

NOTRE GAMME DE DESSERTS

Printemps Eté 2021

Nos entremets aux saveurs de saison.

Tous nos entremets sont déclinés en taille individuelle, certains uniquement le week-end.

Sous réserve de disponibilité des produits selon le planning de fabrication.

Réservation sur place ou par téléphone.

Nous ne prenons pas de réservation par email.

Entremets

- *Ébène : Mousse au chocolat noir, crémeux à la vanille, Biscuit/croustillant au chocolat et glaçage chocolat noir.*
Allergènes : Amandes, noisettes, soja, chocolat, gluten, œuf, lactose.
- *Tendresse : Mousse à la vanille, compotée de framboise et de litchi avec une note de rose, biscuit moelleux aux amandes posé sur un sablé.*
(Disponible à partir du 2/05)
Allergènes : Amandes, soja, chocolat, gluten, œuf, lactose
- *Harmonie : Mousse à la vanille, crémeux au thé au jasmin de chez Dammann Frères, compotée de bergamote, biscuit moelleux aux amandes et croustillant aux amandes.*
(Disponible à partir du 8/05)
Allergènes : Amandes, soja, chocolat, gluten, œuf, lactose

Taille :

4/6 pers : 17€ / 6/8 pers : 25€ / 8/10 personnes : 34€ Réservation : 48h (Sous réserve de disponibilité des produits selon le planning de fabrication.)

*A partir de 20 personnes, nous consulter au moins
15 jours à l'avance.*

Tarif : 4.25€ la part

- *L'enchanté : Mousse à l'amande, crémeux à l'amande, compotée de cerise griotte et amarena, biscuit aux amandes posé sur un sablé.*
(Disponible à partir du 15/05)
Allergènes : Amandes, gluten, œuf, lactose

4/6pers : 19€ / 6/8 pers : 28 € / 8/10 personnes : 37€

Réservation : 48h (Sous réserve de disponibilité des produits selon le planning de fabrication.)

*A partir de 20 personnes, nous consulter au moins
15 jours à l'avance.*

Tarif : 4.25€ la part

- *Fraisier : Biscuit moelleux, crème légère à la vanille, compote de rhubarbe, confit de fraises, fraises.*
Allergènes : gluten, lactose, œufs, amandes.
(Disponible à partir du 17/04)

Tarif : 4€ la part

Taille : 4/6 pers ; 6/8 pers ; 8/10 personnes *Réservation : 48h*

A partir de 20 personnes, nous consulter au moins 72h à l'avance.

- *1000 feuilles vanille : Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille, fondant.*
Allergènes : gluten, lactose, œufs, noisettes et amandes.
Possibilité de le réaliser sans fruit à coque sur demande (Attention en cas d'allergie grave, traces de fruits à coque toujours possible)

Taille : De 4 à 40 personnes

Réservation : 48h, à partir de 20 personnes : 72h

Tarif : 3€ la part

- *Castelnaudary : Biscuit aux amandes, ganache chocolat au lait/praliné. Allergènes : gluten, lactose, œuf, noisettes, amandes et soja.*

Taille : De 4 à 40 personnes

Réservation : 48h

A partir de 20 personnes : 72h

Tarif : 3€ la part

- *Paris-Brest : Pâte à choux, crème praliné, cœur coulant au praliné maison.*
Allergènes : gluten, lactose, œufs, noisettes et amandes.

Taille : 5 personnes / 6 personnes / 8 personnes

Réservation : 48h

Tarif : 3.5€ la part

- *St honoré : Pâte feuilletée caramélisée, pâte à choux, crème pâtissière vanille, caramel, crème chantilly à la vanille. (disponible en individuel uniquement le week-end, en grand format toute la semaine)*
Allergènes : gluten, lactose, œuf, possible traces de fruits à coque.

Tarif : 4€ la part

Taille : 4 ; 6 ; 8 ; 10 personnes Réservation : 48h

Tartes

- *Tarte citron meringuée : Pâte craquante, confit de citron, crème au citron, meringue italienne. (disponible en individuel uniquement le week-end, en grand format toute la semaine).*

Allergènes : gluten, lactose, œuf et amandes.

Taille : 4 pers : 15€ 6 pers : 22€ 8 pers : 29€

Réservation : 48h

- *Tarte pistache/griotte : Pâte craquante, crème d'amande à la pistache, griotte, crumble aux amandes.*

Allergènes : gluten, lactose, œuf et amandes.

Taille : 4 ; 6 ; 8 personnes Réservation : 48h

Tarif : 3€ la part

- *Tarte aux fruits de saison : Pâte craquante et garniture fruits de saison.*

Allergènes : Amandes, gluten, œuf, lactose.

Tarif : de 3€ à 4.25€ la part suivant fruits de saison.

Taille : 4 ; 6 ; 8 personnes Réservation : 48h

Uniquement le weekend et les jours fériés :

- **1000 feuilles framboise** : Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline vanille, framboises.
(disponible uniquement le week-end).
Allergènes : gluten, lactose, œufs, noisettes et amandes Possibilité de le réaliser sans fruit à coque sur demande (Attention en cas d'allergie grave, traces de fruits à coque toujours possibles)
Taille : De 4 à 40 personnes
Réservation : 48h, à partir de 20 personnes 72h
Tarif : 3.5€ la part

Entremets glacés : (uniquement sur commande)

- **Omelette Norvégienne** : Biscuit, glace à la vanille, écorces d'oranges confites, finie meringue italienne.
Allergènes : gluten, lactose, œuf et amandes.
Taille : 4/6 pers : 16€ 6/8 pers : 24€ 8/10pers :32€
Réservation : 1 semaine
- **Vacherin** : Parfum au choix en glace et sorbet, 1 ou 2 parfums maximum. Fini chantilly et fond de meringue.
Allergènes : lactose, œuf (sauf pour les sorbets), fruits à coque selon choix de glace.
Taille : 4/6 pers : 16€ 6/8 pers : 24€ 8/10 pers : 32€
Réservation : 1 semaine