



CARTE DES DESSERTS

Entremets 4.70€

- Facilité (Caramel au beurre salé, mousse chocolat au lait, cacahuètes salées, sablé breton) 1456
- Suprême (Moëlleux au chocolat, croustillant praliné, ganache chocolat, mousse chocolat à l'ancienne) 1456
- Flora (Mousse chocolat caramel, gelée de passion, crémeux caramel passion, croustillant noisette) 1456
- Aisance (Mousse chocolat Madagascar, confit de mûre, crémeux framboise, biscuit brownie framboise) 1456
- Signature (Crème légère à la vanille, compotée mangue gingembre, rocher coco, shortbread) 1456
- Passionné – de mai à septembre (Framboises fraîches, confiture de framboises, crème mousseline vanille, biscuit macaron) 156
- Fraisier - de mai à septembre (Fraises, confit de fraises, crème légère vanille, biscuit moëlleux aux amandes imbibé au sirop de fraise) 1456
- Framboisier – de mai à septembre (Framboises, confiture de framboises, crème vanille, , biscuit moëlleux aux amandes imbibé au sirop de fraise) 1456



Tartes 4.40€

- Tarte citron (Meringue italienne, crème de citron, gelée de citron, crème d'amande, pâte sablée) 1456
- Paris-Brest (Streusel, pâte à choux, crème mousseline pralinée, praliné feuilletine) 1456
- Tarte fraises – de mai à septembre (Fraises, crèmeux et chantilly de fraise, crème d'amande, pâte sablée) 1456

3 Mignardises 4.70€

ETE

- Tarte citron
- Tarte framboise
- Tarte fraise
- Tarte vanille
- Paris-Brest
- Tarte café
- Facilité
- Gianduja citron
- Suprême

HIVER

- Tarte citron
- Tarte vanille
- Tarte chantilly fraise
- Suprême
- Tarte café
- Facilité
- Gianduja citron
- Paris-Brest

Macarons 13456

Parfum des macarons : Caramel au beurre salé, chocolat , Framboise, Vanille, Citron vert-praliné, citron jaune, pêche de vigne, pistache, banane-chocolat, tiramisu, nougat-abricot

Les macarons sont à 1.30€ pièce

Pièce montée 156 (minimum 20 personnes, forme conique ou escalier) 3 choux par personne – crème mousseline ou pâtissière. 4.70€



0.40€ supplémentaire par chou, si montage de la pièce montée en forme particulière

- Chocolat
- Pistache
- Praliné
- Vanille
- Café
- Caramel au beurre salé

Wedding-cake 15 6.50€ la part minimum 10 personnes

- Biscuit : vanille, chocolat, noix de coco, citron-pavot
- Crème au beurre à base de meringue italienne : vanille, chocolat, praliné, pistache, café, caramel au beurre salé, noix de coco
- Garniture : croustillant praliné, ganache chocolat noir, fruits rouges, fruits de la passion

Liste des allergènes :

- | | | |
|---------------------|--------------|-----------------|
| 1 – gluten | 7 – céleri | 10 – sulfites |
| 2 – poissons | 8 – moutarde | 11 – lupin |
| 3 – arachides | 9 – sésame | 12 – mollusques |
| 4 – soja | | |
| 5 – lait | | |
| 6 – fruits à coques | | |

Nous nous fournissons en grande partie auprès de Stéphane Pasco.