



NOS ENTREMETS CHOCOLATS

Le Concerto : pour les amateurs de chocolat

Mousse chocolat noir intense et grain de nougatine.

Le 3 Chocolats : le croustillant

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

Le Caramélia : le fondant

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

Le Caramel'Anne : la douceur

Mousse, crémeux et coulis caramel avec un biscuit cuillère chocolat et pâte sucrée

L'Opéra : pour les amateurs de café

Crème au beurre café, biscuit café et ganache chocolat.

L'Échiquier : légèreté

Mousse chocolat noir et blanc, biscuit noisette.

L'Armoricain : le traditionnel

Crème au beurre praliné, biscuit meringué aux amandes.

Retrouvez également : le pavé pistache, la forêt noire, le paris brest, le saint honoré, le grenoblois, le brezé, le baba, , le mille feuille.



LES TARIFS :

- 4 personnes : **16,50€**
- 6 personnes : **23 €**
- 8 personnes : **29 €**

Au delà de 10 personnes : **3,60€** la part



NOS ENTREMETS FRUITS

Le Carmin

Compotée de griottes, biscuit pistache et crème légère chocolat blanc.

Le Mandarin

Crèmeux mandarin, citron et vanille, coulis de limoncello et biscuit amandes

Le Paradiso

Mousse fraise myrtilles, mascarpone citron vert et biscuit moelleux.

Le Quatre Saisons

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

La Tarte Impératrice

Fond macaron, crème légère vanille, fraises françaises ou mutifruits (selon la saison).

Le Victoria

Croustillant coco, mousse coco, crèmeux ananas mangue et mousse passion.

Le Fraisier

Génoise, crème vanille et fraises françaises.



LES TARIFS :

- 4 personnes : **16,50€**
- 6 personnes : **23 €**
- 8 personnes : **29 €**
- Au delà de 10 personnes : **3,60€** la part



NOS ENTREMETS GLACÉS

Assiette de sorbets

Fond nougatine, glace vanille, boules de sorbet maison et fruits frais.

Cadre Noir

Glace praliné, nougatine et enrobage chocolat.

Soufflé Combiér

Glace vanille, parfumé au Combiér et écorces d'oranges.

Vacherin

1 ou 2 parfums au choix et meringue.



LES TARIFS :

- 4 personnes : **16,50 €**
- 6 personnes : **23 €**
- 8 personnes : **29 €**

Au delà de 10 personnes : **3,60€** la part



NOS TARTES

Tarte Abricot

Pâte feuilletée, crème amandes et abricots.

Tarte fine aux Pommes

Pâte feuilletée, tranches de pommes finement coupées

Tarte Fraises

Pâte sablée, crème pâtissière, fraises de région (selon la saison)

Tarte Croquante

Pâte feuilletée, pommes, poires et nougatine.

Tarte Crumble Cerises

Pâte feuilletée, compotée de cerises et crumble.

Tarte Citron Meringuée

Pâte sucrée, ganache citron, meringue.

Tarte Paysanne

Pâte feuilletée, compotée de pommes cuites au four.



LES TARIFS :

- 4 personnes : **12 €**
- 6 personnes : **16 €**
- 8 personnes : **22 €**
- 10 personnes : **25 €**

Au delà de 10 personnes : **2,50€** la part