

CARTE
DES
BOISSONS
ET
CARTE
SUCRÉE



www.ballanger.com

CRÊPES BALLANGER

ANABELLE 4,50€



Sucre

LUCIENNE 5,50€



Confiture de fraise ou d'abricot

GASTON 5,50€



Crème pâtissière* . pralines

ANABELLE CHANTILLY 6,00€



Sucre chantilly Vanille* ou chocolat*

BALTHAZAR 6,50€



Crème de marron

MISNINGUETTE 6,50€



Crème de speculoos*

RITA 6,50€



Nutella, pralines

FERNANDE 6,50€



Chocolat au choix (lait, noir ou blanc)

COLETTE 7,00€



Caramel au beurre salé

JOSÉPHINE 7,50€



Chantilly vanille* . coulis de chocolat noir

BERNADETTE 9,00€



Chantilly vanille* . chantilly chocolat* . oreo

ANGELINA 9,00€



Chantilly vanille* . crème de marron . speculoos

YVETTE 9,00€



Chantilly vanille* . fraises, Nutella

ALBERTINE 9,50€



Nutella bananes, speculoos

JEANINE 9,50€



Chocolat lait, noir et blanc

MARIUS 9,50€



Chocolat noir, fraises, Noix de coco râpée

ROSIE 9,50€



Chocolat au lait, chantilly vanille* . guavaibes

VICTOIRE 9,50€



Chocolat blanc, caramel au beurre salé, œufs de bœuf

ANTOINETTE 11,00€



Chantilly chocolat* . coulis de chocolat blanc, fraises, œufs de bœuf

PHILIPPINE 11,00€



Chantilly vanille* . fraises, framboises, myrtilles

SIMONE 11,50€



Chantilly* vanille et chocolat, bananes, fraises, saupiquard

LOUISE 12,50€



Chocolat blanc, nutella, fraises, bananes, pralines

MAURICETTE 12,50€



Crème de spéculoos* . chantilly* vanille, bananes, saupiquard

MICHELINE 12,50€



Chocolat noir, chantilly* chocolat, bananes, oreo

CONSTANCE 12,50€



Chocolat blanc, chantilly* vanille, fraises, coco râpée

CRÊPE DU MOIS

DEMANDEZ NOTRE SUGGESTION

POUR UN PLAISIR GOURMAND JE PEUX COMPOSER MA CRÊPE

Je CHOISIS ma Base...

- | | | | |
|----------------------------------------|-------|----------------------------------------|-------|
| • Nature..... | 4,50€ | • Crème de marron ou spéculoos*..... | 6,50€ |
| • Sucre..... | 4,50€ | • Chocolat au lait, noir ou blanc..... | 6,50€ |
| • Confiture ou crème pâtissière*..... | 5,50€ | • Nutella..... | 6,50€ |
| • Chantilly vanille* ou chocolat*..... | 6,00€ | • Caramel au beurre salé..... | 7,00€ |

...ET POUR PLUS DE GOURMANDISE

- | | | | |
|----------------------------------------|--------|--------------------------------------|--------|
| NOS CRÊMES | +1,50€ | GOURMANDISES | +1,50€ |
| Crème chantilly vanille* | | Noix de coco râpée | |
| Crème chantilly chocolat* | | Éclats de pralines | |
| Crème pâtissière* | | Guimauves | |
| Crème spéculoos* | | Oreo | |
| Crème de marron | | Spéculoos | |
| GLACE | +3,50€ | Éclats de caramel | |
| Parfum au choix (voir page des glaces) | | FRUITS | |
| COULIS | +1,50€ | Fraises ou Bananes ou Myrtilles..... | +1,50€ |
| Chocolat (lait, noir ou blanc) | | Framboises..... | +2,00€ |
| Nutella | | | |
| Caramel au beurre salé | | | |
| Fruits rouges | | | |

IL NE RESTE PLUS QU'À VOUS RÉGALER !!

