



Nos entremets fruits

Le Carmin

Compotée de griottes, biscuit pistache et crème légère chocolat blanc

Le Quatre Saisons (sur commande uniquement format rectangle)

Bavaroise vanille, cocktail de fruits frais, accompagné de son coulis de framboise

La Tarte Impératrice (sans gluten) (8 pers max)

Fond macaron, crème légère vanille, fraises françaises ou multi fruits (selon la saison)

Le Mandarin

Crémeux vanille citron mandarine, coulis limoncello et biscuit amande

Le Terra Fraisa (12 pers max) :

Mousse fraise, mascarpone citron vert et biscuit madeleine

Le Fraisier :

Génoise, crème mousseline vanille et fraises de région

Macaron framboise (sur commande 8 pers /max) :

Macaron, crème légère, framboise fraîche



Les Tarifs :

- 4 personnes : 18 €
- 6 personnes : 26 €
- 8 personnes : 32 €

Au delà de 10 personnes : 4 € la part



Nos entremets chocolats

Le Concerto : pour les amateurs de chocolat (12 pers maximum)

Mousse chocolat noir, grain de nougatine, biscuit au riz soufflé (sans gluten)

Le 3 Chocolats : le croustillant

Mousse chocolat noir, lait et blanc sur un biscuit croustillant au praliné

Le Caramélia : le fondant (12 pers maximum)

Mousse chocolat au lait et caramel, parfait chocolat noir et biscuit praliné

L'Echiquier : légèreté (sur commande uniquement format rectangle)

Mousse chocolat noir et blanc, biscuit noisette

Le Naturel'anne : le vegan (12 pers maximum)

Mousse chocolat au lait d'amande, crémeux fruit de la passion, biscuit praliné cacahuète

L'Armoricain : le traditionnel

Crème au beurre praliné, biscuit meringué aux amandes

Le Pavé Pistache

Crème au beurre pistache, biscuit chocolat et noisettes

*Retrouvez également : la forêt noire, le Paris-Brest, le Saint Honoré, le Grenoblois, le Brezé,
l'Opéra, le Baba au rhum (8 pers max), le Mille Feuilles*

.....

Les Tarifs :

– 4 personnes : 18 €

– 6 personnes : 26 €

– 8 personnes : 32 €

Au delà de 10 personnes : 4 € la part