

LA CARTE DES DESSERTS

Nos classiques :

Mille-feuille à la vanille	3.00 € TTC par personne
Tarte aux fruits de saison	3.00 € TTC par personne
Tarte cocktail	3.00 € TTC par personne
Tarte folle	3.00 € TTC par personne

Selon les saisons :

Torche aux marrons	3.50 € TTC par personne
Paris Brest	3.00 € TTC par personne
Mille-feuille chocolat	3.00 € TTC par personne
Tarte aux fraises	3.80 € TTC par personne
Tarte aux fruits rouges	3.20 € TTC par personne

Nos tartes :

Tarte Tosca : Fond de pâte sucrée, crème d'amandes garnie de griottes, Compotée d'abricots et crème Mascarpone à la pistache.

Tarte citron vert au basilic

Tarte au citron

Prix : 4.00 € TTC par personne



Nos entremets :

Opéra Blanc Framboise : Macaron aux amandes,
Crème légère à la vanille et compotée de framboise

Mojito fraise : Dacquoise au citron et génoise à la menthe,
Compotée de fraises Mara des Bois et mousse Mojito

Lully : Dacquoise amande et noisette, bavaroise à la vanille garnie de fruits frais du moment.
A suivre tout au long des deux saisons

Élégance: Biscuit moelleux exotique, crémeux mangue et mousse aux fruits de la passion

Beijo: Brownie à la pistache avec une compote de fruits rouges,
Bavaroise vanille

Feuillety : Fond de praliné feuilletine, génoise au chocolat,
Crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat puissante aux cacaos du Venezuela

Guanaja caramel: Biscuit sacher aux éclats de fèves de cacao,
Crémeux caramel au beurre salé et mousse au chocolat Guanaja.

Mogador : Biscuit sacher, coulis de framboise gélifié, mousse au chocolat de Madagascar

Triomphe : Gâteau aux trois chocolats

Forêt noire : Génoise au chocolat, chantilly au chocolat, chantilly au kirsch et cerises au kirsch

Opéra : Biscuit Joconde imbibé café, crème légère au café et ganache

Prix : 4.50 € TTC par personne



Nos entremets glacés :

Fayence : Macaron aux amandes, sorbet abricot, coulis de framboise gélifié et sorbet au yaourt

Vacherin glacé : Vanille-chocolat ou fraise-vanille

Coccinelle : Glace à la vanille, sorbet framboise et macaron aux amandes

Profiteroles : Choux garnis de glace à la vanille, sauce chocolat

Kouglof glacé : Macaron aux amandes, glace au caramel, parfait au Marc de Gewurztraminer parsemé de raisins macérés au Marc de Gewurztraminer

Hérisson : Macaron aux amandes chocolat et parfait au chocolat

Corbeille de sorbets : Corbeille en nougatine et boules de sorbets assortis

Tropique : Macaron aux amandes, mousse glacée à la pistache, fond de succès, sorbet mangue et framboise

Prix : 5.50 € TTC par personne
POUR UN MINIMUM DE 4 PERSONNES

LES BUFFETS DE DESSERTS

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Buffet des délices

Salade de fruits frais

Mousse au chocolat

Tarte aux pommes à l'Alsacienne ou tarte au citron

Fraisier : biscuit, mousseline fraise, morceaux de fraises

Opéra : Biscuit Joconde imbibé café, crème légère au café et ganache

Arco Iris : Dacquoise à la pistache, mousse aux fruits de la passion, biscuit à l'orange, mousse yaourt au citron, bavaroise à la framboise et glaçage cassis

Prix : 6,90 € TTC par personne

La symphonie des desserts

Pêches pochées à la menthe fraîche

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Mousse au chocolat au lait

Guanaja caramel: Biscuit sacher aux éclats de fèves de cacao, crémeux caramel au beurre salé et mousse au chocolat Guanaja.

Elégance: Biscuit moelleux exotique, crémeux mangue et mousse aux fruits de la passion.

Beijo: Brownie à la pistache avec une compote de fruits rouges, bavaroise vanille.

L'assortiment de mini verrines sucrées :

Ananas poêlé au poivre Malabar

Croustillant feuilleté au caramel beurre salé et mousse au chocolat Guanaja

Fraisier : fraises, mousseline vanille et amandes effilées

Blanc manger coco et coques de macarons aux fruits rouges

Légèreté au fromage blanc aromatisé au citron confit et son crumble de speculos fruits rouges de saison

Biscuit pistache, crème de nougat et gelée aux fruits rouges

Prix : 8,50 € TTC par personne

Buffet prestige :

Verrines coppa en transparences :

Mousse au chocolat, cœur fondant aux fruits rouges

Iles flottantes aux zestes d'oranges

Soupe d'agrumes à la menthe fraîche

Frivolité de mangues aux pistaches

Babas cubes aux framboises et mousseline vanilles

L'assortiment de mini verrines sucrées :

Ananas poêlé au poivre Malabar

Croustillant feuilleté au caramel beurre salé et mousse au chocolat Guanaja

Fraisier : fraises, mousseline vanille et amandes effilées

Blanc manger coco et coques de macarons aux fruits rouges

Légèreté au fromage blanc aromatisé au citron confit et son crumble de speculos fruits rouges de saison

Biscuit pistache, crème de nougat et gelée aux fruits rouges

Pousse-pousse de caramel au beurre salé, mousse Guanaja et piment d'Espelette

Elégance: Biscuit moelleux exotique, crémeux mangue et mousse aux fruits de la passion

Feuilleté : Fond praliné feuilletine, génoise au chocolat, crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat puissante aux cacaos du Venezuela

Prix : 9,50 € TTC par personne

UN OU DEUX ENTREMETS AU CHOIX (SELON NOMBRE DE CONVIVES)



Nos pièces sucrées individuelles :

L'assortiment de mignardises et tartelettes aux fruits	1,00 €
Sucettes de choux Saint Honoré et légèreté au citron vert	1,20 €
Assortiments de macarons prestiges	1,30 €
Babas cubes aux framboises et mousseline vanilles	1.00 €
Sablés bretons aux fruits des bois	0,95 €
Brochettes de fruits frais	1,10 €
Pousse-pousse de caramel au beurre salé, mousse Guanaja et piment d'Espelette	1,10 €
Verrines sucrées :	
Mousse au chocolat, mousse exotique, tiramisu, crème brûlée, salade de fruits frais	1,70 €
Les minis financiers en pic de fraises	1,00 €
Petits fours moelleux (brownies, beignet cerise, financier, beignet d'ananas)	0.90 €
Cannelés bouchés	0,95 €
Fingers craquant au chocolat blanc	0,90 €
Fingers craquant choco-coco	0,90 €
Verrine coppa en transparences :	1,60 €
Mousse au chocolat, cœur fondant aux fruits rouges	
Iles flottantes aux zestes d'oranges	
Soupe d'agrumes à la menthe fraîche	
Frivolité de mangues aux pistaches	

Si vous désirez une cascade de fruits merci de prendre contact avec notre service commercial

