PRISE DE COMMANDE
2 JOURS AVANT

LES ENTREMETS

6.50 € / personne

DISPONIBLES A PARTIR DE 6 PERS (nombre pair uniquement)

CHEESE CAKE - Mousse cheese, sablé reconstitué praliné (*Exotique OU Fruits rouges*)

FRAISIER - Génoise imbibée au sirop de fruits rouges, crème pâtissière, compotine fraise, fraises fraiches, chantilly

FRAMBOISIER - Génoise imbibée au sirop de fruits rouges, crème pâtissière, compotine framboise, framboises fraiches, chantilly

CHARLOTTE AUX FRUITS - Biscuit cuillère imbibé au sirop de fruits, mousse fruits rouges, croustillant amandes, compotine fruits rouges, fruits rouges frais

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

BABA AU RHUM - Baba, rhum, chantilly vanille, sirop d'agrumes

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

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

TROPÈZIENNE - Brioche imbibée de sirop agrumes, crème pâtissière

MILLE FEUILLE
Feuilletage, crème pâtissière, crémeux vanille, fondant blanc, amandes hachées

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

7 € / personne

FIADONE - Brocciu Casa di Petra, oeufs Corse, zeste et jus de citron Corse. Format unique 8 personnes

PRISE DE COMMANDE
2 JOURS AVANT

LES TARTES

6.00 € / personne

DISPONIBLES EN FORMAT 4 / 6 / 8 / 10 personnes

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

BANOFFEE PIE - Sablé amande, bananes fraiches et caramel au beurre salé, chantilly tonka et chocolat blanc

TARTE CHOCOLAT AZZEZA - Sablé amande-chocolat, praliné amandes-noisettes, compotine citron vert, crémeux chocolat noir et mousse chocolat au lait

TARTE CHOCOLAT - Sablé amande-chocolat, praliné amandes-noisette, crémeux chocolat noir et mousse chocolat au lait

TERRE NOIRE - Sablé amande-chocolat, praliné amandes-noisette, compotine passion, crémeux chocolat noir et mousse chocolat au lait

TARTE NOISETTE - Sablé amande, crème et croustillant noisettes, praliné et mousse noisettes, coque craquante au chocolat au lait

TARTE POIRE-PÉCAN - (en fonction de la saison) Sablé amande, crème d'amandes, rhum, poires au sirop, amandes effilées

PAVLOVA - (sans gluten) Meringue, chantilly, gelée de fruits, fruits rouges OU exotique

- NUMBER CAKE -

6,50€ / PERSONNE

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

Fruits Rouges: Sablé amande, crème pâtissière, crémeux vanille, compotine fruit, ganache montée tonka et fruits frais

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

Saint-Honoré: Feuilletage, crème pâtissière, crémeux vanille de Tahiti et Madagascar, chantilly, choux caramélisés garnis de crémeux vanille

Noisette: Sablé amande, mousse noisette, praliné noisettes de Cervioni, éclats de noisettes torréfiées

Minimum **6** pers. par chiffre
Maximum **20** pers. par chiffre

Attention au stockage réfrigéré en fonction de la taille du number cake !

PRISE DE COMMANDE 4 JOURS AVANT

- MIGNARDISES -

1,80€ /pièce

Tiramisu
Banoffee
Crousti-Peanut
Chocolat-praliné
Cheesecake exotique
Tartelette abricot-pignon
Tartelette citron meringuée
Tartelette framboise-passion

2,00€ /pièce

Chou noisette
Chou Vanille - praliné Tonka
Chou framboise -passion

PRISE DE COMMANDE 4 JOURS AVANT

En fonction des saisons et de l'humeur des pâtissiers !

Photo non contractuelle. Chaque entremet est une création unique, qui est susceptible d'être modifiée.

CROQUE - EN - BOUCHE
PIÈCE MONTÉE

Choux caramélisés, crème pâtissière vanille, nougatine (sans alcool)

PIÉCE MONTÉE CLASSIQUE
Habillage eucalyptus et gypsophile

60 à 119 choux .. .. 2,90 € / chou
120 choux et plus .. .. 2,70 € / chou

PIÉCE MONTÉE SPÉCIALE
Échangez avec notre Chefffe Traiteur Cora-Lisa
06 74 21 23 35

PRISE DE COMMANDE 15 JOURS AVANT

WEDDING / LAYER CAKE

Fruits: *Génoise imbibée de sirop de vanille, fruits exotiques* **OU** *fruits rouges crème pâtissière et compotine de fruits, fruits frais et masquage crème au beurre*

Chocolat: *Génoise, crémeux chocolat noir, praliné amandes-noisettes, ganache et masquage crème au beurre*

WEDDING CAKE CLASSIQUE
(comprend le socle, les compositions florales sont à déterminer avec votre fleuriste)

10-30 personnes .. .. 8,50 € /p
35 + personnes .. .. 8,00 € /p

WEDDING CAKE SPÉCIALE
Échangez avec notre Cheffe Traiteur Cora-Lisa
06 74 21 23 35

PRISE DE COMMANDE 15 JOURS AVANT

Photo non contractuelle. Chaque entremet est une création unique, qui est susceptible d'être modifiée.