

CARTE ENTREMETS

Francin Automne/Hiver 2024-2025

Entremets aux saveurs de saisons. 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 RESERVATION PAR EMAIL OU SUR LES RESEAUX SOCIAUX.

ENTREMETS

ÉBÈNE

1 2 3

Mousse au chocolat noir, crémeux à la vanille, biscuit croustillant au chocolat et glaçage chocolat noir

Allergènes : 

HIVER ACIDULÉ

1 2 3

Biscuit à la noisette, croustillant praliné feuilletine, crémeux au citron, mousse à la noisette.

Disponible à partir du 19/10

Allergènes : 

DOUCEUR AUTOMNALE

1 2 3

Biscuit moelleux, crémeux aux marrons, compotée de mandarine, chantilly à la vanille, mousse aux marrons posé sur un sablé.

Disponible à partir du 26/10.

Allergènes : 

RAYON DE SOLEIL

1 2 3

Biscuit moelleux, croustillant à l'amande, ganache au thé vert matcha, crémeux aux fruits de la passion, mousse à la vanille.

Disponible à partir du 09/11.

Allergènes : 

FORÊT NOIRE

1 2 3

Biscuit au chocolat, crémeux au chocolat, compotée de griotte et amarena, mousse à la vanille et chantilly à la vanille.


Disponible à partir du 02/11.

Allergènes : 

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

1 2 3

Pâte craquante et garniture fruit de saison.

Allergènes : 

- 1 4/6 pers 22€
- 2 6/8 pers 32€
- 3 8/10 pers 42€

Réservation 48h à l'avance




**À PARTIR DE 20 PERSONNES
NOUS CONSULTER AU MOINS
15 JOURS À L'AVANCE**

5.40€ la part

LES CLASSIQUES

SAINT-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

4.80€ LA PART

PARIS-BREST

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

Allergènes :    

5 PERSONNES : 22€

6 PERSONNES : 26€

8 PERSONNES : 34€

RÉSERVATION 48H

1000 FEUILLES VANILLE

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille et glaçage.

Allergènes :      

RÉSERVATION 48H : DE 4 À 20 PERSONNES

RÉSERVATION 72H : DE 20 À 36 PERSONNES

4€ LA PART

WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

1000 FEUILLES FRAMBOISE

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la 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

4.10€ LA PART



TARTES RÉSERVATION 48H

TARTE CITRON MERINGUÉE

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

Allergènes :    

4 PERS : 19€ / 6 PERS : 28€ / 8 PERS : 38€

TARTE PISTACHE/GRIOTTES

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

Allergènes :     

4 PERS / 6 PERS / 8 PERS : 4.5€ LA PART

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Pâte craquante et garniture fruit de saison.

Allergènes :    

4 PERS / 6 PERS / 8 PERS

TARIF SELON LES FRUITS DE SAISON

ENTREMETS GLACÉS

OMELETTE NORVÉGIENNE

1 2 3

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

Allergènes :    

1	4/6 pers	22€
2	6/8 pers	32€
3	8/10 pers	42€

VACHERIN

1 2 3

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

Allergènes :  

**RÉSERVATION 1 SEMAINE AVANT
UNIQUEMENT SUR COMMANDE**



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