

Nos Spécialités



SECHER
PATISSIER
CHOCOLATIER
BLAIN

CRÉATEURS DE DOUCEURS DEPUIS 1952
olivier-secher@hotmail.fr

18 place Jean-Guihard - 44130 BLAIN - Tél. 02 40 79 08 35

Découvrez la Nouveauté



La Cabosse garnie

Évasion

Sablé reconstitué citron vert, crémeux yuzu, crème allégée aux framboises.



Symphonie

Crémeux noisette avec noisettes caramélisées, crème chiboust aux agrumes.

Croustifondant

Biscuit chocolat nougatine, macarons caramel au beurre salé, crème légère Gianduja (chocolat noisette).



Caraïbes

Mousse au chocolat, crémeux vanille, crémeux Caraïbes, glaçage noir et blanc.

Carrément bon

Biscuit croustillant aux amandes, crémeux à la violette, compotée de fruits rouges, crème mousseline au nougat.



Athénée

Biscuit madeleine, croustillant aux amandes, crémeux aux fruits de la passion Valrhona, coulis de fraise, crème allégée chocolat-fraise Valrhona.

Armoricaïn

Biscuit léger aux amandes, crème légère au praliné.



Odéon

Biscuit madeleine à la pistache, crémeux aux griottes, coulis de griotte-framboise, bavaroise à la pistache.

Plazza

Sablé breton, compotée de fruits rouges, crème légère au mascarpone, fèves tonka.



