

CARTE ENTREMETS

Printemps/été 2026

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 : 🌿 🍷 🥚 🥚 🥚 🥚

FRAISIER

1 2 3

Biscuit, crème onctueuse à la vanille, compotée de rhubarbe, confit de fraise, fraises fraîches, chantilly, zestes de citron vert.

Disponible à partir du 18/04.

Allergènes : 🌿 🍷 🥚 🥚 🥚 🥚

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

1 2 3

Pâte craquante et garniture fruit de saison.

Allergènes : 🌿 🍷 🥚 🥚

DOUCEUR DU ROUSSILLON

1 2 3

Biscuit moelleux, croustillant à la pistache, compotée d'abricots rôtis au miel, mousse légère aux notes subtiles de miel. (Miel de l'abeille rouge, apiculteur à Vers Pont du Gard)

Disponible à partir du 02/05.

Allergènes : 🌿 🍷 🥚 🥚 🥚 🥚

FRAICHEUR D'AGRUMES

1 2 3

Biscuit moelleux, croustillant au praliné, crémeux aux agrumes (bergamote/mandarine aux notes de verveine citronnée), compotée de bergamote, mousse légère à la vanille et aux zestes d'agrumes (orange/citron).

Disponible à partir du 16/05.

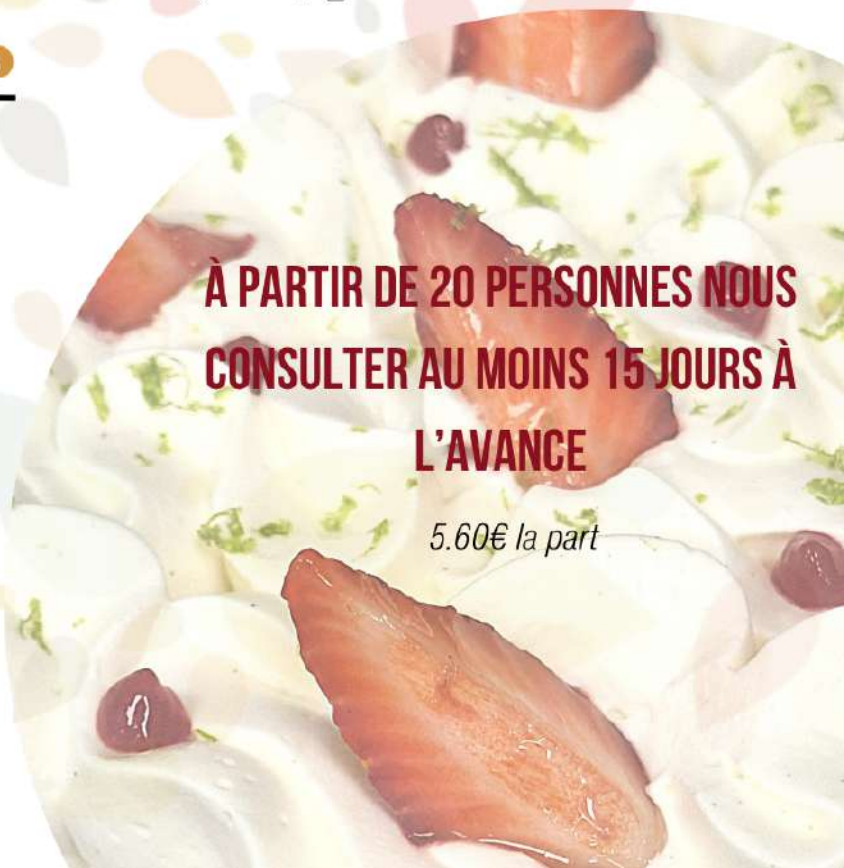
Allergènes : 🌿 🍷 🥚 🥚 🥚 🥚

1	4/6 pers	22.50€
2	6/8 pers	33€
3	8/10 pers	44€

Réservation 48h à l'avance

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




5.60€ 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
5.00€ LA PART

PARIS-BREST

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

Allergènes :    

5 PERSONNES : 23€
6 PERSONNES : 27€
8 PERSONNES : 36€

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
4.25€ 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
4.50€ LA PART



TARTES RÉSERVATION 48H

TARTE CITRON MERINGUÉE

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

Allergènes :    

4 PERS : 20€ / 6 PERS : 29.5€ / 8 PERS : 40€

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 :    

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**

1 4/6 pers 22.50€

2 6/8 pers 33€

3 8/10 pers 44€



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