GAUFRES BALLANGER

<p>ANABELLE 4,50€</p>  <p>Sucre</p>	<p>LUCIENNE 5,50€</p>  <p>Confiture de fraise ou d'abricot</p>	<p>GASTON 5,50€</p>  <p>Crème pâtissière* pralines</p>	<p>ANABELLE CHANTILLY 5,50€</p>  <p>Sucre chantilly vanille* ou chocolat*</p>
<p>BALTHAZAR 6,50€</p>  <p>Crème de marron</p>	<p>MISSTINGUETTE 6,50€</p>  <p>Crème de speculoos*</p>	<p>RITA 6,50€</p>  <p>Nutella pralines</p>	<p>FERNANDE 6,50€</p>  <p>Chocolat au choix (lait, noir ou blanc)</p>
<p>COLETTE 7,00€</p>  <p>Caramel au beurre salé</p>	<p>JOSÉPHINE 7,50€</p>  <p>Chantilly vanille* coulis de chocolat noir</p>	<p>BERNADETTE 9,00€</p>  <p>Chantilly vanille* chantilly chocolat* oréo</p>	<p>ANGELINA 9,00€</p>  <p>Chantilly vanille* crème de marron speculoos</p>
<p>YVETTE 9,00€</p>  <p>Chantilly vanille* fraises Nutella</p>	<p>ALBERTINE 9,50€</p>  <p>Nutella banane speculoos</p>	<p>JEANINE 9,50€</p>  <p>Chocolat lait, noir et blanc</p>	<p>MARIUS 9,50€</p>  <p>Chocolat noir, fraises, noix de coco râpée</p>
<p>ROSIE 9,50€</p>  <p>Chocolat au lait, chantilly vanille* gummies</p>	<p>VICTOIRE 9,50€</p>  <p>Chocolat blanc, caramel au beurre salé</p>	<p>ANTOINETTE 11,00€</p>  <p>Chantilly chocolat* coulis de chocolat blanc, fraises</p>	<p>PHILIPPINE 11,00€</p>  <p>Chantilly vanille* fraises, framboises, myrtilles</p>

<p>SIMONE 11,50€</p>  <p>Chantilly vanille* et chocolat* bananes, fraises, oréo</p>	<p>LOUISE 12,50€</p>  <p>Chocolat blanc, nutella, fraises, bananes, pralines</p>	<p>MAURICETTE 12,50€</p>  <p>Crème de speculoos* chantilly vanille* bananes, speculoos</p>
<p>MICHELINE 12,50€</p>  <p>Chocolat noir, chantilly chocolat* bananes, oréo</p>	<p>CONSTANCE 12,50€</p>  <p>Chocolat blanc, chantilly vanille* fraises, coco râpée</p>	<p>DEMANDEZ NOTRE SUGGESTION</p>

POUR UN PLAISIR GOURMAND JE PEUX COMPOSER MA GAUFRE

Je CHOISIS ma Base...

- | | | | |
|----------------------------------------|-------|----------------------------------------|-------|
| • Nature..... | 4,50€ | • Crème de marron ou speculoos*..... | 6,50€ |
| • Sucre..... | 4,50€ | • Chocolat au lait, noir ou blanc..... | 6,50€ |
| • Confiture ou crème pâtissière*..... | 5,50€ | • Nutella..... | 6,50€ |
| • Chantilly vanille* ou chocolat*..... | 6,00€ | • Caramel au beurre salé..... | 6,50€ |

...ET POUR PLUS DE GOURMANDISE

- | | | | |
|----------------------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| NOS CRÈMES | +1,50€ | GOURMANDISES | +1,50€ |
| Crème chantilly vanille* | | Noix de coco râpée | |
| Crème chantilly chocolat* | | Éclats de pralines | |
| Crème pâtissière* | | Guimauves | |
| Crème speculoos* | | Oréo | |
| Crème de marron | | Speculoos | |
| GLACE | +3,50€ | Éclats de caramel | |
| Parfum au choix (voir page des glaces) | | FRUITS | |
| COULIS | +1,50€ | Fraises / Bananes / Myrtilles..... | +1,50€ |
| Nutella | | Framboises..... | +2,00€ |
| Caramel au beurre salé | | | |
| Fruits rouges | | | |

IL NE RESTE PLUS QU'À VOUS RÉGALER !!



