

## ENTREMET

5,50 € / personne

PRISE DE COMMANDE 2 JOURS AVANT

**FRAISIER** - Génoise, crème mousseline à la vanille de Madagascar, compotine de fraises, fraises fraîches

**LIMONE** - Sablé amande, compotine citron vert, crémeux citron et meringue italienne

**TARTE AUX FRUITS DE SAISON** - Sablé amande, crémeux vanille aux fruits et fruits de saison

**PAVLOVA** - (sans gluten) Meringue, chantilly, dacquoise, gelée de fruits, fruits de saison

**TARTE CHEESECAKE FRAMBOISE** - Croustillant chocolat blanc-framboise, mousse cheesecake vanille, framboises fraîches et compotine



**ENTREMET AU CHOCOLAT** - (possibilité sans gluten) Dacquoise, praliné croustillant, crémeux chocolat, mousse chocolat au lait

**SAINT-HONORÉ** - Feuilletage, crème pâtissière, crémeux vanille de Tahiti et Madagascar, chantilly, choux caramélisés garnis de crémeux vanille

**PARIS BREST** - Pâte à choux craquelin, mousse noisette, praliné noisettes de Cervioni, éclats de noisettes torréfiées

**CROUSTI PEANUT** - Dacquoise praliné croustillant cacahuètes, mousse de lait et caramel au beurre salé, coque chocolat au lait



## MIGNARDISES

2,50€ /PIÈCE

**Les classiques:** Banoffee Pie / Crousti-Peanut / Chocolat-praliné / Tarte citron meringuée

**Les spéciales:** Tarte Nuccellula / Tarte aux fraises / Tarte Framboise - Passion / Tarte Exotique

PRISE DE COMMANDE 4 JOURS AVANT





## NUMBER CAKE

6,00€ / PERSONNE

**Fruits rouges:** Sablé amande, crème pâtissière, compotine fraise, ganache montée tonka et fraises-framboises

**Chocolat-praliné:** sablé cacao, crémeux chocolat, praliné croustillant, ganache montée chocolat au lait

**Chocolat-passion-praliné:** sablé amande-chocolat, gelée passion, ganache montée chocolat au lait, praliné crousti-noisettes

**Exotique:** sablé amande, crème pâtissière, crémeux passion, compotine passion, ganache montée tonka et fruits frais

Minimum 6 pers. par chiffre

Maximum 20 pers. par chiffre

PRISE DE COMMANDE 1 SEMAINE AVANT

**BABA AU RHUM** - Baba, rhum, chantilly vanille et fruits frais

**PORTO-VECCHIAISE** - Brioche imbibée de sirop de fleurs d'oranger, crème pâtissière

### MILLE FEUILLE

Feilletage, crème pâtissière, crémeux vanille, fondant blanc, amandes hachées

**BABKA** 4,00 € / personne

Brioche garnie de chocolat, rehaussée de praliné amandes-noisettes maison et noisettes torréfiées

\*Prise de commande 4 jours avant

