



Laurent Duchêne, Kyoko Duchêne et Fabien Le Moal, forment une équipe de passionnés dans le monde de la pâtisserie et du chocolat.

Laurent Duchêne, Meilleur Ouvrier de France pâtisserie collabore étroitement avec son chef pâtissier exécutif Fabien Le Moal au sein de la maison familiale et artisanale. Cette collaboration, fondée sur le respect et l'amour du métier, donne naissance à des délices à la fois raffinés et audacieux. Kyoko Duchêne pour le chocolat, permet de concevoir des créations qui ravissent les papilles des amoureux de chocolat.

Commandes / Actualités
www.laurent-duchene.com
@laurentduchene_paris



SUIVEZ NOUS !



RD RELAIS
DESSERTS



NOS BOUTIQUES PARISIENNES

Venez découvrir nos viennoiseries, pâtisseries, chocolats, macarons, boulangerie et traiteur.

2 Rue Wurtz, 75013 Paris
01 45 65 00 77

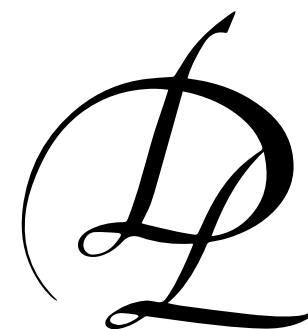
Jours & Horaires d'ouvertures :
Du Lundi au Samedi
de 7h30 à 20h00

Métro : Glacière ou Corvisart (ligne 6)

238 Rue de la Convention, 75015 Paris
01 45 33 85 09

Jours & Horaires d'ouverture :
Du mardi au Samedi de 8h30 à 19h30
Le Dimanche de 8h00 à 13h30

Métro : Convention (ligne 12)



LAURENT DUCHÊNE

Meilleur ouvrier de France

Les chocolats de Kyoko

PARIS - VINCENNES

CARTE CAFÉ BOUTIQUE

Notre équipe se fera un plaisir de traiter vos commandes directement au comptoir

Le Mardi : de 14h à 19h00 - Du Mercredi au Vendredi : de 8h30 à 19h00
Le Samedi : de 8h30 à 19h00 - Le Dimanche : de 8h30 à 15h00

COMMANDES AU COMPTOIR

BOISSONS CHAUDES

NOUVEAUTÉ

NEW

Chaï Latte 5,90

CAFÉS

Espresso / Allongé 2,40
Noisettes 3,60
Double espresso 3,80

Détails sur carte jointe :

Macchiato 3,60
Cappuccino 4,95
Moka 5,90
Latte Crème 5,90
Latte Machiatto 5,90
Matcha Latte 5,90
Flat White 5,20

SIROP en supplément

Cookie chocolat 0,70

THÉS*

Thé vert A Cœur Vaillant ⌚ 4 mn 5,50

Sencha, menthe, écorces d'Orange

Thé vert Rehab Bio ⌚ 2 mn30 5,50

Sencha, citronnelle, gingembre, écorce de citron

Thé noir Earl grey ⌚ 3 mn 5,50

Fruité et Charpenté

Thé noir Double Jeu ⌚ 3 mn30 5,50

Amandes et noix torréfiées

Thé noir Chaï ⌚ 4 mn 5,50

Gingembre, anis, cannelle, fenouil, cardamome

*Kodama® crée des thés depuis 2015 pour raconter des histoires, alliant goût et émotion. Ils révèlent les trésors de chaque feuille, fleur et épice, en conditionnant à la main des recettes 100% naturelles dans leur atelier parisien. Chaque création offre une expérience où les saveurs s'entremêlent, transformant chaque gorgée en un voyage émotionnel.

INFUSIONS

La vie a pleine dent ⌚ 4 mn 5,50

Roibos, pommes, épices

A poings fermés ⌚ 5 mn 5,50

Camomille, citronnelle, mélisse



LAURENT DUCHÊNE
Meilleur ouvrier de France

Les chocolats de Kyoto
PARIS - VINCENNES

CARTE CAFÉ BOUTIQUE

Notre équipe se fera un plaisir de traiter vos commandes directement au comptoir

Scannez ce QR code pour découvrir nos actualités, nouveautés et passer vos commandes en ligne !



www.Laurentduchene.com

BOISSONS FRAÎCHES

RAFRAÎCHISSEMENTS

Limonade 33cl 5,50
Aloé Vera 50cl 5,20
Eau Plate 50cl 2,00
Badoit 33cl 2,00

JUS DE FRUITS 25CL

Orange pressée 5,60
Fait Maison
Nectar 5,20
Au choix au comptoir

PLAISIRS GLACÉS

Iced Chaï Latte 5,90
Iced Matcha Latte 5,90
Affogato 5,90
Boule de glace vanille, expresso

PÂTISSERIES

PETITS PLAISIRS

Fondant au chocolat 5,00
Flan à la vanille de Madagascar 5,00

CLASSIQUES

Eclair au chocolat 5,50
Tartelette citron 6,90
Paris Brest 7,90

SIGNATURES

Découvrez nos créations originales de saison auprès de nos équipes.

COOKIES

Caramel salé 5,00
Farine de riz, Eclats de chocolat noir amer 60%, Caramel fleur de sel, Miel de romarin. Sans Farine de blé.
Cookie Gianduja 5,00
Farine de riz, Gianduja noisettes cacao, Miel de romarin. Sans Farine de blé.

VIENNOISERIES**

Croissant 1,60
Pain au chocolat 1,70
Briochette Parisienne 1,90
Bretzel 2,00
Pain aux raisins 2,40
Chaussons aux pommes 2,60
Croissant aux amandes 2,60
Roulé chocolat tonka 3,10

**Viennoiseries 100% artisanale, cuites chaque matin. Beurre AOP de Poitou Charentes.

SALÉ

NEW

Focaccia au thon 7,90
Focaccia Végétarienne 7,90
Croissant salé jambon blanc 7,90
Prince de Paris

En plus de notre carte habituelle, nous proposons également une carte de saison.

FORMULES

FORMULE PETITS DÉJEUNER de 8H30 à 11H30

Sur le pouce 3,60
Expresso ou allongé + 1 croissant ou pain chocolat
Prochain métro dans 3 min 7,00
1 cappuccino ou moka + 1 croissant ou pain chocolat
En un Clin d'Œil 11,50
1 boisson chaude au choix + 1 jus d'orange pressé + 1 viennoiserie au choix
Tartine Express 11,50
1 boisson chaude au choix + 1 jus d'orange pressé + 1 tartines de pain au levain de notre boulangerie/pâtisserie du 13^{ème} (confitures + beurre)

FORMULE DÉJEUNER de 12H à 14H

Classique 9,30
Croque Monsieur / Croque poulet ou Panini Jambon cru + boissons
Gourmand 13,60
Croque Monsieur / Croque poulet ou Panini Jambon cru + boissons + petits plaisirs

FORMULE GOÛTER à partir de 15H

Petit creux Expresso ou allongé + petits plaisir 6,60
Évasion gourmande Boissons chaudes + petits plaisir 10,10
Plaisir intense Boissons chaudes + pâtisseries au choix 13,50