

Pâtisseries fines

Entremets modernes

Truffon,
Exotique,
Caprice,
Carachoc,
Feuillantine,
Sollies-figures...



Caprice : 6 pers. 22€

Entremets classiques

Millefeuille,
Forêt noire,
Opéra, Fraisier,
Tropézienne...



Fraisier : 6 pers. 20€

Tartes sucrées, salées

Normande,
Citron meringué,
Clafoutis,
Chèvre tomate,
Quiche, Pizza...



Clafoutis : 6 pers. 15€

Pâtisseries personnalisées

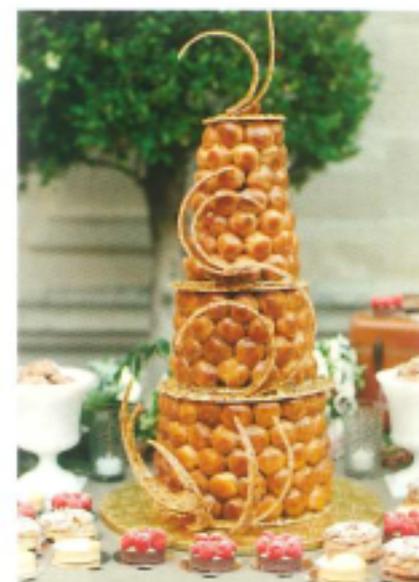
Number cake



Wedding cake



Croquembouches (pièce montée)



Desserts glacés

Vacherin,
Omelette norvégienne,
Chanteclerc...



Douceurs chocolatées

Ballotins

250 g 10€

500 g 20€



Sujets en chocolat

125 g 9€

265 g 18€



Truffes

100 g 6€

200 g 12€



Fritures (noir, blanc, lait)

150 g 6€

200 g 8€



Confiseries

Caramels

beurre salé,
aux éclats
d'amandes,
chocolat...

100 g 7€



Nougats

amandes et
pistaches

100 g 7€



Guimauves authentiques



Pâtes de fruits

à la pulpe de
fruits frais



Pâtisseries personnalisées

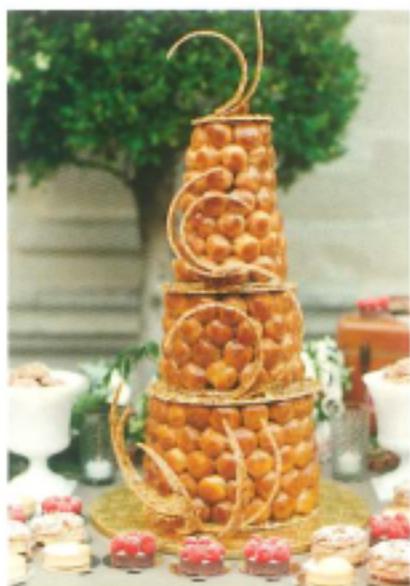
Number cake



Wedding cake



Croquembouches (pièce montée)



Desserts glacés

Vacherin,
Omelette
norvégienne,
Chanteclerc...



Pour tous vos événements

Eric BERNARD vous confectionne des produits qui feront sensation. Chaque dessert est préparé avec beaucoup de soin et un grand sens du détail. Vous pouvez faire un choix parmi une grande variété de pâtisseries et chocolats pour vos anniversaires, mariages, baptêmes ou toutes autres occasions.



Eric BERNARD

Chef Pâtissier - Chocolatier - Confiseur
Champion de France de dessert sur assiette
Compagnon du devoir



380 route de l'Alamanarre
Les Villas de Costebelle n°21
83400 Hyères

ericb6137@gmail.com
tél. 06 21 39 80 52

Siret : 885 077 222 000 10