



SAINT-CHRISTOPHE

★★★★

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

vous invite à découvrir son



Chaque Samedi de 15h à 18h (hors Juillet, Août)

Réservation au 02.40.62.40.00

Dans l'atmosphère élégante et chaleureuse de notre maison bauloise, savourez l'instant avec une pâtisserie délicate accompagnée d'une boisson chaude réconfortante, ou laissez vous séduire par la subtilité d'une coupe de champagne qui sublime nos créations sucrées.



LE SAINT CHRISTOPHE ****

1 AV. DES ALCYONS 44500 LA BAULE

WWW.ST-CHRISTOPHE.COM



SAINT-CHRISTOPHE

★★★★

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

Nos formules au choix

L'INSTANT GOURMAND (19 € par pers)

*Une pâtisserie maison accompagnée d'une
boisson chaude au choix dans notre carte*

L'INSTANT PRÉCIEUX (29 € par pers)

*Une pâtisserie maison sublimée par une coupe
de champagne brut ou rosé*



*Un rendez-vous
gourmand,
entre tradition et
raffinement,
pour prolonger vos
après-midis avec
élégance.*



LE SAINT CHRISTOPHE ****

1 AV. DES ALCYONS 44500 LA BAULE

WWW.ST-CHRISTOPHE.COM



Émeline a rejoint notre maison en Septembre 2025 en tant qu'apprentie pâtissière, et se spécialise en dessert de boutique. Elle se distingue par sa curiosité et sa créativité.

Passionnée par l'univers du sucré, elle aime explorer les saveurs, soigner les détails et donner une touche personnelle à chacune de ses réalisations.

C'est donc tout naturellement que nous lui confions la réalisation des douceurs qui composeront notre Tea Time.

Alors ... par laquelle de ces délicieuses pâtisseries vous laisserez vous embarquer ?

Tartine d'enfance

« J'ai voulu recréer une émotion plus qu'un dessert : celle du petit-déjeuner de mon enfance.

Derrière cette tartelette se cache un croustillant au pain grillé, un crémeux aux fruits de saison, une confiture toute en délicatesse et une ganache montée au pain grillé.



C'est ma façon de dire merci à ma maman, à cette simplicité qui m'a construite, et de prouver que parfois les plus beaux souvenirs se trouvent dans les choses les plus simples. »

Le gâteau nantais à ma façon

« Le gâteau nantais est un emblème de notre région, et j'ai eu envie de l'emmener en voyage.



Je l'ai associé à une purée d'ananas frais, enroulé ses bords dans la noix de coco râpée et habillé le tout d'un décor en chocolat noir en forme de boussole.

Elle guide les yeux et les papilles, comme une invitation à prendre le large.

C'est avec cette création que j'ai remporté mon premier concours, une étape qui restera gravée dans ma mémoire »

La Forêt Noire du Saint Christophe

« La forêt noire, c'est un peu mon clin d'œil réconfortant : le chocolat pour son côté régressif, une mousse vanille toute douce, un crémeux aux griottes pour l'acidité et la gourmandise, et de fins copeaux de chocolat noir pour le croquant.

Mais surtout, ce dessert a une saveur particulière pour nous : c'est le préféré de notre directrice, et je tenais à lui dédier cette version maison du Saint Christophe. »

