

LA CARTE DES DESSERTS



Nos classiques :

Minimum 6 personnes, ou 6 pièces

Mille-feuille à la vanille de Madagascar **3.90€ TTC**

Eclair vanille, chocolat ou café **2.00€ TTC**

Paris Brest **3.20€ TTC**

Tropézienne **3.10€ TTC**

Religieuse **2.80€ TTC**

Baba au rhum **3.50€ TTC**

Selon les saisons :

Minimum 6 personnes

Tarte aux fraises **3.60 € TTC**

Tarte rhubarbe meringuée **3.10 € TTC**

Tarte aux Quetsches **2.80 € TTC**

Tarte mirabelles **2.50 € TTC**

Tarte aux cerises **2.60 € TTC**

Nos fameuses galettes des rois **3.60 € TTC**



Nos tartes :

Minimum 6 personnes

Tarte aux poires Bourdaloue

Tarte aux pommes streussel

Tarte au citron meringuée

Prix : 3.00€ TTC par personne



Tarte au chocolat (pur chocolat du Venezuela)

Tarte ti-coco (kiwi et son crémeux coco)

Tarte au citron vert et basilic

Tarte banane-chocolat

Tarte myrtilles et crémeux à la vanille bourbon

Prix : 3.60 € TTC par personne

Nos tartelettes :

Minimum 6 pièces par sorte

Crumble rhubarbe (selon saison)

Tartelette aux poires Bourdaloue

Tartelette aux myrtilles

Tartelette tatin aux pommes caramélisées

Fine tartelette Amandine

Prix : 3.10 € TTC par personne

Tartelette au citron de Sicile

Tartelette chiboust aux pommes

Tartelette aux fraises ou aux framboises (selon saison)

Tartelette pur chocolat

Tartelette cheesecake et crémeux passion

Prix : 3.60 € TTC par personne



Nos nouvelles tartes :

Minimum 6 personnes

Tarte ananas frais, crème lait de coco et zestes de citrons verts

Tarte tatin à la mangue, crémeux exotique à la vanille de Madagascar

Tarte au melon et sa crème à la menthe fraîche

Tarte caramel au beurre salé, mousse chocolat au lait et glaçage carambar

Duo de pommes et poires Chiboust à la vanille

Tarte soufflée groseilles et citrons verts

Tarte aux poires et figues fraîches (selon saison)

Tarte mascarpone à la vanille et son duo de fruits rouges

Tarte cheesecake et crémeux passion

Prix : 3.40 € TTC par personne



Nos entremets :

Les classiques :

Minimum 6 personnes

Fraisier : mousseline à la vanille de Madagascar

Forêt noire : Génoise au chocolat, douceur au chocolat, légèreté au kirsch et cerises confites

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

Le tout choco : Fond de praliné feuilletine, génoise au chocolat,
Crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat puissante au cacao du Venezuela

Tiramisu aux pommes caramélisées

Charlotte aux fruits rouges

Prix : 4.20 € TTC par personne



Les nouveautés :

Minimum 6 personnes

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

Le succès d'antan : dacquoise noisettes, croustillant aux éclats de dragées,
crème brûlée carambar et chantilly chocolat au lait

Le royal : Croustillant au praliné, crème brûlée vanille, génoise chocolat,
caramel semi-liquide et mousse au chocolat

La douceur acidulée : craquelin au citron vert, génoise aux amandes,
mousse fromage blanc et crémeux aux griottes

Le caraïbe : feuilletine au chocolat blanc, bavaroise vanille,
biscuit madeleine et crémeux exotique, mousse passion

Le miroir framboise : streussel pistache, douceur chocolat au lait,
crémeux framboise et biscuit sacher

Le velours aux abricots : sablé à la cannelle, crème de nougat,
biscuit cuillère et compotée d'abricots

L'onctueux : biscuit dacquoise coco, crémeux au citron
et sa crème mascarpone à la vanille



Prix : 4.20 € TTC par personne

Nos entremets glacés :

Minimum 6 personnes

Vacherin glacé : Vanille-chocolat-fraise ou melon-banane-framboise

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

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

Prix : 4.80 € TTC par personne



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

Fraisier : biscuit, mousseline fraise, morceaux de fraises

Le caraïbe : feuilletine au chocolat blanc, bavaroise vanille, biscuit madeleine et crémeux exotique, mousse passion

Prix : 5.90 € TTC par personne

Le privilège

Salade de fruits

Mousse au chocolat au lait

La tarte au citron

Tarte caramel au beurre salé, mousse chocolat au lait et glaçage carambar

Le velours aux abricots : sablé à la cannelle, crème de nougat, biscuit cuillère et compotée d'abricots

L'onctueux : biscuit dacquoise coco, crémeux au citron et sa crème mascarpone à la vanille

Prix : 6.90 € TTC par personne





Symphonie des desserts:

Pêches pochées à la menthe fraîche

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Mousse au chocolat au lait

L'élégance d'un verre en transparence

(Cheesecake et son croquant d'Oréo, crémeux passion)

Tarte ananas, crème lait de coco et zestes de citrons verts

Tarte soufflée groseilles et citrons verts

Le succès d'antan : dacquoise noisettes croustillant aux éclats de dragées,
crème brûlée carambar et chantilly chocolat au lait

Le miroir framboise : streussel pistache, douceur chocolat au lait,
crémeux framboise et biscuit sacher

Prix : 7.50 € TTC par personne



Le buffet prestige:

Mini baba bouchon au Rhum et sa légèreté crémeuse

L'élégance d'un verre en transparence

(Notre délicieuse mousse au chocolat, croustillant de spéculos)

Pousse-pousse

(Caramel au beurre salé, mousse guanaja et piment d'Espelette)

Tarte au melon et sa crème à la menthe fraîche

Tarte mascarpone à la vanille et son duo de fruits rouges

Le royal : Croustillant au praliné, crème brûlée vanille,
génoise chocolat, caramel semi-liquide et mousse au chocolat

La douceur acidulée : craquelin au citron vert,
génoise aux amandes, mousse fromage blanc et crémeux aux griottes

Prix : 8.50€ TTC par personne





Nos pièces sucrées individuelles :

Tropézienne	1.50 €
L'élégance d'un verre en transparence Financier façon ti-coco et crémeux exotique, éclat de cacahuètes en choucou	1.50 €
L'élégance d'un verre en transparence Notre délicieuse mousse au chocolat, croustillant de spéculos	1.50 €
L'élégance d'un verre en transparence Cheese cake et son croquant d'Oréo, crémeux passion	1.50 €
Assortiment de macarons prestiges	1.50 €
Tartelette pomme d'amour	1.00 €
Moelleux pistache griotte	1.10 €
Tartelette citron	1.00 €
Tartelette banane-caramel	1.15 €
Tartelette aux fruits	1.00 €
Tartelette au caramel beurre salé	1.00 €
Panaché de choux classique Chocolat, caramel, vanille, framboise, citron , pistache	1.45 €
Petit four moelleux Brownies, cannelés, financiers, ...	0.75 €
Mini religieuse praliné noisette, vanille bourbon et mangue-passion	2.20 €
Mini cannelé fabrication artisanale	1.10 €
Cheesecake vanille	1.90 €
Cheesecake clémentine	1.90 €
Brochette de fruits frais	1.80 €
Mini baba bouchon au Rhum et sa légèreté crémeuse	1.60 €
Sablé Breton aux fruits de saison	1.60 €
Mini pom'pie (crumble et confit de pommes)	1.10 €
Mini financier aux fruits de saison	1.00 €
Mini financier aux pépites de chocolat	0.90 €

