

Les tartes

4 parts : 18€ / 6 parts : 27€ / 8 parts : 35€

Tarte Framboise - Litchi

Pâte sucrée, crème d'amande, mousse litchi, framboises fraîches, confit framboise et crémeux framboise-litchi.

Tarte Virgin Mojito :

Pâte sucrée, crème frangipane, crémeux mojito, chantilly menthe et biscuit citron vert et gelée mojito.

Sablé breton fraise / citron jaune :

Sablé breton, mousse fraise, confit citron et crémeux citron jaune et fraises fraîches.

Pavlova :

Meringue, confit Kiwi, chantilly, fruits frais.

Number cake : Taille unique de *P* parts/chiffre au prix de 40€ (Fruits ou chocolat ou moitié/moitié)

Mignardises : 12 pièces : 14€ ou 20 pièces : 24€

Commande acceptée : 48H à l'avance

Les petites Gourmandises



Carte

Printemps / Eté



Horaires d'ouverture :

Lundi et Mercredi : Fermé

Mardi : 9h30-12h00 / 14h30-18h00

Jeudi / Vendredi / Samedi : 9h00-12h00 / 14h30-18h30

Dimanche : 9h00-12h00

4 grande rue 90100 DELLE



Tél. 09 78 80 14 05



Les entremets

4 parts : 20€ / 6 parts : 30€ / 8 parts : 40€ / 10 parts : 50€

Myrtille-Vanille

Mousse myrtille sauvage, crémeux vanille, confit myrtille, biscuit muffins myrtille et chocolat blanc.

Abricot - Pêche - Spéculoos

Mousse abricot, crémeux pêche blanche, confit pêche blanche, pain de gènes et croustillant spéculoos.

Fraise - Pistache

Mousse fraise Mara des bois, crémeux pistache, confit fraise Mara des bois, biscuit huile d'olive et chablonnage pistache.

Coco - Ananas - Citron jaune

Mousse noix de coco, crémeux citron jaune, confit pina colada, brunoise ananas, biscuit citron vert et croustillant noix de coco.



Les classiques

Charlotte Fruits rouges- Vanille

Biscuit pâte à choux framboise, mousse vanille, confit et crémeux framboise, fruits rouges frais.

Saint Honoré Fruits rouges

Pâte à choux, craquelin framboise, ganache vanille, fruits frais (myrtille / framboise / fraises et groseilles), chantilly vanille.

3 chocolats

Mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, biscuit sans farine et croustillant.

Paris Brest

Pâte à choux, crème légère noisette, noisette et praliné noisette

