

Les Desserts de la Maison Ducastel

❖ Le Pistachine :

Sablé breton, ganache pistache et chocolat blanc et insert fraise

❖ Le Mozart :

Biscuit joconde, ganache chocolat, et insert café

❖ Le Croustillant Chocolat :

Biscuit génoise, ganache chocolat 72% et craquant praliné

❖ Le Mangue Passion :

Biscuit génoise, crémeux passion maracuja, crémeux mangue et fruits frais

❖ Le Fraisier :

Biscuit génoise, mousseline et fraises fraîches

❖ Le Framboisier :

Biscuit génoise, mousseline et framboises fraîches

❖ La Charlotte chocolat ; fruits rouges ou poires caramélisées :

Biscuit cuillère et crème diplomate

❖ **Le Cheesecake :**

Biscuit craquant spéculos et crème cheese

❖ **Le Paris-Brest :**

Pâte à choux de 60 cm en éclair, mousseline pralinée et éclats de noisettes

❖ **Les Éclairs Géants :**

Pâte à choux garnis selon vos envies

❖ **Naked Cake :**

Biscuit génoise, chantilly mascarpone et framboises fraîches

❖ **Pièce Montée :**

Pâte à choux, mousseline vanillée, craquelin et caramel blond

❖ **Mignardises :**

Assortiments

❖ **Brochettes de Fruits frais :**

Sélection de fruits selon la saison

❖ **Arbre de Fraises fraîches**

❖ **Pyramide de Macarons**

La Tarterie

- Tarte Citron
- Tarte Passion
- Tarte Yuzu
- Tarte Fraises
- Tarte Framboises
- Tarte Multifruit
- Tarte Chocolat Blanc et Framboises

MD
MAISON DUCASTEL
MD
T R A I T E U R



67 Rue Aristide Briand 77124 Villenoy



07 64 44 67 81 / 06 89 96 72 75



maisonducastel.traiteur@gmail.com



www.mdtraiteur-maisonducastel.metro.rest