

*La Maison Ladurée vous informe qu'à compter du 1^{er} 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

<i>Eclair au saumon fumé d'Ecosse, fraises, pommes vertes et yaourt</i>	12,30 €
<i>Scottish smoked salmon éclair, strawberries, green apples and yoghurt</i>	14,00 €
<i>Saumon fumé d'Ecosse, crème fouettée aux fruits rouges et sumac</i>	18,50 €
<i>Scottish smoked salmon served with its sumac and red fruit whipped cream</i>	21,00 €

Les Plats

<i>Plat unique</i>	25,50 €
<i>Unique Main Course</i>	29,00 €
<i>Plat du Jour</i>	25,50 €
	29,00 €

Les Menus

<i>Menu Entrée + Plat</i>	29,50 €
<i>Menu Starter + Main Course</i>	34,00 €
<i>Menu Plat + Dessert</i>	29,50 €
<i>Menu Main Course + Dessert</i>	34,00 €
<i>Menu Enfant</i>	15,80 €
<i>Child Menu</i>	18,00 €

Les Desserts

<i>Ispahan</i>	7,10 €
	8,10 €
<i>Eclair à la Pistache</i>	4,90 €
<i>Pistachio éclair</i>	5,60 €
<i>Meringue glacée</i>	7,40 €
<i>Iced meringue</i>	8,40 €
<i>Café ou Chocolat Liegeois</i>	7,40 €
<i>Coffee or Chocolate ice cream</i>	8,40 €

Les Boissons Chaudes

<i>Café ou Décaféiné Ladurée</i>	3,60 €
	4,10 €

Les Boissons Froides

<i>Eau Evian ou Badoit (1L)</i>	5,70 €
	6,50 €
<i>Orangina (25cl)</i>	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 donne 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 Souchart, 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 €

*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</i> <i>aux amandes, noisettes et noix</i> <i>Ladurée's Croissant filled with almonds, hazel nuts and nuts</i>	2,70 €
<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 Amann</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>Financier</i>	2,20 €
<i>Cannelé</i>	2,40 €
<i>Palmier</i> <i>Sweet heart-shaped pastry</i>	2,70 €
<i>Corbeille de 3 Mini-Viennoiseries au choix</i> <i>(croissant – pain chocolat – pain raisins – pains raisins 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>	3,80 €

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

Les Œufs (servis uniquement jusqu'à 12h)

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

Le Pain Perdu Tiède Ladurée

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 au Chocolat Pistache</i>	1,50 €
<i>Mini Pain aux Raisins</i>	1,20 €
<i>Mini Pain aux Raisins Cannelle</i>	1,20 €
<i>Mini Kouign Amann</i>	1,40 €
<i>Mini Brioche au Sucre</i>	1,20 €
<i>Mini Cannelé</i>	1,10 €
<i>Mini Madeleine</i>	0,90 €
<i>Mini Financier</i>	1,20 €

Les Accompagnements

<i>Beurre ou 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 €

Le Menu Ladurée

Par Michel LÉROUET, Chef des Cuisines

Menu à 29,50 €**

~~34,00 €~~

une entrée + un plat ou un plat + un dessert

Menu 29,50 € a starter + a main course

or a main course + a dessert

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

~~29,00 €~~

à sélectionner dans les plats du menu

Main Course 25,50 €

to choose among the dishes' list

Menu Enfant à 15,80 €**

~~18,00 €~~

un plat + un dessert + une boisson

Child Menu 15,80 €

a main course + a dessert + a drink

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

Saint-Honoré croque légumes à la fleur d'hibiscus confite

Vegetables Saint-Honoré with candied hibiscus flower

Île flottante à l'araignée de mer, olive, basilic et gaspacho

Spider crab floating island, olive, basil and gazpacho

Carpaccio de lotte et sa marmelade au citron de Menton

Monkfish carpaccio served with its Menton lemon marmalade

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 :

Thon rouge à la plancha au curry, écrasé de petit pois

Bluefin tuna a la plancha, mashed peas

Colin au beurre demi-sel, fenouil croquant au gingembre et marmelade de mandarine

