



FRANÇAIS

ANGLAIS



CARTE
SUCRÉE
(À EMPORTER)

BEIGNETS BALLANGER

ANABELLE



Sucre

3,90€

LUCIENNE



Confiture de fraise ou d'abricot

4,30€

GASTON



Crème pâtissière* - pralines

4,30€

ANABELLE CHANTILLY



Sucre chantilly vanille* ou chocolat*

5,00€

RITA



Nutella, pralines

5,00€

FERNADE



Chocolat au choix (lait, noir ou blanc)

5,00€

BALTHAZAR



Crème de marron

5,50€

MISSTINGUETTE



Crème de speculoos*

5,50€

COLETTE



Caramel au beurre salé

6,00€

JOSÉPHINE



Chantilly vanille* - coulis de chocolat noir

6,30€

BERNADETTE



Chantilly vanille* - chantilly chocolat* - oreo

6,50€

ANGELINA



Chantilly vanille* - crème de marron - speculoos

7,60€

YVETTE



Chantilly vanille* - fraises, Nutella

7,60€

ALBERTINE



Nutella, banane, speculoos

7,60€

JEANINE



Chocolat lait, noir et blanc

7,60€

MARIUS



Chocolat noir, fraises, noix de coco rapée

7,60€

ROSIE



Chocolat au lait, chantilly vanille* - guimauves

7,60€

VICTOIRE



Chocolat blanc, caramel au beurre salé, éclats de caramels

7,60€

ANTOINETTE



Chantilly chocolat* - coulis de chocolat blanc, fraises

8,90€

SIMONE



Chantilly vanille* et chocolat, bananes, pralines

9,00€

MICHELINE



9,00 €

CONSTANCE



9,00 €

MAURICETTE



9,40 €

PHILIPPINE



9,60 €

LOUISE



9,90 €

BEIGNET DU MOIS

DEMANDEZ
NOTRE
SUGGESTION

POUR UN PLAISIR GOURMAND JE PEUX COMPOSER MON BEIGNET

JE CHOISIS MA BASE...

- | | | | |
|-----------------------------------|-------|--|-------|
| • Nature..... | 3,90€ | • Chocolat au lait, noir ou blanc..... | 5,00€ |
| • Sucre..... | 3,90€ | • Nutella..... | 5,00€ |
| • Confiture ou Crème pâtissière* | 4,30€ | • Crème de marron ou spéculoos* | 5,50€ |
| • Chantilly vanille* ou chocolat* | 5,00€ | • Caramel au beurre salé..... | 6,00€ |

...ET POUR PLUS DE GOURMANDISES

*FAIT PAR LA MAISON Ballanger

NOS CRÈMES..... +1,30€

- Crème chantilly vanille*
- Crème chantilly chocolat*
- Crème pâtissière*
- Crème spéculoos*
- Crème de marron

GLACE..... +3,50€

Parfum au choix (voir page des glaces)

COULIS..... +1,30€

- Chocolat (lait, noir ou blanc)
- Nutella
- Caramel au beurre salé
- Fruits rouges

GOURMANDISES..... +1,30€

- Noix de coco râpée
- Éclats de pralines
- Guimauve
- Oréo
- Spéculoos
- Pop-corn
- Éclats de caramel

FRUITS

- Fraises ou Bananes ou Myrtilles..... +1,30€
- Framboises..... +2,00€

IL NE RESTE PLUS QU'À VOUS RÉGALER !!

CRÊPES BALLANGER

ANABELLE

3,90€



Sucre

LUCIENNE

4,30€



Confiture de fraise ou d'abricot

GASTON

4,30€



Crème pâtissière* - pralines

MARCELLE

4,30€



Sucre brun, citron

ANABELLE
CHANTILLY

5,00€



Sucre, chantilly vanille* ou chocolat*

RITA

5,00€



Nutella, pralines

FERNANDE

5,00€



Chocolat au choix (lait, noir ou blanc)

BALTHAZAR

5,50€



Crème de marron

MISSTINGUETTE

5,50€



Crème de speculoos*

COLETTE

6,00€



Caramel au beurre salé

JOSÉPHINE

6,30€



Chantilly vanille*, coulis de chocolat noir

PHILOMÈNE

6,50€



Sucre brun, grand marnier

BERNADETTE

6,50€



Chantilly vanille*, chantilly chocolat*, oréo

ANGELINA

7,60€



Chantilly vanille*, crème de marron, speculoos, pralines

YVETTE

7,60€



Chantilly vanille*, fraises, Nutella

ALBERTINE

7,60€



Nutella, bananes, speculoos

JEANINE

7,60€



Chocolat lait, noir et blanc

MARIUS

7,60€



Chocolat noir, fraises, noix de coco râpée

ROSIE

7,60€



Chocolat au lait, chantilly vanille*, gummaours

VICTOIRE

7,60€



Chocolat blanc, caramel au beurre salé, écaïts de speculoos

ANTOINETTE

8,90€

SIMONE

9,00€

MICHELINE

9,00€

CONSTANCE

9,00€

MAURICETTE

9,40€

PHILIPPINE

9,60€

LOUISE

9,90€

CREPE OF THE MONTH

ASK FOR OUR SUGGESTION

POUR UN PLAISIR GOURMAND JE PEUX COMPOSER MA CRÊPE

JE CHOISIS MA BASE...

