

# Tartes

## *La Choc*

Description : pâte sucrée cacao, crémeux chocolat noir 72%, ganache montée chocolat lait, sauce caramel, glaçage chocolat noir

Périodicité : toute l'année



## *La Fraisilic*

Description : pâte sucrée, crème d'amandes, palet fraise basilic, crémeux basilic

Périodicité : mai-septembre

## *La Kalamansi*

Description : pâte sucrée, kalamansi-curd, meringue, gel kalamansi

Périodicité : toute l'année





## *La Pomme-vanille*

Description : pâte sucrée, crème d'amandes, palet pommes-vanille, ganache montée vanille

Périodicité : toute l'année

## *La Bourdaloue*

Description : pâte sucrée, crème d'amandes, palet poire, amandes hachées torréfiées

Périodicité : octobre-janvier



## *La Myrtille*

Description : pâte sucrée, crème d'amandes, compotée de myrtilles, myrtilles semi-confites, gel cassis, meringue

Périodicité : novembre-janvier



## *La Figue*



Description : pâte sucrée, crème d'amandes, compotée de figues, figues fraîches

Périodicité : septembre-octobre

## *La Mendiant*

Description : pâte sucrée, biscuit madeleine, amandes, noix, noisettes, pistaches, caramel

Périodicité : automne



## *La Douceur d'Iran*

Description : pâte sucrée, crème d'amandes, dattes cuites, ganache montée pistache

Périodicité : toute l'année

## *Entremets*

### *Le Mangue-Kiwi*

Description : sablé breton, mousse mangue-exotique, palet kiwi

Périodicité : novembre-février



### *L'Oriental*

Description : meringue à la poudre d'amande, crème au beurre aux éclats de nougatine

Périodicité : toute l'année



### *Le*

### *Dauphinois*

Description : meringue, mousse au chocolat, décor chocolat

Périodicité : toute l'année



## *Le Tout Chocolat*

Description : pâte sucrée cacao, biscuit chocolat, crémeux chocolat noir 72%, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir

Périodicité : toute l'année



## *Le Tiramisu*

Description : biscuit madeleine imbibée au café, crème tiramisu, insert crémeux café Arabica, cacao en poudre

Périodicité : toute l'année



## *La Forêt Noire*



Description : biscuit chocolat, mousse chocolat au lait, insert amarena, chantilly vanille

Périodicité : toute l'année

## *Le Poire Tonka*



Description : dacquoise, mousse chocolat au lait et tonka, insert poire, glaçage chocolat au lait - tonka

Périodicité : octobre-janvier

## *Le Royal*

Description : dacquoise, feuillantine, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir

Périodicité : toute l'année



## *Le Baba au rhum / au limoncello*

Description : pâte à savarin, sirop rhum ou limoncello, ganache montée vanille, rhum/limoncello pur

Périodicité : toute l'année





## *Le Caramélia*

Description : biscuit joconde, mousse caramel, poires

Périodicité : octobre-janvier

# Choux

## *Eclair chocolat*

Description : pâte à chou, crème pâtissière chocolat 72%

Périodicité : toute l'année



## *Eclair café*

Description : pâte à chou, crème pâtissière café Arabica

Périodicité : toute l'année

## *Eclair Paris - Brest*

Description : pâte à chou, feuillantine, crème mousseline praliné

Périodicité : toute l'année

## *Eclair Citron - Yuzu*

Description : pâte à chou, limon-curd, gel yuzu

Périodicité : toute l'année

## *Eclair caramel*

Description : pâte à chou, crème mousseline au caramel, caramel crémeux et fleur de sel

Périodicité : toute l'année

## *Salambo*

Description : pâte à chou, crème pâtissière au Kirsh, glaçage

Périodicité : toute l'année

## *Chou des Îles*



Description : chou craquelin, mousseline noix de coco, insert ananas

Périodicité : novembre-février

# *Pieces montées*

Saveurs possibles : chocolat, vanille, pistache, citron, framboise, caramel, praliné, Grand-Marnier

Périodicité : toute l'année

Prix : 6€ /part (3 choux par personnes), à partir de 10 personnes



# Macarons

## Salés

Saveurs possibles :

- Cèpe
- Tapenade
- Foire-gras – chocolat
- Figue – oignon
- Roquefort
- Tomate – basilic
- Poivron rouge
- Truffe
- Carotte – cumin
- Bisque d'écrevisse
- Fromage de chèvre et piment d'Espelette

Périodicité : toute l'année

## Sucrés

Saveurs possibles :

- Citron jus de Sicile
- Orange
- Griotte
- Framboise
- Cassis
- Abricot
- Coco
- Chocolat
- Vanille
- Café
- Praliné
- Pistache
- Caramel beurre salé
- Chocolat-orange
- Rose-litchi
- Fleur d'oranger
- Pain d'épices

Périodicité : toute l'année



# *Petits fours*

## *Salés*

Saveurs possibles : hot-dog, quiches, pizzas, et autres

Périodicité : toute l'année



## *Sucrés*

Saveurs possibles : toutes les pâtisseries sont adaptables en petits-fours

Périodicité : toute l'année



# *Chocolats et confiserie*

*Chocolats*

*Truffes*

*Calissons*

*Pates de fruits*

*Fruits confits*

*Marrons glacés*



# *Produits annexes*

*Confitures de Cheverny*

*Pâtes à tartiner*

*Miels*

*Tartinables*

*Pâtés*

*Confits*

*Mini-focaccias*

*Sucettes Pierrot Gourmand*

