

LAYER CAKE

6€ la part



Créer votre gâteau avec votre Déco personnalisée
GÉNOISE

Cacao, vanille, fève de tonka, zeste orange ou de citron, fleurs d'oranger, café, (possibilité de coloration sauf goûts café et cacao en rouge, vert, rose, bleu, arc en ciel,...)

CRÈME OU MOUSSE

Mousse ou crémeux chocolat (blanc, noir ou lait), mousse ou crémeux de fruit, crème pâtissière ou chantilly (nature, vanille, café, praliné, fève de tonka, spéculoos), chantilly mascarpone, crémeux caramel.

AUTRES GARNITURES

Fruit frais de saison ou craquant chocolat au lait et praliné, croustillant spéculoos chocolat blanc, croquant riz soufflé, ou insert crémeux noix de coco râpée façon bounty

NUMBER CAKE

5€ la part



BASE GÉNOISE OU SABLÉ

Cacao, vanille, fève de tonka, zeste orange ou de citron, fleurs d'oranger, café, (possibilité de coloration sauf goûts café et cacao en rouge, vert, rose, bleu, arc en ciel,...)

CRÈME OU MOUSSE

Mousse ou crémeux chocolat (blanc, noir ou lait), mousse ou crémeux de fruit, crème pâtissière ou chantilly (nature, vanille, café, praliné, fève de tonka, spéculoos), chantilly mascarpone, crémeux caramel.

AUTRES GARNITURES

Fruit frais de saison, kinder, maltesers, macaron, bounty, Twix, spéculoos, guimauve nounours maison.

Possible de faire un "forme cake" un gâteau qui prendra la forme de votre choix (cœur, cercle, croix pour les baptêmes, ou la première lettre de votre prénom,...)

A vous de créer votre gâteau en choisissant 1 ou 2 bases, deux saveurs parmi les crèmes ou mousses et deux garnitures selon vos préférences ainsi que la décoration que vous souhaitez. Les Numbers cakes et formes cakes sont disponibles également en version: pavlova, macaron, St Honoré ou un mélange de choux saveurs au choix.

LES ENTREMETS

Individuel ou à partager

LE DEUX CHOCOLATS

4,5€

Crémeux chocolat blanc et noir, croustillant chocolat au lait praliné, nappage et génoise cacao.

POMME, SPECULOOS ET VANILLE

4,5€

brunoise de pommes caramélisées, crème pâtissière vanille, mousse et croquant spéculoos, génoise.

LE CHOCOLAT BLANC ET FIGUE

4,5€

mousse chocolat blanc, compotée de figues et figues fraîches, dacquoise amande, et crémeux figues.

LE PARIS BREST

5€

Le traditionnel Paris-Brest, crème praliné, pâte à choux et son craquelin, noisettes concassées et croustillant praliné.

LE MONT BLANC

4,5€

Meringue croquante, crème de marron au Rhum, mousse marron, chantilly vanille et tuile de marron.

LA FORET NOIRE

4,5€

Génoise cacao et cerise au kirsch, chantilly vanille aromatisée au kirsch, chocolat croquant.

LE MACARON ORANGE, PISTACHE

5€

Crème pistache, suprême d'orange, coque de macaron à l'amande, et marmelade d'oranges.

LE FRUITS EXOTIQUES

5€

Mousse mangue, crémeux et nappage passion, génoise à la poudre coco et insert coco façon bounty.

LES TARTELETTES

ou tarte à partager

CHOCO PRALINÉ MANDARINE

4,5 €

Pâte sucrée cacao, crème d'amande à la mandarine, ganache montée chocolat lait praliné.

NOIX ET CARMEL

3,5 €

Pâte sucrée amande, crème d'amande et noix, praliné noix, crèmeux et mousse caramel, noix caramélisées.

AU CAFÉ DE VIONVILLE

3,5 €

Pâte sucrée amande café, crème brûlée au café "« Brûlerie des récolers » et crèmeux café, chantilly mascarpone.

"Brûlerie des récolers" torréfacteur à Vionville 57130, 11 rue de Paris

LES BRIOCHES

LA PUR BEURRE

10 €

Environ 27cm 14 parts

LES PAINS AU LAIT

4 €

vendu par sachet de 6 avec ou sans pépites de chocolat

LE CHINOIS POUR 6

9,5 €

Chocolat, raisins ou mandarine, orange

LES CHOUX

Ou les Eclairs

LE CHOUX VENDU PAR 8 MINIMUM

0,90 €

Vanille, caramel, café, praliné, chocolat, fruit de la passion, citron, fève de tonka, speculoos ou pistache.

L'ECLAIR VENDU PAR 4 MINIMUM

2,5 €

Passion et mangue et noix de coco

Crème de marron, mandarine et chocolat lait

Figue crème pâtissière vanille et chantilly

Café, fève de Tonka et praliné

Ou saveur plus classique si vous préférez.

BEST-SELLERS

Les gaufres liégeoises (sachet de 6 environ 200g)

3 €

Le brownies noix et praliné (boîte de 4)

10 €

cupcake vanille chocolat ou fruit de saison (boîte de 4)

8 €

LES MACARONS

10€ la boîte de Dix

ASSORTIMENT AU CHOIX:

Ganache chocolat, Ganache café, Ganache chocolat blanc et vanille, Crèmeux caramel fleur de sel, framboise ou pistache.

LES MIGNARDISES

Sachet du 150g

LES ROCHERS COCO

2,5 €

LES GUIMAUVES MAISON

2,5 €

LES FINANCIER AMANDES

2,5 €

POPCAKES SACHET DE 6

6 €

sucette façon bounty; speculoos; snickers ou Nutella

8€ pour une personnalisation

LES VERINNES

15€ la boîte de Dix au choix

~ Façon forêt noire

~ Deux chocolats

~ Pomme speculoos et vanille

~ crème café, praliné café et chantilly

~ Figue chocolat blanc

~ possible de créer votre verinne avec

~ Pistache orange éclats de macarons

vos goûts si possible de saison.

~ Praliné au noix et caramel

PLATEAU MIGNARDISES

Pour 4 personnes minimum 16€

Composé de 4 réductions par personne:

Un mini entremet, un choux, un macaron et une tartelette.

PLATEAU SALÉ

Pour 4 personnes minimum 20€

Composé de 4 réductions par personne:

Le Nougat de chèvre, la balotine de volaille et crème tartufata, la gaufre comté et jambon fumé et cannelloni de saumon fumé, cream cheese et sablé parmesan