- | | | | |
|-----------------------------------|-------|--|-------|
| • Nature..... | 3,90€ | • Chocolat au lait, noir ou blanc..... | 5,00€ |
| • Sucre..... | 3,90€ | • Nutella..... | 5,00€ |
| • Confiture ou Crème pâtissière* | 4,30€ | • Crème de marron ou spéculoos* | 5,50€ |
| • Chantilly vanille* ou chocolat* | 5,00€ | • Caramel au beurre salé..... | 6,00€ |

...ET POUR PLUS DE GOURMANDISES

*FAIT PAR LA MAISON Ballanger

NOS CRÈMES..... +1,30€

- Crème chantilly vanille*
- Crème chantilly chocolat*
- Crème pâtissière*
- Crème spéculoos*
- Crème de marron

GLACE..... +3,50€

Parfum au choix (voir page des glaces)

COULIS..... +1,30€

- Chocolat (lait, noir ou blanc)
- Nutella
- Caramel au beurre salé
- Fruits rouges

GOURMANDISES..... +1,30€

- Noix de coco râpée
- Éclats de pralines
- Guimauve
- Oréo
- Spéculoos
- Pop-corn
- Éclats de caramel

FRUITS

- Fraises ou Bananes ou Myrtilles..... +1,30€
- Framboises..... +2,00€

IL NE RESTE PLUS QU'À VOUS RÉGALER !!

GAUFRES BALLANGER

ANABELLE



Sucre

3,90€

LUCIENNE



Confiture de fraise ou d'abricot

4,30€

GASTON



Crème pâtissière* - pralines

4,30€

ANABELLE CHANTILLY



Sucre chantilly vanille* ou chocolat*

5,00€

RITA



Nutella, pralines

5,00€

FERNADE



Chocolat au choix (lait, noir ou blanc)

5,00€

BALTHAZAR



Crème de marron

5,50€

MISSTINGUETTE



Crème de speculoos*

5,50€

COLETTE



Caramel au beurre salé

6,00€

JOSÉPHINE



Chantilly vanille* - coulis de chocolat noir

6,30€

BERNADETTE



Chantilly vanille* - chantilly chocolat* - orange

6,50€

ANGELINA



Chantilly vanille* - crème de marron - speculoos

7,60€

YVETTE



Chantilly vanille* - fraises, Nutella

7,60€

ALBERTINE



Nutella, banane, speculoos

7,60€

JEANINE



Chocolat lait, noir et blanc

7,60€

MARIUS



Chocolat noir, fraises, noix de coco rapée

7,60€

ROSIE



Chocolat au lait, chantilly vanille* - guavaibes

7,60€

VICTOIRE



Chocolat blanc, caramel au beurre salé, éclats de caramélis

7,60€

ANTOINETTE



Chantilly chocolat* - coulis de chocolat blanc, fraises

8,90€

SIMONE



Chantilly vanille* et chocolat, bananes, pralines

9,00€

MICHELINE



9,00 €

CONSTANCE



9,00 €

MAURICETTE



9,40 €

PHILIPPINE



9,60 €

LOUISE



9,90 €

GAUFRE DU MOIS

DEMANDEZ
NOTRE
SUGGESTION

POUR UN PLAISIR GOURMAND JE PEUX COMPOSER MA GAUFRE

JE CHOISIS MA BASE...

- | | | | |
|-----------------------------------|-------|--|-------|
| • Nature..... | 3,90€ | • Chocolat au lait, noir ou blanc..... | 5,00€ |
| • Sucre..... | 3,90€ | • Nutella..... | 5,00€ |
| • Confiture ou Crème pâtissière* | 4,30€ | • Crème de marron ou spéculoos* | 5,50€ |
| • Chantilly vanille* ou chocolat* | 5,00€ | • Caramel au beurre salé..... | 6,00€ |

...ET POUR PLUS DE GOURMANDISES

*FAIT PAR LA MAISON Ballanger

NOS CRÈMES..... +1,30€

- Crème chantilly vanille*
- Crème chantilly chocolat*
- Crème pâtissière*
- Crème spéculoos*
- Crème de marron

GLACE..... +3,50€

Parfum au choix (voir page des glaces)

COULIS..... +1,30€

- Chocolat (lait, noir ou blanc)
- Nutella
- Caramel au beurre salé
- Fruits rouges

GOURMANDISES..... +1,30€

- Noix de coco râpée
- Éclats de pralines
- Guimauve
- Oréo
- Spéculoos
- Pop-corn
- Éclats de caramel

FRUITS

- Fraises ou Bananes ou Myrtilles..... +1,30€
- Framboises..... +2,00€

IL NE RESTE PLUS QU'À VOUS RÉGALER !!

