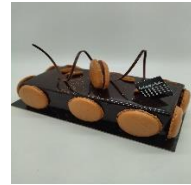


Rose des Sables : Biscuit madeleine chocolat blanc, compotée de cerises et framboises, crème Anglaise vanille et mousse framboise.



Royal : Mousse chocolat noir sur feuilletine croustillante et biscuit dacquoise.



Tarte aux fruits frais : sablé breton, crème catalane, fraises.



Succès : Biscuit meringué, mousse praliné, praliné pur et éclats de nougatine.



Forêt noire : Biscuit chocolat, crème chocolat, griottines, chantilly et copeaux de chocolat au lait.



Dôme pistache framboise : Pâte sucrée, crème d'amande pistache, compotée de framboise et dôme framboise (uniquement en 6 personnes).



Framboisier : Génoise pistache, ganache montée vanille et framboises.



Casse noisette : Mousse chocolat, craquant praliné, biscuit noisette et crème légère vanille tonca.



Tarte tatin : Crumble à la fleur de sel, pommes de Vendée caramélisées et chantilly.



Sunset : Biscuit amande coco, amandes effilées caramélisées, marmelade de mangue, gelée de passion et mousse légère vanille.



Paris Brest : Pâte à chou, crème pralinée, fine feuilletine croustillante et praliné pur.



Saint Honoré : Choux crème pâtissière vanille, chantilly, sablé breton.



Mille-Feuille : Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille.

Sans oublier nos entremets glacés (n'hésitez pas à demander la carte) / selon saison

LES REDUCTIONS SUCREES :

Eclair chocolat / Eclair café / 3 tartelettes aux fruits (selon les fruits de saison) / mini royal / mini entremets de saison/ mini baba / cake / Paris Brest.

LES PETITS FOURS SALES :

Brochette lard et pruneau / cake tomate-chorizo / cake au chèvre / feuilleté au saumon / choux béchamel-champignon et truffe / croque-monsieur pesto rouge et courgettes / feuilleté Italien / pizza



NUMBER CAKE

Pâte sablée, biscuit génoise
Au choix :
Ganache vanille, praliné ou chocolat
Décors fruits rouges ou chocolat
(Uniquement 6, 8, 10 ou 12 pers)