BARBE à PAPA



NOUGAT tendre



PRALINES AMANDES



POMME D'AMOUR

CONFISERIES

PRALINES

CACAHUËTES

180g	5,00€
300g	8,50€
500g	12,00€

AMANDES

120g	7,50€
200g	12,50€
350g	17,50€

NOUGATS

BLANC (TENDRE)

150g	6,00€
250g	10,00€
350g	14,00€

ROUGE (DUR)

150g	7,00€
250g	11,00€
350g	15,00€

BONBONS

COLORANTS ET arômes naturels

CHIQUE 1,50€

TORTILLON 3,00€

SUCETTE BALLANGER 4,00€

BERLINGOTS

150g	4,00€
250g	6,00€

CONFISERIES

BARBE à PAPA 3,00€

POMME D'AMOUR 2,90€

POMME AU CHOCOLAT 2,90€

PETIT POP CORN 5,00€

GRAND POP CORN 8,50€

+NAPPAGE 3 CHOCOLATS 2,50€



Latte POP-CORN



CHOCOLAT CHAUD
SIGNATURE



Chai Latte
GOURMAND (PINK)



EXPRESSO



café Latte



CAPPUCCINO

Ballanger
& Co

BOISSONS CHAUDES

*FAIT PAR LA MAISON Ballanger

BOISSONS LACTÉES, DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉTALE**

EXPRESSO

2,50€



MACCHIATO

3,60€



Café, mousse de lait serré

AFFOGATO

6,00€



Espresso, boule de glace vanille

DOUBLE EXPRESSO

3,50€



AMÉRICAIN

3,60€



CAFÉ LATTE

4,50€



Café, lait chaud, mousse de lait serré

CAFÉ LATTE GOURMAND

9,20€



Café, Laitte, chantilly* et coulis au choix

LATTE POP-CORN

9,50€



Café, Laitte, chantilly vanille*, sirop pop-corn et popcorn

CAPPUCCINO

5,90€



Café, lait chaud, mousse de lait, cacao

CAFÉ VIENNOIS

7,00€



Café, chantilly vanille*, cacao en poudre

MOKACCINO

6,50€



Double espresso, chocolat chaud

THÉ

4,80€



Voir carte des thés

THÉ LATTE

5,60€



Thé au choix, lait

CHAI

5,20€



Nature, Matcha, Chocolat ou pink

CHAI LATTE

6,50€



Chai au choix, lait

CHAI LATTE GOURMAND

9,50€



Chai, Laitte, chantilly vanille*, coulis au choix

LAIT AROMATISÉ

4,50€



Nature, Vanille, Fraise ou Caramel

BABYCCINO

4,50€



Mousse de lait, cacao

CHOCOLAT MAISON

6,50€



Blanc, Lait ou Noir

CHOCOLAT SIGNATURE

10,50€



Chocolat chaud, chantilly*, coulis, une gourmandise

POUR LES GRANDS GOURMANDS

SUPPLÉMENTS POUR BOISSONS CHAUDES ET FROIDES

CHANTILLY* / +1,50€



Vanille Chocolat

GOURMANDISE / +1,50€



Éclats de Pralines

Oréo

Spéculoos

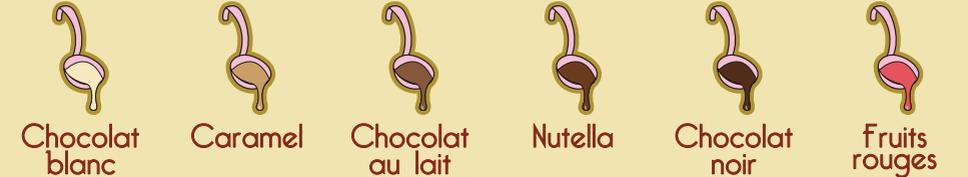
Caramel

Noix de Coco

Guimauves

Pop-Corn Caramel

COULIS / +1,50€



Chocolat blanc

Caramel