CHURROS BALLANGER

ANABELLE



Sucre

3,90€

LUCIENNE



Confiture de fraise ou d'abricot

4,30€

GASTON



Crème pâtissière* - pralines

4,30€

ANABELLE CHANTILLY



Sucre, chantilly vanille* ou chocolat*

5,00€

RITA



Nutella, pralines

5,00€

FERNADE



Chocolat au choix (lait, noir ou blanc)

5,00€

BALTHAZAR



Crème de marron

5,50€

MISSTINGUETTE



Crème de spéculoos*

5,50€

COLETTE



Caramel au beurre salé

6,00€

JOSÉPHINE



Chantilly vanille* - coulis de chocolat noir

6,30€

BERNADETTE



Chantilly vanille* - chantilly chocolat* - oréo

6,50€

ANGELINA



Chantilly vanille* - crème de marron, spéculoos

7,60€

YVETTE



Chantilly vanille* - fraises, Nutella

7,60€

ALBERTINE



Nutella, banane, spéculoos

7,60€

JEANINE



Chocolat lait, noir et blanc

7,60€

MARIUS



Chocolat noir, fraises, noix de coco rapée

7,60€

ROSIE



Chocolat au lait, chantilly vanille* - guavaibes

7,60€

VICTOIRE



Chocolat blanc, caramel au beurre salé, éclats de caramaris

7,60€

ANTOINETTE



Chantilly chocolat* - coulis de chocolat blanc, fraises

8,90€

SIMONE



Chantilly vanille* et chocolat, bananes, fraises, pralines

9,00€

MICHELINE



9,00 €

CONSTANCE



9,00 €

MAURICETTE



9,40 €

PHILIPPINE



9,60 €

LOUISE



9,90 €

CHURROS DU MOIS

DEMANDEZ
NOTRE
SUGGESTION

POUR UN PLAISIR GOURMAND JE PEUX COMPOSER MON CHURROS

JE CHOISIS MA BASE...

- | | | | |
|-----------------------------------|-------|--|-------|
| • Nature..... | 3,90€ | • Chocolat au lait, noir ou blanc..... | 5,00€ |
| • Sucre..... | 3,90€ | • Nutella | 5,00€ |
| • Confiture ou Crème pâtissière* | 4,30€ | • Crème de marron ou spéculoos* | 5,50€ |
| • Chantilly vanille* ou chocolat* | 5,00€ | • Caramel au beurre salé..... | 6,00€ |

...ET POUR PLUS DE GOURMANDISES

*FAIT PAR LA MAISON Ballanger

NOS CRÈMES..... +1,30€

- Crème chantilly vanille*
- Crème chantilly chocolat*
- Crème pâtissière*
- Crème spéculoos*
- Crème de marron

GLACE..... +3,50€

Parfum au choix (voir page des glaces)

COULIS..... +1,30€

- Chocolat (lait, noir ou blanc)
- Nutella
- Caramel au beurre salé
- Fruits rouges

GOURMANDISES..... +1,30€

- Noix de coco râpée
- Éclats de pralines
- Guimauve
- Oréo
- Spéculoos
- Pop-corn
- Éclats de caramel

FRUITS

- Fraises ou Bananes ou Myrtilles..... +1,30€
- Framboises..... +2,00€

IL NE RESTE PLUS QU'À VOUS RÉGALER !!

CORNET DE CHURROS



10 CHURROS
6,00€



20 CHURROS
10,00€

Sauce au choix 1,30€

Confiture de fraise ou abricot

Crème pâtissière* • Crème de marron • Crème de spéculoos*

Chantilly vanille* • Chantilly chocolat* • Chocolat (blanc/lait/noir)

Caramel au beurre salé • Nutella

*FAIT PAR LA MAISON *Ballanger*



Mon manège
à moi



Glaces
faites maison

B

PINKY
BLOSSOM





POUSS-
POUSS



NOS COUPES GLACÉES

LES MONTAGNES RUSSES.....8,90€

Glace spéculoos, framboise fraîches, chantilly Vanille*, sauce caramel au beurre salée

POUSS-POUSS.....9,90€

Glaces vanille et fraise, barbe à papa, guimauve et coulis fruits rouge

AFTER EIGHT.....9,90€

Glaces chocolat noir et menthe, chantilly vanille*, coulis chocolat noir, menthe fraîche

CARROUSEL ENCHANTÉ.....10,90€

Glaces vanille et chocolat noir, sauce caramel au beurre salé, chantilly Vanille*, pop corn

BANANASTIC.....10,10€

Glaces vanille, fraise et chocolat au lait, banane entière, Sauce Chocolat noir, chantilly vanille*

