



## Comment retrouver vos ateliers

### L'indispensable de vos cadeaux de fin d'année

Le premier livre de l'Atelier vient de sortir !

« Gâto à partager »  
60 recettes de pâtisseries conviviales et créatives  
Edition SOLAR

Des gâteaux gourmands et pop, du caramel justement salé, du chocolat ou des fruits de saison, des créations décalées qui mettent l'eau à la bouche, c'est l'univers pâtissier de Nicolas Haelewyn, aux commandes de l'Atelier Gâto. Autour de l'idée d'une carte qui se renouvelle toute l'année, Gâto propose des créations solaires et généreuses, toujours à partager !

Dédicace possible sur demande dans les ateliers 29,95€\*

#### GUYANCOURT

2 rue Jean Moulin  
Derrière grand frais

[guyancourt@ateliergato.com](mailto:guyancourt@ateliergato.com)

#### VERSAILLES

Le jardin de thé  
9 boulevard saint Antoine

[versailles@ateliergato.com](mailto:versailles@ateliergato.com)

#### PARIS 17<sup>ème</sup>

L'atelier French Toast  
11 rue Guillaume Tell

[shopgt@ateliergato.com](mailto:shopgt@ateliergato.com)

#### Nouveauté

Notre site internet se transforme en e-shop  
Notre univers chocolaté est désormais disponible partout en France.  
Faites vous livrer !

[www.ateliergato.com](http://www.ateliergato.com)

Follow us @atelier.gato  
QR Code



# Les bûches de l'atelier

du 17 au 31 décembre, pensez à commander

## « L'Akaï »

Nuage de vanille bourbon  
et framboises

Biscuit meringué aux  
flocons d'avoine, éclats  
d'amandes  
Croustillant aux éclats de  
biscuits, fine fleur de sel  
Confit et mousse de  
framboises de la saison  
passée  
Crème légère à la vanille  
bourbon

Taille unique 6 personnes  
33€\*



## « L'Oro verde »

Revisite de notre iconique  
pâtisserie

Dacquoise aux éclats de  
pistaches grillées à coeur  
Croustillant de praliné et de  
crêpe dentelle  
Onctueux de pur praliné  
pistache maison 60%  
Bavaroise à la pure pâte de  
pistache

Taille unique 6 personnes  
33€\*

## « La Comtesse »

Délicats marrons d'Ardèche

Biscuit moelleux aux noix  
& sucre blond, sur son  
croustillant  
Mousse à la pure pâte de  
marron d'Ardèche  
Biscuit roulé imbibé à la  
vanille  
Débris de marrons confits  
d'Ardèche

Taille unique 6 personnes  
36€\*







## Les galettes de l'atelier

### « Sous-bois »

Chocolat & caramel  
à l'infusion de fève de tonka

Biscuit pain de Gênes au  
chocolat & son croustillant aux  
céréales soufflées

Crèmeux au caramel blond, &  
caramel à l'infusion de fève de  
tonka

Gourmande mousse au chocolat  
66%

Délicate chantilly au caramel

Taille unique 6 personnes  
36C\*



### Un réveillon ensemble

« Peps & pop »

Un baba à vous rendre baba

Pâte à baba aux agrumes  
& champagne

Biscuit pressé aux agrumes  
façon cheesecake

Crèmeux au champagne

Segments d'agrumes frais

Crème légère façon chantilly

Disponible le 30 & 31 décembre

Taille unique 6 personnes  
35C\*



### Les créations

2023

« Chocolat & noisette »

La plus gourmande de l'histoire,  
parole de chefs

Fondante pâte feuilletée  
inversée

Crème frangipane au chocolat &  
à la noisette

Eclats de noisette

Glaçage au pur chocolat

Taille unique 6 personnes

2 fèves collection

33C\*

### « La presque traditionnelle »

Fondante pâte feuilletée  
inversée

Crème frangipane à l'amande  
brute

Eclats d'amandes rustiques  
grillées à coeur

Taille unique 6 personnes

2 fèves collection

29C\*

Disponibles du 4 au 29 janvier

### L'Épiphanie avec Atelier Gato

« Gourmande farandole »



Création de 5 fèves exclusives  
à l'image de vos gourmandises  
préférées

Les fèves sont disponibles  
à l'unité à 4C\*

Ou en coffret prestige  
collection à 25C\*

Pensez à les réserver!

\*nos tarifs s'expriment en ttc



# Le Noël enchanté de l'atelier

Collection 2022



ATELIER  
{gato}

Les pâtisseries  
décomplexés