



Carl Marletti

Les gâteaux design et haute couture !

C'est au coeur du 5e arrondissement, un quartier au charme villageois que Carl Marletti a érigé sa maison de pâtisserie haut de gamme ! C'est une adresse que les fins gourmets se partagent jalousement.

Carl Marletti est bien plus qu'un pâtissier, c'est un conteur d'histoires, un styliste, un épicurien... Pour lui tout est source d'inspiration, l'art la mode, les voyages et l'amour ! Le charme de sa boutique repose sur 3 grandes valeurs : l'accueil chaleureux, la beauté des étalages et le délices de ses pâtisseries!

C'est vrai, comment ne pas succomber à ses éclairs au caramel et beurre salé, ses macarons, ses confitures et ses madeleines qui noies font retourner en enfance...

Voici quelques exemples des créations de Carl Marletti

Le Mont-blanc : *biscuit noisettes, mousse de marrons confits, éclats de marrons, crème mascarpone vanille*

Le Lily Valley : *feuilletage canné choux garnis à la crème de violette crème fouettée à la violette et confit de cassis*

Le Censier : *croustillant praliné grains de riz soufflés, sucre pétillant crémeux au chocolat noir 64% cacao et sa tuile*

Le Marie-Antoinette : *macaron framboise, confit de framboises fraîches et crémeux à l'essence de rose*

Profitez des plaisirs de la vie et de la joie de partager des petites douceurs avec ceux que vous aimez !



In the heart of the 5th district Carl Marletti built his house of upscale pastry, an address that foodies jealously share. More than a pastry chef, Carl Marletti is a storyteller, stylist and food lover... inspired by everything from art, fashion and travel to love!

The charm of the boutique itself is threefold a warm welcome, beautiful displays and the delicious pastries. It's impossible not to succumb to salted caramel eclairs, macarons, jams and madeleines! Enjoy the pleasures of life and of sharing sweets with the ones you love!

51 rue Censier 75005 Paris
01 43 31 68 12