Chocolat au lait

Nutella

Chocolat noir

Fruits rouges

CRÈME / +1,50€



Crème de Marron

Crème de Spéculoos*

Crème Pâtisseries*

SIROP / +1,50€



Fruits rouge

Vanille

Caramel

Pop-Corn

LAIT +0,75€



Entier

OU

LAIT VÉGÉTAL +1,50€



Soja



Amande



Avoine

BOISSONS FROIDES

*FAIT PAR LA MAISON *Ballanger*

EAU MINERAL

3,50€



Plate ou pétillante

COLA

4,20€



Coca Cola ou Coca Cola zéro

JUS DE FRUITS

5,50€



Voir en boutique

JUS D'ORANGE PRESSE*

5,50€



CAFÉ FRAPPÉ

4,80€



Café

LATTÉ FRAPPÉ

6,00€



Café, lait, mousse de lait serré

CHOCOLAT FRAPPÉ

7,50€



Blanc, Lait ou Noir

CHAÏ LATTE FRAPPÉ

8,00€



Noir, Matcha, Chocolat ou Pink

LATTE GOURMAND FRAPPÉ

9,20€



Café, Lait, chantilly vanille*, coulis au choix

NOS PARFUMS

GRANITA

5,00€



- Fraise.
- Pastèque
- Exotique

SMOOTHIE

BASE JUS D'ORANGE OU JUS DE POMME

7,50€



3 FRUITS AU CHOIX,

- Fraises
- Framboises
- Myrtilles
- Bananes
- Oranges
- Citrons

BOISSONS LACTÉES, DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉTALE

CHAÏ LATTE FRAPPÉ



SMOOTHIE



THÉ GLACÉ



LATTE POP-CORN FRAPPÉ



Ballanger



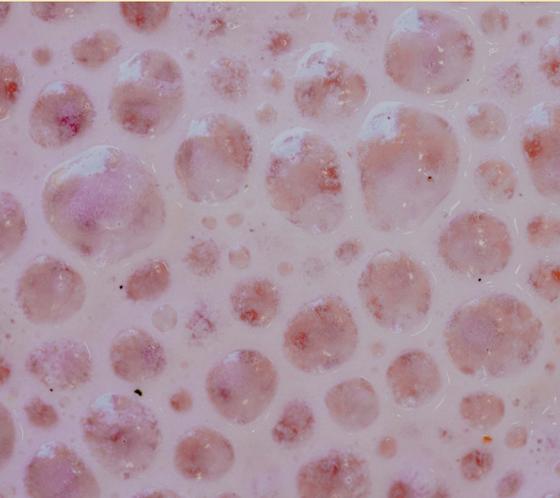
crazyshake
ALBERTINE



crazyshake
BERNADETTE



crazyshake
LOUISE



crazyshake
MARIUS

MILKSHAKE (À BASE DE LAIT**)

CLASSIQUE

*FAIT PAR LA MAISON Ballanger

7,00€

Pimpez votre milshake classique

ANABELLE
Glace à la vanille



CHANTILLY* / +1,50€



Vanille



Chocolat

GOURMANDISE / +1,50€



Éclats de Pralines



Oréo



Spéculoos



Caramel



Noix de coco



Guimauves



Pop-corn Caramel

COULIS / +1,50€



Chocolat blanc



Caramel



Chocolat au lait



Nutella



Chocolat noir



Fruits rouges

FRUITS



Myrtilles

+1,50€



Fraises

+1,50€



Bananes

+1,50€



Framboises

+2,00€

CRÈME / +1,50€



Crème de Marron



Crème de Spéculoos*



Crème Pâtissière*

LAIT VÉGÉTAL

/ +1,50€



Soja



Amande



Avoine

GLACES / +3,50€



COLETTE
Glace au caramel



RITA
Glace à la vanille et Nutella



FRANCESCA
Glace à la vanille et Expresso



FERNANDE
Glace au chocolat



LUCIENNE
Glace à la fraise



**Tous nos MILKSHAKES SONT DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉTALE

MILKSHAKE (À BASE DE LAIT**)