PINKY BLOSSOM.....11,40€

Glaces framboise et chocolat blanc, chantilly vanille*, sauce chocolat blanc, framboise et menthe fraîche

ICED COFFEE.....12,60€

Glaces café et vanille, espresso, chantilly vanille*, sauce caramel au beurre salé, éclats de caramel




ICE DREAM.....13,00€















glace vanille, chocolat au lait et **praline**, Sauce chocolat au lait, chantilly vanille* et éclats d'**amandes pralinés** maison

MON MANÈGE À MOI.....13,60€

Glaces noix de coco, mangue et passion, sauce fruits rouges, noix de coco rapée et fruits frais























GLACES ET SORBETS RECETTES FAIT MAISON

	OU		OU	cornet gourmand			
POT		cornet		+1,30€	3,50€	5,00€	6,50€

GLACE à l'italienne   Chocolat  Caramel  Vanille  Fraise 1 PARFUM - 2 PARFUMS - 3 PARFUMS 3,50€ 5,00€ 6,50€	crèmes glacées:  Vanille  Café  Chocolat au lait  Menthe choco  Chocolat blanc  Praline  Chocolat noir  Spéculoos  Noix de pécan caramélisée  Macaron à la framboise  Pistache  Caramel	SORBETS :  Fraise  Mangue  Citron  Coco  Framboise  Passion
---	--	--

TOUJOURS PLUS GOURMAND

je peux ajouter ...

CHANTILLY* / +1,30€  Vanille	 Chocolat	CRÈME / +1,30€  Crème de Marron	 Crème de Spéculoos*	 Crème Pâtissière*		
COULIS / +1,30€						
 Chocolat blanc	 Caramel	 Chocolat au lait	 Nutella	 Chocolat noir	 Fruits rouges	
GOURMANDISE / +1,30€						
 Éclats de Pralines	 Oréo	 Spéculoos	 Caramel	 Noix de coco	 Guimauves	 Pop-corn Caramel
FRUITS						
 Myrtilles +1,30€	 Fraises +1,30€	 Bananes +1,30€	 Framboises +2,00€			



B



FABRICATION ARTISANALE



CONFISERIE • CRÉPÈRIE

Ballanger

MAISON FONDÉE EN 1926



BARBE à PAPA



POMME D'AMOUR



NOUGATS BLANC

PRALINES AMANDES



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

CHIQUÉ 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€

Drunk in Love



NOS FORMULES

Service non-stop

LA DÉCOUVERTE.....9,90€

1 JUS D'ORANGE PRESSÉ ou 1 GRANITA

- + 1 PRODUIT ANABELLE AU CHOIX : Crêpe, gaufre, beignet ou churros
- + 1 SAUCE AU CHOIX : Chocolat, caramel, confiture ou Nutella

DRUNK IN LOVE.....12,40€

1 JUS D'ORANGE PRESSÉ ou 1 GRANITA

- + 1 PRODUIT ANABELLE AU CHOIX : Crêpe, gaufre, beignet ou churros
- + 1 SAUCE AU CHOIX : Chocolat, caramel, confiture ou Nutella
- + 1 BOISSON CHAUDE : Espresso, américain, macchiato, latté, cappuccino, chocolat chaud, thé ou chai



image non contractuelle

ARTISANS CONFISEURS DE PÈRE EN FILS



1926

Ballanger est un héritage transmis de génération en génération.

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.**



2016

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

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**.



2020

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

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



2021

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

Galerias Lafayette

2023





OUVERT 7/7

13 AVENUE JEAN MEDECIN

06000 NICE

TÉL. : 04 93 54 53 45



[BALLANGER_CONFISERIE_CRÊPERIE](https://www.instagram.com/ballanger_confiserie_crêperie)



WWW.CONFISERIE-BALLANGER.FR



SWEET CARD
(TAKEAWAY)

BALLANGER DOUGHNUTS

ANABELLE



Sugar

3,90€

LUCIENNE



Strawberry or apricot jam

4,30€

GASTON



Pastry cream* . pralines

4,30€

ANABELLE CHANTILLY



Sugar . Vanilla Whipped Cream* or chocolate

5,00€

RITA



Nurella, toasted nuts crumbs

5,00€

FERNANDE



Choice of chocolate (milk, dark or white)

