

NOS ENTREMETS

LE ROUGE ET NOIR

Biscuit chocolat surmonte d'une mousse au chocolat noir emprisonnant un crémeux a la framboise

LE PASSION FRAMBOISE

Biscuit aux amandes surmonte d'une mousse fruits de la passion emprisonnant un crémeux a la framboise

LE SICILIEN

Biscuit financier surmonte d'une mousse pistache emprisonnant un crémeux a la griotte

LE SPÉCULOS

Biscuit aux amandes surmonte d'une mousse spéculos emprisonnant un crémeux a la framboise.

LA CRAQUELINE

Biscuit succès garni de son praliné croquant surmonté d'une mousse légère au chocolat noir 61%.

LE PERLE ET RUBIS

Biscuit aux amandes surmonte d'une mousse chocolat blanc emprisonnant un crémeux aux fruits des bois.

LE MONTILIEN

Biscuit financier surmonte d'une mousse nougat emprisonnant un coulis d'abricot

LE CHARTREUX

Biscuit aux noix surmonte d'une mousse chocolat emprisonnant un crémeux a la chartreuse verte

La spécialité de la maison

LE FRUITS ROUGE

Biscuit amandes surmonte
d'une mousse framboise
emprisonnant un coulis de
fruits rouge

LE TRIO CHOCOLAT

Biscuit aux amandes surmonte
d'un trio de mousse chocolat
noir, lait et blanc .

LE CARAÏBES

Biscuit noix de coco et son
craquant passion surmonté
d'une mousse ananas
emprisonnant un crémeux
mangue

LE PRINCE NOIR

Biscuit aux amandes surmonte
d'une mousse chocolat noir
emprisonnant une crème
brulée et ses griottines

LE ROCHER

Biscuit amandes surmonté
d'une mousse chocolat
emprisonnant un caramel semi
liquide le tout recouvert d'un
glaçage croquant au chocolat
lait .

LE PASSION CHOCOLAT

Biscuit aux amandes surmonte
d'une mousse fruit de la
passion emprisonnant un
crémeux au chocolat

LE CORSICA

Biscuit financier au chocolat
surmonte d'une mousse
mandarine emprisonnant un
crémeux au chocolat noir

L'ARDÉCHOIS

Biscuit aux amandes surmonté
d'une mousse aux marrons
emprisonnant un crémeux
chocolat lait et ses marrons .

LA FORET NOIRE

Génoise au chocolat garni de mousse au chocolat, de chantilly de griottes et recouvert de copeaux de chocolat

LE FRAISIER

Génoise garni de crème mousseline et de morceaux de fraises recouvert d'une pate d'amandes

LE FRAMBOISIER

Génoise garni de crème mousseline et de framboises .

L'AMBASSADEUR

Génoise imbibé au kirsch garni de crème mousseline et de fruits confits le tout recouvert de pate d'amandes .

LE VACHERIN

Meringue fondante garni de glace ou sorbet recouvert d'une chantilly a la vanille.

L'OMELETTE NORVEGIENNE

Génoise garni de glace ou de sorbet recouvert d'une meringue italienne

PROFITEROLLES

Coupe en nougatine garni d'un soufflé glacé au chocolat et de boule de glace vanille emprisonné dans un choux le tout recouvert d'une sauce chocolat

COUPE DE SORBET

Coupe en nougatine garni d'une glace vanille puis de différentes boule de sorbet .

Quelques réalisations



LE ROUGE ET NOIR



LE VACHERIN



LE PASSION FRAMBOISE



LE CHARTREUX



LA TARTE AUX FRUITS



LA TARTE FRAMBOISE

Pour vos anniversaires et autres occasions il est préférable de commander en boutique 48 h à l'avance.

▲ Produits disponible selon les productions prévus.