

CARTE ENTREMETS

Francin Automne/Hiver 2026-2027

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 RÉSERVATION 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 :      

CÉVENOL

1 2 3

Sablé, biscuit à la vanille, crémeux aux marrons, chantilly à la vanille, mousse aux marrons.

Disponible à partir du 10/10

Allergènes :      

NOISETTE

1 2 3

Mousse chocolat au lait/praliné, crémeux à la noisette, praliné, biscuit au chocolat, croustillant praliné aux morceaux de noisette.

Disponible à partir du 17/10.

Allergènes :      

ÉCLAT

1 2 3

Biscuit moelleux à la farine de sarrasin, croustillant praliné au sarrasin soufflé, crémeux au citron, mousse à la vanille.

Disponible à partir du 7/11.

Allergènes :      

VELOURS

1 2 3

Biscuit moelleux, croustillant, caramel mou, compotée de poire et mousse au caramel.

Disponible à partir du 31/10.

Allergènes :      

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

1 2 3

Pâte craquante et garniture fruit de saison.

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€ LA PART

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

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

TARTES

RÉSERVATION 48H

TARTE CITRON MERINGUÉE

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

Allergènes :    

4 PERS : 20€ / 6 PERS : 29.50€ / 8 PERS : 40€

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

TARTE PISTACHE/GRIOTTES

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

Allergènes :     

4 PERS/ 6 PERS / 8 PERS : 4.50€ LA PART

ENTREMETS GLACÉS

OMELETTE NORVÉGIENNE

1 2 3

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

Allergènes :    

1 4/6 pers 22.50€

2 6/8 pers 33€

3 8/10 pers 44€

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 