

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 ou 10
<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	6
<u>Le Souvenir d'enfance</u>	Croquant riz soufflé, crémeux riz au lait à la vanille de Madagascar, mousse chocolat au lait	4 ou 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>L'Exotique</u>	Biscuit dacquoise noix de coco, croquant coco, coulis de mangue, crémeux passion et mousse noix de coco	4-6 ou 8
<u>La Tentation</u>	Biscuit moelleux chocolat, crémeux framboises/cassis, coulis de framboise et mousse au chocolat noir	4 ou 6
<u>Le Nuage</u>	Biscuit aux amandes, compotée d'ananas à la vanille de Madagascar, mousse fromage blanc	4-6 ou 8

<u>Le Macaron</u>	Coques de macaron, crème diplomate à la vanille de Madagascar, compotée de framboises et framboises fraîches	4 – 6 – 8 – 10 ou 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 Délice du chef</u>	Biscuit meringué noisettes, crémeux à la vanille de Madagascar	4 ou 6
<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

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 Framboises</u> (4,50€/la part)	Sablé Breton, crème diplomate à la vanille de Madagascar, compotée de framboises et framboises entières	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 amandine Poire</u>	Pâte sucrée, crème d'amande, poire pochée maison, amandes effilées	4-6 ou 8

1. Entremet

- **Entremet création** délais 15 jours, minimum 20 pers à 5,50€ la part
- **Entremet modifié pour allergie** 0,50c/part en plus

2. Décoration

- **Rose** en chocolat façonnée à la main 2,50€ *(photo 2)*
- **Sujet** en pâte d'amande façonné à la main 2€
- **Entremet décoration à thème** 0,50c/la part en plus

3. Number cake (minimum 8 pers)

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

4. Pièce montée (Podium)

- 2€/choux (nougatine et décoration sur le thème et les couleurs que vous souhaitez), minimum 40 choux *(photo 4)*
- 2,50€/choux pour une pièce montée créatif plus complexe (*prix modifiable selon la difficulté*) *(photo 5)*
- Cygne en sucre façonné à la main 5€ *(photo 6)*

5. Wedding cake à la Française *(Photo 7)*

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

- **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

- **Photo 5**



Pièce montée créatif

- **Photo 6**



Cygne en sucre façonné à la main

- **Photo 7**



Wedding cake à la Française

Événementiels

(Anniversaire, baptême, Mariage...)

Nous réalisons sur commandes des
Pièces Montées ainsi que
des *Weeding-cakes à la Française*, tout 2 sur le thème et les couleurs que vous
souhaitez !

Toutes les décorations sont comestibles (chocolat, sucre, sujets pâte d'amande 60
% ...) et
sont toutes réalisées par le chef

Pour plus de renseignements merci de nous contacter

Surprenez vos convives avec des créations originales!