

NOTRE GAMME D'ENTREMETS

Printemps/Eté 2023



Entremets aux saveurs de saison, tous 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

PECHÉ MIGNON

1 2 3

Biscuit moelleux, croustillant à la cardamome, crémeux au thé tchaï (thé aux épices), compotée de pêche, mousse à la vanille. Disponible à partir du 29/07.

Allergènes :

TENDRESSE

1 2 3

Mousse à la vanille, compotée de framboise et de litchi avec une note de rose, biscuit moelleux posé sur un sablé. Disponible à partir du 29/04.

Allergènes :

- 1 4/6 pers. 21€
- 2 6/8 pers. 30€
- 3 8/10 pers. 40€

ÉBÈNE

1 2 3

Biscuit au chocolat, croustillant au chocolat, insert crémeux à la vanille, mousse au chocolat, glaçage au chocolat.

Allergènes :

ETE EN PROVENCE

1 2 3

Biscuit moelleux, croustillant parfumé au romarin, compotée d'abricot, mousse légère à la vanille. Disponible à partir du 13/05.

Allergènes :

À PARTIR DE 20 PERSONNES
NOUS CONSULTER AU MOINS

15 JOURS À L'AVANCE
5€ LA PART

Réservation : 48h (sous réserve de disponibilité des produits selon planning de fabrication)

ST HONORÉ

Pâte feuilletée caramélisée, pâte à choux, crème pâtissière vanille, caramel, crème chantilly à la vanille.

Allergènes :

Individuel le weekend, grand format toute la semaine.

4/6/8/10 PERSONNES : RÉSERVATION 48H
4.70€ LA PART

PARIS-BREST

Pâte à choux, crème praliné, cœur coulant au praliné maison.

Allergènes :

5 PERS : 20€/6PERS : 24€/8 PERS : 32€ RÉSERVATION 48H

CASTELNAUDARY

Biscuit aux amandes, ganache chocolat au lait/praline

Allergènes :

Réservation 48h à l'avance de 4 à 20 pers/
reservation 72h de 20 à 36 pers max

3.40€ la part

1000 FEUILLES VANILLE

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille, fondant.

Allergènes :

Sans fruit à coque sur demande (attention, en cas d'allergie grave, des traces de fruits à coque sont toujours possibles).

RÉSERVATION 48H : DE 4 À 20 PERSONNES
RÉSERVATION 72H : DE 20 À 36 PERSONNES
3.70€ LA PART

WEEKENDS ET JOURS FÉRIÉS

1000 FEUILLES FRAMBOISE

Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline vanille, framboises.

Allergènes :      

Sans fruit à coque sur demande (attention, en cas d'allergie grave, des traces de fruits à coque sont toujours possibles).

RÉSERVATION 48H : DE 4 À 20 PERSONNES

RÉSERVATION 72H : DE 20 À 36 PERSONNES MAX

3,90 € LA PART

TARTES

RÉSERVATION : 48H

TARTE CITRON MERINGUÉE

Pâte craquante, confit de citron, crème au citron, meringue italienne.

Allergènes :    

4 PERS : 18€ / 6 PERS. : 27€ / 8 PERS. : 36€

TARTE PISTACHE/GRIOTTES

Pâte craquante, crème d'amande à la pistache, griottes, crumble aux amandes.

Allergènes :     

4 PERS, 6 PERS, 8 PERS : 3.80€ LA PART

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Pâte craquante et garniture fruit de saison.

Allergènes :     

4/6/8 PERS : TARIFS SELON LES FRUITS DE SAISON

ENTREMETS GLACÉS

RÉSERVATION : 1 SEMAINE AVANT ET UNIQUEMENT SUR COMMANDE

OMELETTE NORVÉGIENNE

1 2 3

Biscuit, glace à la vanille, écorces d'oranges confites, fini meringue italienne.

Allergènes :    

VACHERIN

1 2 3

Parfum au choix en glace et sorbet, 1 ou 2 parfums maximum. Fini chantilly et un fond de meringue.

Allergènes (sauf sorbet)  

1 4/6 pers. 21€

2 6/8 pers. 30€

3 8/10 pers. 40€



Allergènes : Gluten  · Lait  · Œufs  · Amande  · Noisette  · Soja  · Chocolat  · Beurre de cacao  · Pistache 