

## **NOTRE GAMME DE DESSERTS**

### **Printemps Eté 2022**

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 et la sortie de la prochaine carte.**

**Réservation sur place ou par téléphone.**

**Nous ne prenons pas de réservation par email ou sur les réseaux sociaux.**

## **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.
- ***Nuage*** : Mousse à la noix de coco, compotée de framboise, croustillant coco/citron vert, biscuit moelleux.  
***(Disponible à partir du 14/05)***  
**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 30/04)***  
**Allergènes** : Amandes, soja, chocolat, gluten, œuf, lactose
- ***Tentation*** : Mousse à l'amande, crémeux à l'amande, compotée d'abricot, biscuit aux amandes posé sur un sablé.  
***(Disponible à partir du 7/05)***  
**Allergènes** : Amandes, gluten, œuf, lactose

## **Taille :**

4/6 pers : 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 : 4.75€ la part**

- **Fraisier** : Biscuit moelleux, crème légère à la vanille, compote de rhubarbe, confit de fraises, fraises, chantilly.  
Allergènes : gluten, lactose, œufs, amandes.

**Disponible à partir du 21/04 à fin juillet/début août en fonction de  
l'approvisionnement des fruits.**

4/6 pers : 18€ / 6/8 pers : 26€ / 8/10 personnes : 34€ **Réservation :**  
**48h**

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

**Tarif : 4.3€ la part**

- **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 36 personnes**

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

**Tarif : 3.30€ la part**

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

**Taille : De 4 à 36 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 : 5pers : 17.5€ / 6pers : 21€ / 8personnes : 28€**

**Réservation : 48h**

- **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 : 4.3€ 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 sur commande).  
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** : 3.20€ la part
- **Tarte aux fruits de saison** : Pâte craquante et garniture fruits de saison.  
**Allergènes** : Amandes, gluten, œuf, lactose.  
**Tarif** : de 3.20€ 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, beurre de cacao, 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 36 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 : 19€    6/8 pers : 28€    8/10pers : 37€

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

Réservation : 1 semaine