

PÂTISSERIES TRADITIONNELLES

Minimum de commande : 6 parts

Tartes :

2.50€/part

- Tarte aux pommes
- Tarte citron meringuée
- Sablé citron meringué
- Tarte aux poires figues et noix
- Tarte amandine framboise passion chocolat

2.80€/part

- Tarte noix caramel
- Tarte choco noisette
- Tarte abricots pistache crumble

3.20€/part

- Tarte tatin
- Tarte choco praliné
- Tarte choco banane flambée
- Tarte myrtille cassis

3.50€/part

- Tarte bourdaloue (poires pochées)
- Tarte Mont-Blanc aux marrons
- Tarte choco/passion
- Tarte framboise nougat

3.80€/part

- Tarte citron chocolat blanc
- Tarte caramel, noisette et chocolat au lait

4.00€/part

- Tarte exotique
- Tarte thaï

Entremets :

Les classiques :

3.20€/part

- Charlotte : poire/chocolat, framboise, vanille/fruits rouges, fraises, abricots...
- Fraisier
- Framboisier
- Poirier
- Succès praliné ou pistache
- Façon tiramisu cacao, fruits rouges...
- Le millefeuille

3.80€/part

- Le trois chocolat
- Moka

Les Deluxes :

3.90€/part

- Entremet normand : sablé breton, insert crémeux caramel, pommes poêlées, chantilly caramel beurre salé et un glaçage miroir.
- Entremet fraîcheur : biscuit madeleine framboise, insert framboise, crémeux passion, crème diplomate vanille et un glaçage miroir.
- Brownie chocolat lait : biscuit brownie chocolat lait et pécan, compotée de bananes flambées et une ganache montée chocolat lait.
- Entremet rubis : biscuit chocolat, insert crémeux framboises, mousse chocolat noir et un glaçage miroir.

- Entremet exochoco : streusel amande, biscuit moelleux amandes, crémeux chocolat lait, confit mangue/passion, mousse ivoire/vanille et un glaçage transparent.

4.20€/part

- Pavlova : base meringue, marmelade de fruits, chantilly au mascarpone avec décors fruits selon la saison.

- Entremet royal : biscuit dacquoise amandes noisettes, crémeux chocolat au lait, praliné croquant feuilletine, mousse chocolat noir, ainsi qu'un glaçage miroir et une ganache montée au chocolat blanc.

- Forêt noire

- Opéra

LAYER CAKE

Minimum de commande 10 parts

- Naked cake : gâteau nu avec fourrage apparent : **5.00€/part**

- Drip cake : avec coulures de chocolat fondu et coloré : **5.50€/part**

- Watercolor cake : crème au beurre à la meringue suisse en aquarelle **5.50€/part**

Adaptation et personnalisation sur devis

MACARONS

Minimum 12 pièces par commande et 6 pièces par parfum

Parfums : chocolat, caramel beurre salé, fraise, framboise, citron, menthe, café...

10€ les 12 et 18€ les 24

NUMBER ET LETTER CAKES

35€ le 6/8 parts 45€ le 8/10 parts

Pâte sucrée ou génoise + ganache montée ou crème diplomate

Parfums : kinder, chocolat lait ou noir, fruits exotiques, fruits rouges, façon citron meringuée ou forêt noir... (Adaptation et personnalisation sur devis)

GATEAUX DE VOYAGE

Cookies : pécan/chocolat au lait, M&M's, noix, amande, cacahuète et cœur ganache choco, cacao/noix, noix/caramel, pépites de chocolat, cœur coulant... **1.80€ pièce**

Cookie cup : forme muffin insert nutella et morceaux kinder **2.00€ pièce**

Cookies géant 8/10 personnes : pépites de chocolat, cacahuètes caramélisées et praliné amandes noisettes **15.00€**

Brownies : chocolat noir, pépites chocolat blanc, caramel beurre salé, et cerneaux de noix **2.80€/part**

Browkies : cookie pépites de chocolat et brownie aux noix de pécan **2.50€/part**

Sablé personnalisé au chocolat ou vanille **1.20 € pièce**

CHOUX

Parfums : chocolat, café, vanille, vanille/tonka, pistache, caramel/vanille, ...

- Paris-Brest **3.20€/part** format familial de 8 à 12 parts

- Choux craquelin individuel : **2.00€ pièce**

- Eclairs : **2.00€ pièce**

- Couronne de choux gourmands : 8/10 choux craquelin, avec confit fruits, chantilly mascarpone **30€**

CUP CAKES

Minimum de 12 pièces par commande et 6 pièces par parfums minimum

A partir de 2€ pièce

Parfums : Choco/nutella, citron/framboise, myrtille, framboise/pistache, vanille/pécan, oréo, citron/meringué, caramel beurre salé/choco, kinder bueno, fraise ... (Adaptations et décors sur devis)

Les Délices de Pomme d'Happy

Mme Panchout Tiphaine

41, rue du 19 mars 1962

76610 LE HAVRE

06.67.42.13.43

 : Les délices de Pomme d'Happy

L'ensemble de mes créations sont faites 100% Maison, avec des produits de qualité.

Prise de RDV et devis gratuit.



Les Délices de Pomme
d'Happy