

Nos ENTREMETS (4,50€/la part) SAUF indication contraire

**Sous réserve de fabrication selon le délais accordé, nos fruits sont réapprovisionnés
tous les jeudis**

Nom	Composition	Nombre de pers
<u>Le Royal</u>	Croustillant praliné amandes/noisettes, biscuit amande, mousse chocolat noir	4 – 6 – 8 – 10 – 12 ...
<u>Le 3 Chocolats</u>	Croustillant praliné amandes/noisettes, biscuit amande, mousse chocolat noir, blanc et lait	4 – 6 – 8 – 10 – 12 ...
<u>La Pavlova des Îles</u>	Coque de meringue craquante, compotée mangue / ananas / citron vert, crème chantilly, coulis de mangue	4 – 6 – 8 – 10 – 12
<u>La Feuille d'automne</u>	Cerclage de chocolat noir 66%, mousse chocolat noir 66% , disques de meringues et décors chocolats 66%	4 – 6 – 8 ou 10
<u>Le Piémont</u> (5€/la part)	Biscuit moelleux noisettes de Piémont, ganache lactée, praliné noisette Piémont, biscuit meringué à la noisette, noisettes de piemont concassées	6
<u>Le Framboisier</u>	Biscuit cuillère, crème diplomate à la vanille de Madagascar, compotée de framboises, framboises fraîches. Coulis de framboises sur le dessus	4 – 6 – 8 – 10 – 12 ...
<u>Le Nuage</u>	Biscuit moelleux amande, compotée mandarine, mousse fromage blanc	6
<u>L'Exotique</u>	Biscuit dacquoise noix de coco, croquant coco, coulis de mangue, crémeux passion et mousse noix de coco	4 – 6 – 8 – 10 – 12 ...

<u>La Tentation</u>	Biscuit moelleux chocolat, crémeux framboises/cassis, coulis de framboise et mousse au chocolat noir	4 – 6 – 8 – 10 – 12 ...
<u>Le Macaron</u>	Coques de macaron, crème diplomate à la vanille de Madagascar, compotée de framboises et framboises fraîches	4 – 6 – 8 – 10 – 12
<u>La Forêt noire</u>	Biscuit moelleux chocolat, compotée de griottes et griottines, mousse chocolat noir de Madagascar	4 – 6 ou 8
<u>Le Souvenir d'enfance</u>	Croquant riz soufflés, crémeux riz au lait à la vanille de Madagascar, mousse chocolat lait	4 – 6 ou 8
<u>Le Délice du chef</u>	Biscuit meringué noisettes, crémeux à la vanille de Madagascar	6 ou 8
<u>Le Saint-honoré</u>	Pâte sucrée, crème diplomate à la vanille de Madagascar, éclats de nougatines, petits choux caramel, crème chantilly	4 – 6 ou 8
<u>Mille feuilles</u> (vanille ou vanille framboise)	Feuilletage caramélisée, crème diplomate à la vanille de Madagascar avec ou sans framboise, fondant	4 – 6 – 8 ou 10
<u>Tropezienne</u> (vanille, fraise ou framboise selon arrivage) (4€/la part)	Pâte biochée, crème diplomate à la vanille de Madagascar	8
<u>Le Saint-Amourain</u>	Biscuit dacquoise amande, crème au beurre et éclats de nougatines aux amandes	6

Nos TARTES (3,95€/la part) SAUF indication contraire

Nom	Composition	Nombre de pers
<u>Mendiant</u>	Pâte sucrée, caramel au chocolat, fruits secs (Amandes, pistaches, noisettes, noix de Pécan)	6
<u>Citron meringuée</u>	Biscuit shortbread, crémeux citron, pâte de fruit citron, meringue Italienne	4 – 6 ou 8
<u>Tarte Fruit-rouge</u> (4,50€/la part)	Sablé Breton, crème diplomate à la vanille de Madagascar, compotée de framboises, framboises entières, myrtilles, groseilles et fines lamelles de pommes	, 4 – 6 – 8 – 10 ou 12
<u>Chiboust</u>	Pâte sucrée, crème d'amande, framboise pépin, crème chiboust (crème pâtissière + meringue Italienne)	4 – 6 ou 8
<u>Tarte fine aux pommes</u> (15€ la tarte)	Pâte feuilletée et pommes caramélisées	6
<u>Tarte au sucre du NORD</u> (15€ la tarte)	Pâte briochée épaisse ultra moelleuse (secret du chef), un incontournable du Nord	6 à 8
<u>Tarte bressane</u> (8,50€ la tarte)	Pâte briochée fine, pellicule de crème, pralines roses	6 à 8
<u>Tarte flan à la vanille</u> (4,10€ la part)	Pâte sucré, crème ultra onctueuse à la vanille de Madagascar	4 ou 6

1. Entremet sur demande

- **Entremet création** délais 15 jours, minimum 20 pers à 6€ la part
- **Entremet (Voir carte) modifié pour allergie** 0,50c/part en plus

2. Décoration

Toutes les décorations sont comestibles et sont toutes réalisées par le chef

- **Rose** en chocolat façonnée à la main 5€ *(photo 2)*
- **Entremet (Voir carte) décoration à thème que vous souhaitez** 0,50c/la part en plus *(photo 1)*

3. Number cake (minimum 8 pers)

- 5,50€/part
- 6€/part avec décoration à thème *(photo 3)*

4. Pièce montée (Podium)

De Mi-avril à fin- août

- 2€/choux (nougatine et décoration sur le thème et les couleurs que vous souhaitez), minimum 40 choux *(photo 4)*
- Cygne en sucre façonné à la main 8€ *(photo 5)*

5. Wedding cake à la

Française minimum 40 pers *(Photo 6)*

- 7€/ la part, décoration, mise en place et livraison comprise
- Prestation à domicile, service et découpe 250€ (jusqu'à 23h)

6. Livraison

-5€/km

- **Photo 1**



Entremet avec supplément
décoration à thème

- **Photo 2**



Entremet avec
supplément de roses en
chocolat

- **Photo 3**



Number cake avec décoration à
thème

- **Photo 4**



Pièce montée sur le thème et
les couleurs que vous
souhaitez

- **Photo 5**



Cygne en sucre façonné à la main

- **Photo 6**



Wedding cake à la Française sur le thème et les couleurs que vous souhaitez