

<u>CARTE</u> <u>DES SAVEURS</u>

Pour les Cake design, Nude cake et Drip cake

Le gâteau est composé d'un biscuit moelleux (la génoise) garni sur plusieurs couches de ganache ou de crème, à laquelle il est possible d'ajouter des fruits.

- DE LE MOELLEUX
- 6 Vanille
- © Chocolat
- 8 Nature
- » LA GARNITURE (une ganache ou une crème au choix)
- © Ganache Chocolat noir / lait / blanc
- & Ganache Chocolat Praliné
- © Ganache au Nutella / Kinder / Oréo / Dulcey
- © Crème Diplomate Façon Fraisier / Framboisier
- & Crème Spéculoos
- © Crème Framboise / Fraise / Fruits rouges
- © Crème Passion
- 6 Crème Pistache
- & Crème Citron
- & Crème Coco
- © CROUSTILLANTS et NAPPAGES
- DE Eclats de chocolat Noir / Lait / Blanc / Praliné
- © Eclats de Milka / Kinder / Oréo / Speculoos / Coco
- © Croustillant Praliné
- © Croustillant Pistache
- © Croustillant Nutella
- ® Nappages au choix (caramel, nutella, fruits...)
- & LES FRUITS

(en moreaux selon saíson ou Curd)

- © Poire
- 10 Pêche
- & Framboise
- © Fruits rouges
- 6 Mangue
- & Fraise