5,00€

BALTHAZAR



Chestnut cream

5,50€

MISSTINGUETTE



Speculoos cream*

5,50€

COLETTE



Salted butter caramel

6,00€

JOSÉPHINE



Vanilla Whipped Cream* . dark chocolate

6,30€

BERNADETTE



Vanilla Whipped Cream* . chocolate

6,50€

ANGELINA



Vanilla Whipped Cream* . chestnut cream, speculoos

7,60€

YVETTE



Vanilla Whipped Cream* . strawberries

7,60€

ALBERTINE



Nurella, bananas, speculoos

7,60€

JEANINE



Milk, dark and white chocolate

7,60€

MARIUS



Dark chocolate, strawberries, grated coconut

7,60€

ROSIE



Milk chocolate, Vanilla Whipped Cream* . marshmallows, strawberries

7,60€

VICTOIRE



White chocolate, salted butter caramel

7,60€

ANTOINETTE



Chocolate whipped cream* . white chocolate, coeurs strawberries

8,90€

SIMONE



Vanilla chocolate Whipped Cream* . bananas, strawberries, praline

9,00€

MICHELINE



CONSTANCE



MAURICETTE



PHILIPPINE



LOUISE



DOUGHNUT OF THE MONTH

ASK FOR OUR SUGGESTION

FOR A GOURMET PLEASURE I CAN CREATE MY OWN DOUGHNUT

I CHOOSE MY BASE...

*homemade by Ballanger

• Nature.....	3,90€	• Nutella	5,00€
• Sugar.....	3,90€	• Milk, dark or white chocolate.....	5,00€
• Jam or Pastry cream*.....	4,30€	• Chestnut or speculoos* cream.....	5,50€
• Vanilla or chocolate whipped cream*.....	5,00€	• Salted caramel sauce.....	6,00€

...AND FOR more GOURMANDISE

*homemade by Ballanger

CREAM.....+1,30€

Chocolate whipped cream*
Vanilla whipped cream*
Pastry cream*
Speculoos cream*
Chestnut cream

ICE CREAM.....+3,50€

A perfume of your choice (see ice cream menu)

SAUCE.....+1,30€

Chocolate (milk, dark ou white)
Nutella
Salted caramel sauce
Red fruits

TOPPINGS.....+1,30€

Grated coconut
Toasted nuts crumbs
Marshmallows
Oréo
Speculoos
Caramel crunch

FRUITS

Strawberries or Bananas or Blueberries.....+1,30€
Raspberries.....+2,00€

ALL YOU HAVE TO DO IS ENJOY !!

*homemade BY **Ballanger**

CREPES BALLANGER

ANABELLE

3,90€



Sugar

LUCIENNE

4,30€



Strawberry or apricot jam

GASTON

4,30€



Pastry cream*, toasted nuts crumbs

MARCELLE

4,30€



Brown sugar, lemon

ANABELLE
CHANTILLY

5,00€



Sugar, Vanilla or chocolate Whipped Cream*

RITA

5,00€



Nutella, toasted nuts crumbs

FERNADE

5,00€



Choice of chocolate (milk, dark or white)

BALTHAZAR

5,50€



Chestnut cream

MISSTINGUETTE

5,50€



Speculoos cream*

COLETTE

6,00€



Salted caramel

JOSÉPHINE

6,30€



Vanilla Whipped Cream*, dark chocolate sauce

PHILOMÈNE

6,50€



Brown sugar, grand manzier

BERNADETTE

6,50€



Vanilla Whipped Cream*, chocolate whipped cream*, orange

ANGELINA

7,60€



Vanilla Whipped Cream*, chestnut cream, speculoos

YVETTE

7,60€



Vanilla Whipped Cream*, strawberries, Nutella

ALBERTINE

7,60€



Nutella, bananas, speculoos

JEANINE

7,60€



Milk, dark and white chocolate

MARIUS

7,60€



Dark chocolate, strawberries, grated coconut

ROSIE

7,60€



Milk chocolate, Vanilla Whipped Cream*, marshmallows

VICTOIRE

7,60€



White chocolate, salted caramel, caramel crunch

ANTOINETTE



8,90 €

SIMONE



9,00 €

MICHELINE



9,00 €

CONSTANCE



9,00 €

MAURICETTE



9,40 €

PHILIPPINE



9,90 €

LOUISE



9,90 €

CREPE OF THE MONTH

ASK FOR OUR SUGGESTION

FOR A GOURMET PLEASURE I CAN CREATE MY OWN CREPE

I CHOOSE MY BASE...

*homemade by Ballanger

• Nature.....	3,90€	• Nutella	5,00€
• Sugar.....	3,90€	• Milk, dark or white chocolate.....	5,00€
• Jam or Pastry cream*.....	4,30€	• Chestnut or speculoos* cream.....	5,50€
• Vanilla or chocolate whipped cream*.....	5,00€	• Salted caramel sauce.....	6,00€

...AND FOR MORE GOURMANDISE

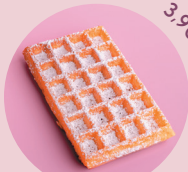
*homemade by Ballanger

CREAM	+1,30€	TOPPINGS	+1,30€
Chocolate whipped cream*		Grated coconut	
Vanilla whipped cream*		Toasted nuts crumbs	
Pastry cream*		Marshmallows	
Speculoos cream*		Oréo	
Chestnut cream		Speculoos	
ICE CREAM	+3,50€	Pop-corn	
A perfume of your choice (see ice cream menu)		Caramel crunch	
SAUCE	+1,30€	FRUITS	
Chocolate (milk, dark ou white)		Strawberries or Bananas or Blueberries.....	+1,30€
Nutella		Raspberries.....	+2,00€
Salted caramel sauce			
Red fruits			

ALL YOU HAVE TO DO IS ENJOY !!

