

MENU DE FÊTES

LA MERINGAIE
PARIS





NOËL 2025

Un Noël audacieux et lumineux où la gourmandise se fait spectacle. Avec en star, le kalamansi, ce petit agrume vert et orange, dont le parfum incroyable se situe entre le citron et la mandarine.



Le sapin meringué

Meringue légère, crémeux kalamansi, ananas rôti à la vanille de Madagascar, zeste de citron confit.



Yseult

Crème fouettée, crémeux kalamansi, ananas rôti à la vanille de Madagascar et fruit du dragon.



Formats	Fêtes et Mont Blanc	Pélagie et Félicité
4 pers.	27,90€	24,50€
6 pers.	41,50€	36,50€
8 pers.	54€	47,50€

La bûche pavlova 8 pers.	57€
La couronne pavlova 6 pers.	57€
La couronne pavlova 15 pers.	119€
Le sapin meringué 4 - 6 pers.	50€

LES AUTRES PAVLOVAS

LES FÊTES

Sophie

Crème de marron, crème fouettée nature, orange fraîche, zeste d'orange confit, brisure de marron glacé, copeau de chocolat.



Olympe

Crème fouettée yuzu miel, mangue, ananas, fruit de la passion, grenade.



Manon

Crème fouettée au nougat, clémentine fraîche, confite et en compotée, fines plaques de chocolat.



LES CLASSIQUES

Pélagie

Crème fouettée aux zestes de citron vert, framboise et fruit de la passion.



Félicité

Crème fouettée au cacao, framboise, poire et copeaux de chocolat.



Mont Blanc

Crème fouettée, crème de marron avec une pointe de Grand Marnier, morceaux de marron glacé.

Toutes nos Pavlovas sont naturellement sans gluten. Prix susceptibles d'être ajustés en fonction des prix des matières premières.

LES BÛCHES

Jules*

6 pers • 48€

Biscuit madeleine, croustillant, crème façon panacotta citron vert, framboise et fruit de la passion, décors meringue.



Lucien*

6 pers • 48€

Biscuit madeleine, croustillant praliné, caramel au beurre salé, crème façon panacotta vanille, poire, décors meringue.



Eustache*

6 pers • 48€

Biscuit madeleine, croustillant praliné, crème façon panacotta, nougat, clémentine, décors meringue.



... ET LES ROULÉS DE MERINGUE

Félicien*

6 pers • 31€

Meringue moelleuse roulée, crème fouettée cacao, feuilletine praliné.

Barthélémy

6 pers • 31€

Meringue moelleuse roulée, crème fouettée café et pointe de caramel au beurre salé.

*Produit contenant du gluten.

RETROUVEZ LES GALETTES DES ROIS

à partir du 3 janvier 2026

Avec une fève et une couronne.



Galette Pélagie

6-8 pers • 39€

Pâte feuilletée, crème d'amande, compotée de framboise et fruit de la passion.



Galette Alienor

8 pers • 41€

Meringue craquante et moelleuse, crème fouettée à l'amande, poire et framboise.



La babka des rois

8 pers • 21€

Brioche tressée à la crème d'amande.



BOUTIQUES



21, rue de Lévis, Paris 17^e • 01 44 71 94 16
41, rue du Cherche Midi, Paris 06^e • 01 42 22 67 87
35, rue des Martyrs, Paris 09^e • 01 42 45 62 87
8, rue Daguerre, Paris 14^e • 01 45 38 51 18

Boutique en ligne

lameringaie.com

LES FÊTES

Ouvertures

Les 24, 25 et 31/12

Les horaires sont disponibles sur le site
Toutes les boutiques seront fermées
le 1^{er} janvier 2026

Commandes

Pour les 24 et 25/12 jusqu'au 22/12
Pour le 31/12 jusqu'au 29/12

