ENTREMETS



Framboise-chocolat

Biscuit dacquoise amande, croustillant praliné maison, gelée de framboises avec framboises entières, mousse au chocolat Valrhona 66%, glaçage miroir chocolat

•	6 parts	32€
•	8 parts	42€
•	10 parts	52€
•	12 parts	61€



Poire-chocolat

Disponible de septembre à avril

Streusel cacao, biscuit moelleux chocolat noir, gelée de poire avec brunoise de poires, mousse chocolat noir Valrhona 66%

•	6 parts	35€
•	8 parts	46€
•	10 parts	57€
•	12 parts	67€



Royal chocolat

Biscuit dacquoise noisette, croustillant praliné maison, mousse au chocolat Valrhona 66%, glaçage miroir chocolat

•	6 parts	32€
•	8 parts	41€
•	10 parts	51€
•	12 parts	60€



Forêt noire

Génoise cacao, chantilly/mascarpone, cerises au sirop maison, décors chocolat noir

•	6 parts	32€
•	8 parts	42€
•	10 parts	52€
•	12 parts	61€



3 chocolats

Génoise cacao, croustillant praliné maison, mousse au chocolat noir Caraïbe 66%, mousse au chocolat au lait Jivara, mousse chocolat blanc Ivoire (Valrhona)

•	6 parts	32€
•	8 parts	41€
•	10 parts	51€
•	12 parts	60€



Millefeuille

Pâte feuilletée maison pur beurre, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, dessus caramélisé

•	4 parts	20€
•	6 parts	29€
•	8 parts	38€
•	10 parts	46€

Version avec le classique fondant dessus possible, d'autres parfums possibles



Framboisier
Disponible de juillet à septembre

Génoise, crème diplomate à la vanille de Madagascar, framboises françaises, coulis de framboise maison

•	4 parts	26€
•	6 parts	36€
•	8 parts	45€
•	10 parts	54€
•	12 parts	63€



Charlotte aux framboises Disponible de juillet à septembre

Biscuit cuiller, mousse framboise ou vanille, framboises françaises

•	6 parts	32€
•	8 parts	42€
•	10 parts	51€
•	12 parts	61€



Fraisier Disponible d'avril à juillet

Génoise, crème diplomate à la vanille de Madagascar, fraises françaises, coulis de fraise maison

•	4 parts	24€
•	6 parts	32€
•	8 parts	42€
•	10 parts	51€
•	12 narts	60 £



Exotique

Biscuit dacquoise noix de coco, croustillant chocolat blanc, gelée mangue-passion, mousse vanille de Madagascar, coulis gélifié mangue

•	6 parts	32€
•	8 parts	42€
•	10 parts	51€
•	12 parts	61€



L'infiniment abricot

Biscuit dacquoise amande, croustillant chocolat blanc, gelée abricot, mousse abricot, coulis gélifié abricot

•	6 parts	32€
•	8 parts	42€
•	10 parts	51€
•	12 parts	61€



Charlotte aux fraises Disponible d'avril à juillet

Biscuit cuiller, mousse fraise ou vanille, fraises

•	6 parts	29€
•	8 parts	38€
•	10 parts	48€
•	12 parts	57€



Charlotte aux fruits de saison Disponible automne/hiver

Biscuit cuiller, mousse vanille, fruits en fonction des disponibilité (poire, pomme, kiwi, banane, clémentine)

•	6 parts	26€
•	8 parts	34€
•	10 parts	43€
•	12 parts	52€



Charlotte poire/chocolat Disponible de septembre à avril

Biscuit cuiller, mousse chocolat, mousse poire avec morceaux de poires

•	6 parts	29€
•	8 parts	38€
•	10 parts	48€
•	12 parts	57€



Saint-Honoré

Pâte feuilletée maison pur beurre, pâte à chou, crème chiboust à la vanille de Madagascar, caramel et chantilly vanille

•	6 parts	32€
•	8 parts	41€
•	10 parts	50€
•	12 parts	60€

D'autres parfums possibles



Paris-Brest chocolat

Pâte à choux, craquelin cacao, croustillant praliné, crème pâtissière au chocolat

•	6 parts	30€
•	8 parts	40€
•	10 parts	49€
•	12 parts	58€



Saint-Honoré à la fraise Disponible d'avril à juillet

Pâte feuilletée maison pur beurre, pâte à chou, crème chiboust à la vanille de Madagascar, confit de fraises, morceaux de fraises, caramel rouge et chantilly

•	6 parts	33€
•	8 parts	44€
•	10 parts	54€
•	12 parts	64€

D'autres parfums possibles



Paris-Brest

Pâte à choux, craquelin, crème pâtissière au praliné maison, cœur praliné pur

•	6 parts	33€
•	8 parts	42€
•	10 parts	51€
•	12 parts	60€



Cheesecake citron

Biscuit croustillant pur beurre, crème fromage au citron, gelée de citron

•	6 parts	31€
•	8 parts	41€
•	10 parts	50€
•	12 parts	59€



Tropézienne

Brioche pur beurre à la fleur d'oranger, crème diplomate gousse de vanille et fleur d'oranger

•	6 parts	22€
•	8 parts	29€
•	10 parts	36€
•	12 parts	43€

Liste non exhaustive, n'hésitez pas à demander un gâteau sur mesure!