

## Pâtisseries Traditionnelles

- **Saint Honoré** : Choux caramélisés à la vanille, chantilly aérienne sur un fond de pâte feuilletée. Disponible de 4 à 10 pers
- **Millefeuilles** : Crème pâtissière vanille et pâte feuilletée. Disponible de 4 à 40 personnes
- **Trianon** : Mousse au chocolat, feuilletine praliné sur un fond de génoise. Disponible de 4 à 40 personnes
- **Opéra** : Crème au beurre au café, ganache chocolat noir et biscuit joconde. Disponible de 4 à 40 personnes
- **Forêt noire** : Ganache chocolat noir, cerise amarena, chantilly et génoise chocolat. Disponible de 4 à 10 Personnes
- **Framboisier** : Crème mousseline légère à la vanille, framboises et génoise. Disponible de 4 à 40 personnes.
- **Fraisier** : Crème mousseline légère à la vanille, fraise fraiche et génoise. Disponible de 4 à 40 pers d'avril à Juin
- **Tropézienne** : Brioche aérée, crème mousseline légère à la vanille. Disponible en taille unique de 6/8 personnes
- **Tutti frutti** : Crème mousseline légère à la vanille, fruit frais de saison et génoise. Disponible de 4 à 40 personnes
- **Bavarois** : Mousse légère : parfum disponible fraise, framboise, poire, citron, caramel, nougat, pistache, café, chocolat (blanc, noir, au lait), passion noix de coco, mangue, abricot... et génoise. Disponible de 4 à 40 personnes possibilité de mélanger les parfums