

atelier p1

CATALOGUE
PRODUITS



PAINS BIO AU
LEVAIN

SNACKING

VIENNOISERIE
PÂTISSERIE

Sommaire

2

Pains

Tous nos pains sont 100% biologiques et au levain

3

Viennoiseries

Nos viennoiseries sont faites maison avec des matières premières locales

4

Pâtisseries

Retrouvez l'ensemble de nos pâtisseries de saison, petits et grands formats

5

Snacking

Tous les produits sont fabriqués le jour même par notre cuisinière

6

Boissons

Café de spécialité de chez Esperanza, boissons fraîches biologiques





pains

PAINS BIOLOGIQUES AU LEVAIN

P1	Composition	Prix pièce	Prix au kg
P1 du square (800g) - (400g)	Farine T80, levain, eau, sel	6,80€ - 3,40€	8,50€
P1 Cui-cui (1kg) - (500g)	Farine T80, mélange de graines, levain, eau sel	10,00€ - 5,00€	10,00€
P1 Complet (400g)	Farine T150, levain, eau, sel	4,00€	10,00€
P1 Petit Epeautre (1kg) - (500g)	Farine de petit-épeautre, levain, eau, sel	12,00€ - 6,00€	12,00€
P1 Seigle (1kg) - (500g)	Farine de seigle, levain, eau, sel	10,00€ -5,00€	10,00€
P1 Noix (400g)	Farine T80, noix, levain, eau, sel	6,40€	16,00€
P1 Riz châtaigne (500g - 1kg)	Farine de riz demi-complète, farine de châtaigne, levain de riz, huile d'olive	6,00€ - 12,00kg	12,00€
P1 aux fruits (500g)	Farine T80, levain, eau, sel, mélanges de fruits secs	6,20€	15,50€
P1 Méteil (500g)	Farine Montaquoy de seigle T170, farine Montaquoy de blés anciens T80, levain, sel, eau	5,00€	10,00€
P1 Montaquoy (400g) le samedi	Farine Montaquoy de blés anciens, levain, sel, eau	4,00€	10,00€



viennoiseries

FAITES MAISON AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES LOCALES

Viennoiseries	Prix à l'unité
Croissant	1,60€
Pain au chocolat	1,90€
Pain au chocolat praliné	3,00€
Pain au chocolat poire (le weekend)	3,00€
Pain aux raisins (le week-end)	2,80€
Chausson aux pommes et vanille	3,00€
Briochette nature	2,00€
Briochette pépite de chocolat	2,00€
Brioche tressée au chocolat (babka)	3,50€
Roulé cannelle	4,00€
Grosse brioche à la fleur d'oranger (le weekend)	12,00€
Palmier	2,70€



pâtisseries

DE SAISON, FAITES MAISON AVEC DES MATIÈRES
PREMIÈRES LOCALES

Pâtisseries	Prix à l'unité
Tartelette aux pommes	4,00€
Tartelette poire Bourdaloue (végan)	5,00€
Tarte aux pommes (4 à 6 personnes)	20,00€
Tarte poire Bourdaloue végan (4 à 6 personnes)	25,00€
Cookie chocolat caramel	2,50€
Cookie végan à l'avoine, graines de courge, praliné de courge	3,00€
Monocle framboise	2,00€
Financier pistache	2,20€
Financier nature	2,00€
Madeleine au citron	1,00€
Cakes du moment	Entre 15,00€ et 18,00€



snacking

DE SAISON, FAIT MAISON AVEC DES
MATIÈRES PREMIÈRES LOCALES

Snacking	Prix à l'unité
Tartelette salée de saison (végan)	4,80€
Tarte salée de saison (végan) - 4 à 6 personnes	20,00€
Focaccia tomates séchées olives	4,00€
Focaccia du moment	4,00€
Sandwich omni (en semaine seulement)	7,00€
Sandwich vegan (en semaine seulement)	6,00€



boissons

Boissons	Prix à l'unité
Espresso	2,50€
Double espresso	3,50€
Américain / long black	4,00€
Macchiato / noisette	3,00€
Cappuccino	4,00€
Flat white	4,50€
Latte	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
Thé	4,00€
Jus de fruits Marcel bio	3,50€
Thé glacé Tensai	3,50€
Ginger beer / limonade Leamo	4,00€
Kombucha Vivant	5,00€



Nous contacter

julien@atelierp1.com

01 84 88 95 15

La boutique

157, rue Marcadet, 75018

Paris

Du mercredi au dimanche



Médias

<https://atelierp1.fr>

 [@atelierp1](https://www.instagram.com/atelierp1)

Livraison sur demande possible