

LES TARTES (disponibles en 4,6,8 parts)

Tarte sablée aux fruits de saisons (3.5€ la part)



- Sablé breton fleur de sel, crème légère à la vanille, confit de cassis, fruits de saison

Tarte pamplemousse meringuée/Timut (3.5€ la part)



- Pâte sablée, crème d'amande, crèmeux pamplemousse, meringue poivre de Timut, segments de pamplemousse

Tarte chocolat noir/pistache (3.5€ la part)



- Pâte sablée cacao, praliné pistache, crèmeux chocolat noir, ganache montée pistache

Tarte du Verger d'Anjou (3.5€ la part)



- Sablé breton fleur de sel, crèmeux sureau, pommes façon tatin, chantilly vanillée

Tarte aux poires/coriandre/noisette façon crumble (3€ la part)



- Pâte sablée noisette, poires au parfum de coriandre, crumble noisette

LES ENTREMETS (disponibles en 4,6,8,10 parts)

Pirouette-cacahuète (4€ la part)



- Biscuit moelleux chocolat, caramel cacahuètes, mousse chocolat au lait, glaçage rocher cacahuètes, ganache montée chocolat au lait

Comme un air d'opéra (4€ la part)



- Biscuit joconde, ganache chocolat, crèmeux tonka, ganache montée au café

Fraicheur d'agrumes/miel/amande (4€ la part)



- Dacquoise amande/agrumes, croustillant amande, crèmeux aux agrumes, mousse miel

Le riviera (4€ la part)



- Financier framboise, croustillant chocolat blanc, confit fruits rouges, mousse chocolat blanc

La compagnie Créole (4€ la part)



- Pain de gène rhum/citron vert, croustillant coco, crèmeux coco, mousse créole

LES CLASSIQUES (disponible en 4,6,8,10 parts)

Le Paris-Brest (3.5€ la part)



- Choux craquelin, crème praliné, praliné noisettes

La Forêt blanche (3.5€ la part)



- Génoise vanille, mousse chocolat blanc, griottines, chantilly vanille

Le Saint-Honoré (3.5€ la part)



- Pâte feuilletée, choux caramélisés, chantilly vanillée (possibilité de changer de parfum)

La Pavlova de saison (3.5€ la part)



- Meringue craquante, confit de fruits de saison, chantilly, fruits de saison

LES SUR-MESURES

Pièce montée: 4.50 € par personne (minimum 10 personnes)

Number cake: 4.50 € par personne (minimum 6 personnes)

Wedding cake: 4.50 € par personne (minimum 8 personnes)

Créations : sur devis

LES MIGNARDISES (1 € pièce, minimum 18 pièces)

Les tartelettes: Citron, fruits, chocolat

Choux garnis: façon Paris-Brest: chantilly, fruits, crème

Les macarons: Citron, pistache, fruits rouges, chocolats, passion, café

Les entremets: Mousse de fruits, chocolat

LES GOURMANDISES (prix à la pièce, minimum 4 pièces)

Brookies: 2.20 €

Cookies: 1.50 €

Pasteis de Nata: 1.25 €

Chouquettes: 0.25 €