*FAIT PAR LA MAISON Ballanger

LES CRAZYSHAKES BALLANGER

**Tous nos MILKSHAKES SONT DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉTALE



BERNADETTE

Glace vanille, oréo chantilly vanille*, coulis chocolat au lait, oréo
11,50€



CONSTANCE

Glace vanille, chocolat blanc chantilly vanille*, coulis chocolat blanc, fraises, noix de coco
13€



SIMONE

Glace vanille, chantilly chocolat*, fraises, bananes, pralines
12€



ALBERTINE

Glace vanille, nutella, chantilly vanille*, crème spéculoos, banane, spéculoos
13€



MARIUS

Glace chocolat, chantilly vanille*, coulis chocolat noir, fraises, noix de coco
13€



LOUISE

Glace vanille, Nutella, chantilly vanille*, coulis chocolat blanc, fraises, bananes, pralines
13€



MICHELINE

Glace chocolat, chantilly chocolat*, coulis chocolat, banane, oréo
13€



PHILIPPINE

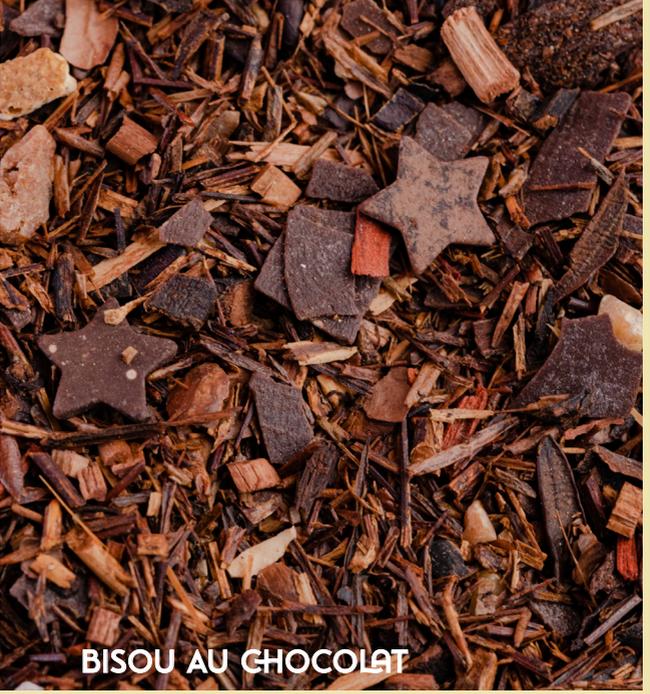
Glace fraise, chantilly vanille*, coulis fruits rouge, fraises, framboises, myrtilles
13,50€



La vie en rose



CUPCAKE À LA FRAÏSE



BISOU AU CHOCOLAT



BLACK BERRY TANGO



POMME D'AMOUR



MIEL NOUGAT BLANC



CHOCOLAT PRALINES



CRÊPES AUX POMMES

Ballanger
CR

CARTE DES THÉS

La **MAISON BALLANGER** a élaboré des recettes de thé certifié **Écocert** en portant une attention particulière à la qualité de nos sélections et en choisissant en priorité des ingrédients **BIO**. Nous avons pensé nos thés comme des œuvres d'art pour réveiller tous vos sens.

CLASSIQUE.....4,80€

BLACK BERRY TANGO



Thés noir bio, Myrtilles bio, Cassis bio, Groseilles bio, Framboises bio, Fraises bio

EARL GREY RUSSE



Thé noir bio (86%), Écorces d'orange bio (10%), Fleurs de bleuet bio*, Arômes naturels d'orange et de bergamote

ENGLISH BREAKFAST



Thé noir de Ceylan, Thé Darjeeling doux

THÉ VERT AUX AGRUMES



Thé vert bio, Écorces d'orange bio, Écorces de citron bio, Arôme naturel d'agrumes et fleurs de souci bio

VERVEINE CITRON



Citronnelle bio, Morceaux de pomme bio, Hibiscus bio, Écorces d'orange bio, Feuille de verveine citronnée bio

