

Liste des gâteaux :

- 3 chocolats
- Fraisier (fin avril à mi-septembre selon disponibilité)
- Praliné/chocolat blanc noisette
- Paradis (framboise/chocolat blanc/croustillant chocolat noir)
- Framboisier
- Spéculoos/chocolat blanc/craquant spéculoos
- Fruits exotiques (mousse passion/kiwi, mangue, ananas frais)
- Chocolat blanc/brownie au chocolat/cacahuète
- Spéculoos/tatin de pomme et poire au caramel
- Praliné, poires confites, croquant amande
- Entremet façon tiramisu (café, amande)
- Chocolat lait/passion façon charlotte
- Caramelia : croustillant riz soufflé, mousse caramel/chocolat
- Entremet ananas/mousse vanille, craquant chocolat blanc/coco **New**
- Poire/chocolat : crème vanille/poire au sirop/coulis chocolat/craquant chocolat **New**
- Entremet mangue/citron vert : crème citron vert/confit mangue/zeste citron vert **New**

Prix : 3.40€ la part

Taille possible : 4, 6, 8, 10, 14, 16, 18 et 22 parts

Gâteau à thème possible sur demande (en supplément selon thème)



Letter ou Number Cake

3.50€ la part

Gâteau en forme de lettres ou chiffres de votre choix composé de génoise et de crème.

-Vanille/crémeux praliné

-Chocolat/caramel

-2 chocolats

-Pistache/framboise

-Chocolat blanc framboise ou fraise

Possibilité de décoration (fleur, papillon, licorne...)



Desserts :

- Merveilleux : chocolat noir, chocolat blanc, cacahuètes, praliné /amandes, spéculoos, pistache (possible en individuel ou 4, 6, 8 parts) 3€ la part
- Assortiment de mini merveilleux :
 - Boite de 9 à 10€
 - Boite de 20 à 19€
- Tartelette citron meringuée 2.80€ (individuel, 6 ou 8 parts)
- Tartelette tutti frutti (fruit de saison) 2.70€
- Tartelette chocolat caramel beurre salé 2.90€
- St-honoré café /praliné ou chocolat /vanille 2.80€ individuel ou 4, 6, 8, 10 parts
- Paris-Brest praliné 3,20€
- Eclair cacahuète chocolat lait 3€
- Eclair citron praliné 3.10€
- Plateau de 20 mignardises 19.50€