BALLANGER WAFFLES

ANABELLE



Sugar

3,90€

LUCIENNE



Strawberry or apricot jam

4,30€

GASTON



Pastry cream* . pralines

4,30€

ANABELLE CHANTILLY



Sugar . Vanilla Whipped Cream* or chocolate

5,00€

RITA



Nutella, toasted nuts crumbs

5,00€

FERNADE



Choice of chocolate (milk, dark or white)

5,00€

BALTHAZAR



Chestnut cream

5,50€

MISSTINGUETTE



Speculoos cream*

5,50€

COLETTE



Salted butter caramel

6,00€

JOSÉPHINE



Vanilla Whipped Cream* . dark chocolate

6,30€

BERNADETTE



Vanilla Whipped Cream* . chocolate whipped cream* . jam*

6,50€

ANGELINA



Vanilla Whipped Cream* . chestnut cream . speculoos cream*

7,60€

YVETTE



Vanilla Whipped Cream* . strawberries

7,60€

ALBERTINE



Nutella, bananas, speculoos

7,60€

JEANINE



Milk, dark and white chocolate

7,60€

MARIUS



Dark chocolate, strawberries, grated coconut

7,60€

ROSIE



Milk chocolate, Vanilla Whipped Cream* . marshmallows . strawberries

7,60€

VICTOIRE



White chocolate, salted butter caramel, speculoos

7,60€

ANTOINETTE



Chocolate whipped cream* . white chocolate coulis strawberries

8,90€

SIMONE



Vanilla chocolate Whipped Cream* . bananas, strawberries, speculoos

9,00€

MICHELINE



CONSTANCE



MAURICETTE



PHILIPPINE



LOUISE



WAFFLE OF THE MONTH

ASK FOR OUR SUGGESTION

FOR A GOURMET PLEASURE I CAN CREATE MY OWN WAFFLE

I CHOOSE MY BASE...

*homemade by Ballanger

• Nature.....	3,90€	• Nutella	5,00€
• Sugar.....	3,90€	• Milk, dark or white chocolate.....	5,00€
• Jam or Pastry cream*.....	4,30€	• Chestnut or speculoos* cream.....	5,50€
• Vanilla or chocolate whipped cream*.....	5,00€	• Salted caramel sauce.....	6,00€

...AND FOR more GOURMANDISE

*homemade by Ballanger

CREAM.....+1,30€

Chocolate whipped cream*
Vanilla whipped cream*
Pastry cream*
Speculoos cream*
Chestnut cream

ICE CREAM.....+3,50€

A perfume of your choice (see ice cream menu)

SAUCE.....+1,30€

Chocolate (milk, dark ou white)
Nutella
Salted caramel sauce
Red fruits

TOPPINGS.....+1,30€

Grated coconut
Toasted nuts crumbs
Marshmallows
Oreo
Speculoos
Pop-corn
Caramel crunch

FRUITS

Strawberries or Bananas or Blueberries.....+1,30€
Raspberries.....+2,00€

ALL YOU HAVE TO DO IS ENJOY !!

BALLANGER CHURROS

ANABELLE



Sugar

3,90€

LUCIENNE



Strawberry or apricot jam

4,30€

GASTON



Pastry cream* . pralines

4,30€

ANABELLE CHANTILLY



Sugar . Vanilla Whipped Cream* or chocolate

5,00€

RITA



Nurella, toasted nuts crumbs

5,00€

FERNANDE



Choice of chocolate (milk, dark or white)

5,00€

BALTHAZAR



Chestnut cream

5,50€

MISSTINGUETTE



Speculoos cream*

5,50€

COLETTE



Salted butter caramel

6,00€

JOSÉPHINE



Vanilla Whipped Cream* . dark chocolate

6,30€

BERNADETTE



Vanilla Whipped Cream* . chocolate whipped cream* . chocolate

6,50€

ANGELINA



Vanilla Whipped Cream* . chestnut cream . speculoos . chocolate

7,60€

YVETTE



Vanilla Whipped Cream* . strawberries

7,60€

ALBERTINE



Nurella, bananas, speculoos

7,60€

JEANINE



Milk, dark and white chocolate

7,60€

MARIUS



Dark chocolate, strawberries, grated coconut

7,60€

ROSIE



Milk chocolate, Vanilla Whipped Cream* . marshmallows

7,60€

VICTOIRE



White chocolate, salted butter caramel, slivers caramuz

7,60€

ANTOINETTE



Chocolate whipped cream* . white chocolate . strawberries

8,90€

SIMONE



Vanilla chocolate, Vanilla Whipped Cream* . bananas, strawberries, raisins

9,00€

MICHELINE



CONSTANCE



MAURICETTE



PHILIPPINE



LOUISE



CHURROS OF THE MONTH

ASK FOR OUR SUGGESTION

FOR A GOURMET PLEASURE I CAN CREATE MY OWN CHURROS

I CHOOSE MY BASE...