Slightly salted hake, ginger crunchy fennel with its mandarin marmalade

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

Notre proposition du jour

Today's suggestion

Desserts à la carte

Dessert of your choice

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

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

Les Incontournables Ladurée

<i>Eclair au saumon fumé d'Ecosse, fraises, pommes vertes et yaourt</i> <i>Scottish smoked salmon éclair, strawberries, green apples and yoghurt</i>	12,30 €** 14,00 €
<i>Saint-Honoré croque légumes à la fleur d'hibiscus confite</i> <i>Vegetables Saint-Honoré with candied hibiscus flower</i>	15,00 €
<i>Île flottante à la tomate, olive, basilic et gaspacho</i> <i>Tomato floating island, olive, basil and gazpacho</i>	15,00 €
<i>Saumon fumé d'Ecosse, crème fouettée aux fruits rouges et sumac</i> <i>Scottish smoked salmon served with its sumac and red fruit whipped cream</i>	18,50 €** 21,00 €
<i>Île flottante à l'araignée de mer, olive, basilic et gaspacho</i> <i>Spider crab floating island, olive, basil and gazpacho</i>	20,00 €
<i>Carpaccio de lotte et sa marmelade au citron de Menton</i> <i>Monkfish carpaccio served with its Menton lemon marmalade</i>	22,00 €
<i>Foie gras de canard au macaron Bergamote et son kugelhopf Ladurée</i> <i>Duck foie gras served with a bergamot macaroon and its kugelhopf</i>	25,00 €

Les Omelettes Ladurée

<i>Omelette nature et ses pommes Pont-Neuf</i> <i>Plain omelette, served with Ladurée's French fries</i>	15,00 €
<i>Omelette nature et sa salade verte aux fines herbes</i> <i>Plain omelette, served with fine herbs salad</i>	15,00 €
<i>Omelette Ladurée</i> <i>Champignons, emmental, jambon, tomates et fines herbes</i> <i>Mushrooms, cheese, ham, tomatoes and fine herbs</i>	17,00 €
<i>Omelette aux Légumes Verts</i> <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 €
<i>Omelette aux Truffes d'Été</i> <i>Summer truffles omelette</i>	19,00 €
<i>Assiette de pommes Pont-Neuf</i> <i>Ladurée's French fries</i>	6,00 €
<i>Assiette de haricots verts</i> <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 Classiques Ladurée

Ladurée's Essentials

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 tourteau, 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

Les Clubs Sandwiches Ladurée

Club Champs-Élysées

15,50 €

Pain de mie toasté, tomate séchée, aubergine, courgette, olive noire, pignon pin, salade champêtre et riquette, mozzarella, romarin, basilic, salade verte, servi avec des pommes Pont-Neuf Ladurée

Toasts, dried tomato, eggplant, courgette, black olive, pine nuts, mixed salad, mozzarella, rosemary, basil, green salad, served with Ladurée's French fries

Club Ladurée

17,00 €

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

Toasts, mayonnaise, lettuce heart, chicken, hard-boiled egg, green salad, tomatoes, grilled bacon, green salad, 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

La Pâtisserie

Par Philippe ANDRIEU, Chef Pâtissier

Les Dernières Créations Ladurée

<i>Framboisier Pistache</i>	7,20 €
<i>Génoise amande imbibée de sirop au Kirsch, crème mousseline pistache, framboises fraîches, biscuit Joconde caramélisé et confiture de framboises</i>	
<i>Almond sponge cake soaked in Kirsch syrup, pistachio cream, fresh raspberries, caramelized meringue and raspberry jam</i>	
<i>Millefeuille Citron-Bergamote</i>	6,10 €
<i>Pâte feuilletée caramélisée, pâte sablé au citron, citron confit, crème moussueuse au citron et à la bergamote</i>	
<i>Caramelized puff pastry, lemon shortcrust pastry, candied lemon, lemon and bergamot smooth cream</i>	
<i>Saint-Honoré Pistache Fraise</i>	7,30 €
<i>Pâte feuilletée, pâte à choux, crème pâtissière allégée pistache, compote de fraises, fraises, crème chantilly pistache.</i>	
<i>Puff pastry, cream puff pastry, light pistachio confectioner's custard, strawberry stew, strawberries, pistachio Chantilly cream</i>	
<i>Le Baiser Fraise Coquelicot</i>	9,60 €
<i>Biscuit moelleux aux amandes, confit de fraise, crème parfumée à la fleur de coquelicot</i>	
<i>Smooth almond biscuit, strawberry stew, poppy-flavoured cream</i>	

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

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

<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>	
 <i>Les Tartes Ladurée</i>	
<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 gosses</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>	5,70 €
<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 effilées 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 amandé garnie d'une crème à la bergamote

