à 21 pièces) 30,40 €  
Boîte Prestige Taille 1 (de 20 à 22 pièces) 38,70 € ~~~ Boîte Prestige Taille 2 (de 28 à 30 pièces) 47,20 €*

*Prix TTC, TVA à emporter 5,5%*

*Ces produits ne peuvent pas être consommés sur place.*

*Merci de votre compréhension*

*« It is our pleasure to offer our restaurant customers the following takeout products.  
We invite you to order with your head waiter or the person in charge, thus enabling us to provide a quicker service  
from our Boutique ».*

*« Slide box » with 6 macaroons 12,50 €*

*« Crystal box » Size 1 (13 to 15 pieces) 23,60 € ~~~ « Crystal box » Size 2 (19 to 21 pieces) 30,40 €  
« Prestige box » Size 1 (20 to 22 pieces) 38,70 € ~~~ « Prestige box » Size 2 (28 to 30 pieces) 47,20 €*

*All taxes included, VAT to take-away 5,5%*

*These products may not be eaten directly in our Restaurant.*

*Thank you for your understanding*

*Nous vous invitons à découvrir notre site internet : <http://www.laduree.fr>*