*homemade by Ballanger

• Nature.....	3,90€	• Nutella	5,00€
• Sugar.....	3,90€	• Milk, dark or white chocolate.....	5,00€
• Jam or Pastry cream*.....	4,30€	• Chestnut or speculoos* cream.....	5,50€
• Vanilla or chocolate whipped cream*.....	5,00€	• Salted caramel sauce.....	6,00€

...AND FOR MORE GOURMANDISE

*homemade by Ballanger

CREAM.....+1,30€

Chocolate whipped cream*
Vanilla whipped cream*
Pastry cream*
Speculoos cream*
Chestnut cream

ICE CREAM.....+3,50€

A perfume of your choice (see ice cream menu)

SAUCE.....+1,30€

Chocolate (milk, dark ou white)
Nutella
Salted caramel sauce
Red fruits

TOPPINGS.....+1,30€

Grated coconut
Toasted nuts crumbs
Marshmallows
Oréo
Speculoos
Pop-corn
Caramel crunch

FRUITS

Strawberries or Bananas or Blueberries.....+1,30€
Raspberries.....+2,00€

ALL YOU HAVE TO DO IS ENJOY !!

CHURROS CONE



10 CHURROS
6,00€



20 CHURROS
10,00€

Sauce of your choice 1,30€

Strawberry or Apricot jam

Pastry cream* • Chestnut cream • Speculoos cream*

Vanilla whipped cream* • Chocolate whipped cream*

Chocolate (white, milk or dark) • Salted caramel sauce • Nutella



mon manège
à moi



Homemade
ice creams

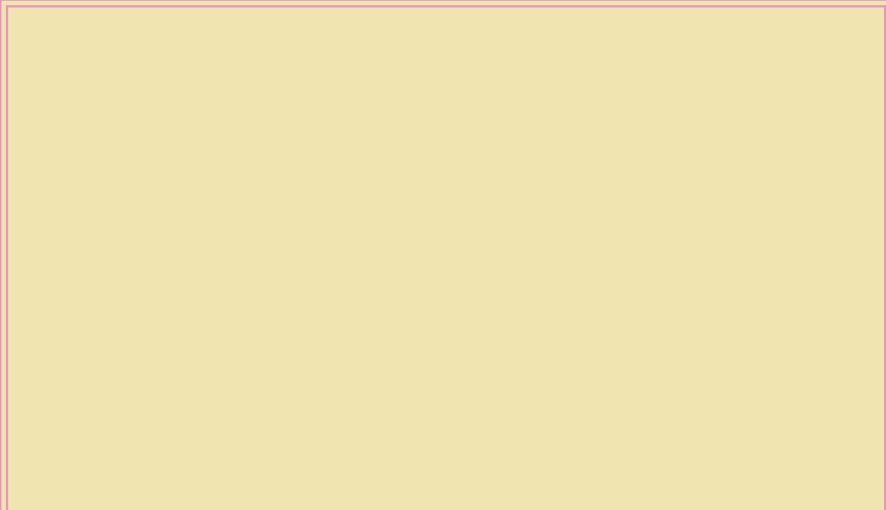
B

PINKY
BLOSSOM





POUSS-
POUSS



OUR ICE CREAM CUP



LES MONTAGNES RUSSES.....8,90€

Speculoos ice cream. Fresh raspberries. Vanilla whipped cream*. Salted caramel sauce



POUSS-POUSS.....9,90€

Vanilla and strawberry ice cream. Cotton candy. Marshmallow and Red berry sauce



AFTER EIGHT.....9,90€

Dark chocolate and Mint ice cream. Vanilla whipped cream*. Dark chocolate sauce. Fresh mint



CARROUSEL ENCHANTÉ.....10,90€

Vanilla and dark chocolate ice cream. Salted caramel sauce. Vanilla whipped cream*. Caramelized popcorn



BANANASTIC.....10,10€

Vanilla. Strawberry and milk chocolate ice cream. Whole banana. Dark chocolate sauce. Vanilla whipped cream*



PINKY BLOSSOM.....11,40€

Raspberry and white chocolate ice cream. Vanilla whipped cream*. White chocolate sauce. Raspberry and fresh mint



ICED COFFEE.....12,60€

Coffee and vanilla Ice cream. Espresso. Vanilla whipped cream*. Salted caramel sauce. Caramel crunch



ICE DREAM.....13,00€


Vanilla ice cream. Milk chocolate and **praline**. Milk Chocolate Sauce. Vanilla whipped cream* and homemade **praline almonds**