Almond biscuit shell, garnished with a bergamot cream

La Collection

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

Violet-blackcurrant, liquorice, coffee, chocolate, vanilla, raspberry, pistachio,

dark chocolate, caramel with superfine salt, orange blossom, red fruits, lemon-citronella,

mint, rose petal, coconut

*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 Coupes Glacées Ladurée

Meringue glacée

7,40 €**

glace vanille, coques de meringue, crème Chantilly
vanilla ice cream, meringue hulls, Chantilly cream

~~8,40 €~~

Café Liégeois

7,40 €**

glace café, café fort, crème Chantilly et grains de café cristallisés
coffee ice cream, strong coffee, Chantilly cream and crystallized coffee beans

~~8,40 €~~

Chocolat Liégeois

7,40 €**

sorbet chocolat, chocolat froid, crème Chantilly, amandes effilées caramélisées
chocolate sorbet, cold chocolate, Chantilly cream, caramelized flaked almonds

~~8,40 €~~

Glace et sorbet trois boules

8,40 €

Coupe deux boules

5,80 €

Coupe une boule

3,20 €

Glace : vanille de Madagascar, café, pistache de Sicile, marron, caramel fleur de sel,
pétales de rose, violette cristallisée, bergamote

Sorbet : chocolat, abricot, framboise, citron, cassis, fraise

Ice cream : Madagascar vanilla, coffee, Sicilian pistachio, chestnut, caramel with superfine salt,
rose petal, crystallized violet, bergamot

Sorbet : chocolate, apricot, raspberry, lemon, blackcurrant, strawberry

Les mini macarons glacés

9,00 €

4 parfums assortis, servis avec une boule de glace ou sorbet au choix
(vanille, café, chocolat, pistache, rose, framboise, marron, citron)

4 assorted flavours, served with a choice of one ice cream or sorbet (vanilla, coffee, chocolate,
pistachio, rose, raspberry, chestnut, lemon)

Coupe Ladurée

9,20 €

glace marron, brisures de marrons, crème Chantilly
chestnut ice cream, chestnut fragments, Chantilly cream

Coupe Ispahan

9,20 €

sorbet framboise, glace aux pétales de roses, framboises fraîches, litchis,
coulis de framboise, crème Chantilly

raspberry sorbet, rose petal ice cream, fresh raspberries, lychees, raspberry coulis, Chantilly cream

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

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

Coupe Malesherbes

9,20 €

*sorbet chocolat, glace caramel, noisettes caramélisées, crème Chantilly
chocolate sorbet, caramel ice cream, caramelized hazelnuts, Chantilly cream*

Coupe Plaisirs

9,20 €

*sorbet framboise, glace vanille, framboises fraîches, coulis de framboise, crème Chantilly
raspberry sorbet, vanilla ice cream, fresh raspberries, raspberry coulis, Chantilly cream*

Coupe Fraise-Bergamote

9,20 €

*sorbet fraise, glace bergamote, demi fraises, coulis de fraise, crème Chantilly
strawberry sorbet, bergamot ice cream, half strawberries, strawberry coulis, Chantilly cream*

Coupe Violette-Cassis

9,20 €

*glace violette, sorbet cassis, coulis de cassis, grains de cassis, crème Chantilly
Violet ice cream, blackcurrant sorbet, blackcurrant coulis, blackcurrant grains,
Chantilly cream*

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

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

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

<i>Thé Mélange Spécial Ladurée</i>	6,80 €
<i>Composition délicate à base de thés aux agrumes, à la rose, à la vanille et cannelle.</i>	
<i>Delicate blend of citrus fruit, rose, vanilla and cinnamon tea</i>	
<i>Thé Marie-Antoinette</i>	6,80 €
<i>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</i>	
<i>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</i>	
<i>Thé Oolong à la Violette</i>	6,80 €
<i>Délicieux thé de Chine au subtil arôme de violette</i>	
<i>Delicious China tea with a subtle violet flavour</i>	
<i>Thé Oolong à la Fleur d'Oranger</i>	6,80 €
<i>Délicate composition de thé de Chine, d'arôme fleur d'oranger et de fleurs d'oranger</i>	
<i>Delicate blend of China tea, with orange blossom aroma and orange blossoms</i>	
<i>Thé à la Rose</i>	6,80 €
<i>Thés noirs de Chine et de Ceylan auxquels ont été mêlés des arômes et des pétales de rose.</i>	
<i>Black China and Ceylon tea with aromas and rose petals</i>	
<i>Thé Darjeeling Namring</i>	6,80 €
<i>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.</i>	
<i>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</i>	
<i>Thé Grand Foochow pointes blanches</i>	7,30 €
<i>Savoureux mélange de différents thés de Chine et d'un thé de Chine fumé lui conférant une saveur subtile.</i>	
<i>Delicious blend of China tea and smoked China tea with subtle flavour</i>	
<i>Thé Fumé Lapsang Souchong</i>	7,30 €
<i>Thé de Chine 100 % pure origine au goût authentique.</i>	
<i>Smoked China tea with authentic taste</i>	
<i>Thé au Jasmin Yin</i>	7,50 €
<i>Thé vert de Chine pure origine avec fleurs fraîchement cueillies, provenant du grand jardin Yin Hao dont la récolte est exceptionnelle.</i>	
<i>Green China Tea with fresh flowers from Yin Hao great garden, whose harvest is exceptional</i>	

