



## Nos entremets fruits

### **Le Carmin**

Comptée 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 Printania**

Mousse fraises, mascarpone citron vert, biscuit madeleine et enrobage rocher chocolat blanc & noisettes

### **Le Citrus**

Sablé breton, ganache aux agrumes, un insert pétillant aux agrumes, la douceur d'un praliné au sésame noir, glaçage mangue

*Retrouvez également nos tartes aux fruits de saison (pommes, poires, abricots, pêches, fraises, myrtilles, framboises), tartes crumble fruits rouges, tarte croquante (pommes, poires, nougatine), tarte au citron meringuée, macaron framboise*



#### Les Tarifs :

- 4 personnes : 18,50 €
- 6 personnes : 27 €
- 8 personnes : 32 €

Au delà de 10 personnes : 4,20 € la part

22 rue Franklin Roosevelt 49400 Saumur / 02 41 51 07 50

Email : duchesseanne1842@gmail.com



## 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

### **L'Ecuyer** (uniquement en 4 pers et 6 pers)

Mousse chocolat, meringue et fondant noisette

### **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 : 18.50 €
- 6 personnes : 27 €
- 8 personnes : 32 €

Au delà de 10 personnes : 4,20 € la part

22 rue Franklin Roosevelt 49400 Saumur / 02 41 51 07 50

Email : duchesseanne1842@gmail.com



## Nos tartes

### **Tarte fine aux pommes**

Pâte feuilletée, pommes, compote de pommes

### **Tarte Vigneronne**

Pâte feuilletée, pommes, glaçage réduction de vin rouge de la région

### **Tarte poires amandes**

Pâte feuilletée, crème d'amande, poires

### **Tarte abricots ou pêches** (selon la disponibilité)

Pâte feuilletée, crème d'amande, abricots ou pêches

### **Tarte crumble fruits rouges**

Pâte sucrée, compotée de fruits rouges (framboise, myrtille, pommes, griottes), strudel

*Nous proposons également selon les saisons : tarte du vendangeur (raisins, poires, noix, crème amande, bavaroise à la bernache), tarte aux figues*



#### Les Tarifs :

- 4 personnes : 11 €
- 6 personnes : 17 €
- 8 personnes : 23 €



## Nos tartes gourmandes

### **Tarte croquante**

Pâte feuilletée, pommes et poires séchées, éclats croquants, crème prise

### **Tarte citron meringué**

Pâte sucrée, crème au citron, meringue

### **Tarte paysanne**

Pâte feuilletée, pommes poêlées

### **Tarte aux fraises, ou framboises, ou myrtilles** (selon la disponibilité)

Pâte sucrée, crème pâtissière, fraises, framboises ou myrtilles



#### Les Tarifs :

- 4 personnes : 13 €
- 6 personnes : 19 €
- 8 personnes : 25 €

22 rue Franklin Roosevelt 49400 Saumur / 02 41 51 07 50

Email : [duchesseanne1842@gmail.com](mailto:duchesseanne1842@gmail.com)