MON MANÈGE À MOI.....13,60€


Coconut. mango and passion ice cream. Red fruit sauce. Grated coconut and Fresh Fruit

ICE CREAM AND SORBETS HOMEMADE RECIPES



POT

OU




cornet


OU

Gourmet cone


+1,30€




3,50€







5,00€



6,50€

SOFT serve ice cream 











 Chocolate  Caramel

 Vanilla  Strawberry







1 FLAVOR - 2 FLAVORS - 3 FLAVORS

3,50€ 5,00€ 6,50€

Ice creams:


-  Vanilla
-  Milk Chocolate
-  White Chocolate
-  Dark Chocolate
-  Caramelized pecans
-  Pistachio
-  Coffee
-  Praline
-  Spéculoos
-  Raspberry Macaron
-  Mint and Chocolate
-  Caramel

SORBETS :

-  Strawberry
-  Lemon
-  Raspberry
-  Passion
-  Mango
-  Coco

EVEN MORE TASTY *I can add ...*

WHIPPED CREAM* / +1,30€




Vanilla



Chocolate

CREAM / +1,30€



Chestnut cream



Speculoos cream*



Pastry cream*

SAUCE / +1,30€




White Chocolate




Caramel



Milk Chocolate



Nutella



Dark Chocolate



Red fruits


TOPPINGS / +1,30€



Toasted crumbs




Oréo



Speculoos




Caramel crunch



Coconut



Marshmallows



Caramel Popcorn

FRUITS



Blueberries

+1,30€




Strawberries

+1,30€



Bananas

+1,30€



Raspberries

+2,00€



B



ARTISANAL PRODUCTION



CONFISERIE • CRÉPÈRIE

Ballanger

MAISON FONDÉE EN 1926



COTTON CANDY



POMME D'AMOUR



NOUGATS WHITE

ALMONDS PRALINES



CONFISERIES

PRALINES

PEANUTS

180g	5,00€
300g	8,50€
500g	12,00€

ALMONDS

120g	7,50€
200g	12,50€
350g	17,50€

NOUGATS

WHITE (TENDER)

150g	6,00€
250g	10,00€
350g	14,00€

RED (HARD)

150g	7,00€
250g	11,00€
350g	15,00€

CANDY

NATURAL COLORS AND FLAVORS

CHIQUE 1,50€

TORTILLON 3,00€

LOLLIPOP BALLANGER 4,00€

BERLINGOTS

150g	4,00€
250g	6,00€

FROM THE FUNFAIR

COTTON CANDY 3,00€

POMME D'AMOUR 2,90€

CHOCOLATE APPLE 2,90€

LITTLE POPCORN 5,00€

BIG POPCORN 8,50€

+3 CHOCOLATES TOPPING 2,50€

Drunk in Love



OUR FORMULAS

Non-stop service

LA DÉCOUVERTE.....9,90€

1 FRESH ORANGE JUICE OR 1 GRANITA

- + 1 ANABELLE PRODUCT OF YOUR CHOICE : Crepe, waffle, doughnuts or churros
- + 1 SAUCE OF YOUR CHOICE : Chocolate, caramel, jam or Nutella

DRUNK IN LOVE.....12,40€

1 FRESH ORANGE JUICE OR 1 GRANITA

- + 1 ANABELLE PRODUCT OF YOUR CHOICE : Crepe, waffle, doughnuts or churros
- + 1 SAUCE OF YOUR CHOICE : Chocolate, caramel, jam or Nutella
- + 1 HOT DRINK : Espresso, macchiato, latte, cappuccino, americano, tea, chai or hot chocolate



CONFECTIONERS FROM FATHER TO SON



1926

Ballanger is a legacy transmitted from generation to generation.

The love of confectionery began in 1926, when Marius Ballanger, made **artisanal confectionery** on the fairgrounds. This expertise quickly became a **family affair**: Gaston, his son, decided to study the art of confectionery and chocolate. Father and son, worked together to elaborate the House's recipes.



2016

In 2016, Régis and Victoria opened **Confiserie Ballanger** on Avenue Jean Medecin in Nice.

In 2013, **Régis Ballanger**, Gaston's grandson, and his wife, **Victoria** fully embarked in Ballanger's adventure. They brought an innovative and **modern touch** to the confectionery fairground tradition.



2020

Birth of the **5th generation** of Ballanger

In 2021, they started a new adventure opening the **Café Ballanger** in the old town of Nice



2021



2023

Since adventure never stops at Ballanger, Régis and Victoria opened their 3rd shop at **Galeries Lafayette Cap3000** in 2023.





OPEN 7/7

13 AVENUE JEAN MEDECIN

06000 NICE

TÉL. : 04 93 54 53 45



[ballanger_confiserie_crêperie](https://www.instagram.com/ballanger_confiserie_crêperie)



WWW.CONFISERIE-BALLANGER.FR