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

Le Thé Glacé Ladurée

Thé Mélange Spécial Ladurée

6,40 €

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

Delicate composition of citrus fruits, rose, vanilla and cinnamon teas

Mélange Chocomint

6,40 €

Thés noirs de Chine auxquels ont été mêlés des arômes de chocolat et des huiles essentielles de menthe.

Black teas from China with chocolate and mint essential oils flavours

Les Vins au Verre (10 cl)

Les Vins Blancs

AOC Val de Loire 2006 8,00 €

Menetou-Salon, Domaine Hainguerlot, Clos de Marcé

Bordeaux 2006 6,00 €

N°1 de Dourthe, Sauvignon

Les Vins Rouges

AOC Bordeaux 2002 8,00 €

Lalande de Pomerol, Château Treytins

Bordeaux Dourthe N°1 2006 6,00 €

Merlot, Cabernet, Sauvignon

Vin du Pays d'Oc 8,00 €

Languedoc 2003, Cuvée Spéciale Ladurée

Le Vin Rosé

Corbières 2007 6,00 €

Château Hortala

AOC Côtes de Provence 2006 5,00 €

Domaine de la Peirecèdes, « Le Fil d'Ariane »

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

Les Apéritifs

Kir au Bourgogne Aligoté (10 cl)

12,00 €

Kir royal (14 cl)

16,00 €

Le Champagne

Ladurée Brut

La coupe (14 cl)

13,00 €

La bouteille de Champagne

70,00 €

Ladurée Rosé

La coupe (14 cl)

14,00 €

La bouteille de Champagne (75 cl)

75,00 €

Ladurée Blanc de Blanc, Grand Cru

La coupe (14 cl)

14,00 €

La bouteille de Champagne (75 cl)

82,00 €

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

Boissons Froides

<i>Lait froid</i>	3,30 €
<i>Cold milk</i>	
<i>Café Glacé (30 cl)</i>	5,80 €
<i>Iced coffee 30 cl</i>	
<i>Chocolat Ladurée (30 cl)</i>	6,50 €
<i>Perrier (33cl)</i>	5,00 €
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero (33cl)</i>	6,90 €
<i>Schweppes (25cl)</i>	7,00 €
<i>Orangina (25cl)</i>	6,10 €** 7,00 €
<i>Limonade (33cl)</i>	4,40 €
<i>Evian, Badoit (50 cl)</i>	4,80 €
<i>Evian, Badoit (1L)</i>	5,70 €** 6,50 €
<i>Eau de Perrier (1L)</i>	6,50 €
<i>Chateldon (1L)</i>	6,50 €
<i>Jus de Fruits pressés</i>	7,90 €
<i>Freshly-squeezed lemon, orange and grapefruit juices</i>	
<i>citron (6 cl + eau)</i>	
<i>orange, pamplemousse (18 cl)</i>	
<i>Kronenbourg 1664 (25cl)</i>	8,00 €
<i>Supplément Sirop de Menthe ou Grenadine</i>	1,00 €

Les Jus de Fruits et Nectars (Milliat) 33 cl

<i>Tomate ~ Tomato (pays Viennois)</i>	7,10 €
<i>Poire d'été ~ Pear (pays Viennois),</i>	
<i>Pomme ~ Apple (Melrose et Golden du Lyonnais),</i>	
<i>Pêche jaune ~ Peach (ouest Lyonnais),</i>	
<i>Ananas ~ Pineapple (de la région de Douala au Cameroun),</i>	7,90 €
<i>Framboise (Ardèche) ~ Raspberry</i>	

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

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

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 €** 4,10 €
Café Ladurée décaféiné	3,60 €** 4,10 €
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 expresso 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 €

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

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

Verbena tea, camomile tea, lime-blossom tea, orange-blossom tea

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

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

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 €.

*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*

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