BALLANGER.....4,80€

CHOCOLAT PRALINES



Rooibos, Honeybush bio, Chocolat noir râpé, Pralines broyées, Amandes hachées

CRÊPES AUX POMMES



Morceaux de pomme, Caroube, Morceaux d'ananas sucrés, Écorces d'églantier, Rooibos, Groseilles rouge

MIEL NOUGAT BLANC



Thé noir, Granulés de Nougat

POMME D'AMOUR



Morceaux de pomme grillées, Dées de datte, Raisins de corinthe huilés, Hibiscus, Coeurs de sucre rouge, Guimauves, Riz soufflé, Bourgeons de rose rouge, Écorces de cassia

Tous nos thés existent en version lactée et lactée frappée
Lait végétal disponible

CARTE DES THÉS

Les recettes **GOURMAND** sont spécialement créées pour les enfants. Nous souhaitons une gamme colorée, pétillante et **SANS THÉINE** pour que vos enfants puissent partager avec vous cet instant unique !

GOURMAND.....4,80€

CHAI.....5,20€

LA VIE EN ROSE



Pommes, papayes, boutons de rose, feuilles de menthe

MORINGUA



Feuilles de moringua, morceaux de pommes, et de pommes grillées, pralines broyées d'églantier, citronnelle, dés de betterave, écorces d'orange, boutons et pétales de rose rouge, hibiscus.

POUR LES ENFANTS (ET LES GRANDS ENFANTS)

BISOU AU CHOCOLAT



Rooibos, écorces de catuaba, étoiles de chocolat noir, écorces de cassia, écorces d'orange, cacao, écorces de cacao, flocons de framboise, bois de santal.

CUPCAKE À LA FRAISE



Pomme, fraise, hibiscus blanc, cantaloup, sarrasin grillé, basilic feuille de menthe.

GRENADINE (délicieux en version glacé)



Raisins de Corinthe, hibiscus, baies de sureau, raisins secs, dés de betterave rouge, fleurs d'hibiscus, mûres, cassis, groseilles.

NATURE



CHOCOLAT



MATCHA



PINK



Tous nos thés existent en version lactée et lactée frappée
Lait végétal disponible

ARTISANS CONFISEURS DE PÈRE EN FILS

L'amour de la confiserie a commencé en 1926, lorsque Marius Ballanger, fabriqua des confiseries artisanales sur les fêtes foraines. Ce savoir-faire devient très vite une **histoire de famille**. Gaston son fils, décide d'étudier l'art de la confiserie et celui du chocolat. **Père et Fils, élaborent ensemble les recettes de la maison.**



1926

Ballanger est un héritage transmis de génération en génération.



En 2013, Régis le petit-fils de Gaston et Victoria s'associent pour reprendre la confiserie afin d'y insuffler un nouveau souffle et vous faire redécouvrir la confiserie artisanale foraine avec une **touche de modernité**.



2016

Ils ouvrent la Confiserie Ballanger sur l'Avenue Jean Médecin à Nice.



En 2021, ils se lancent dans une nouvelle aventure, avec l'ouverture du **Café Ballanger** dans le vieux Nice



2020

Naissance de la **5ème génération** de Ballanger



2021

Mais l'aventure ne s'arrête pas là, courant 2023 l'ouverture d'un **comer** dans les **Galerias Lafayette** de Cap3000 a été mis en place, on a hâte de vous y retrouver !



2023



comer BALLANGER
GALERIES LAFAYETTE à Cap 3000
06703 SAINT LAURENT DU VAR



2 rue saint-Francois de paulle
06300 NICE



13 av Jean medecin
06000 nice

Churros
Crêpes
Gâteaux
Bûchettes
Confiseries
Pommes d'amour
Prunes
Cakes à l'italienne
Bûchettes
Café



OUVERT 7/7

GALERIES LAFAYETTE - CAP 3000

06703 SAINT LAURENT DU VAR

TÉL. : 04 93 54 53 45



Ballanger_cafe_nice
Ballanger_confiserie_crêperie



WWW.CONFISERIE-BALLANGER.FR