

# 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 : 🌾 🥛 🥚 🥚 🥚 🍫

### ELÉGANCE

1 2 3

Biscuit/croustillant au zeste de citron vert, crémeux à la fraise, crémeux au jasmin, confit de yuzu/citron et mousse légère aux notes de jasmin.

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)

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).

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



# 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 