

GAMME DE GATEAUX

ENTREMETS:

(4 pers 17,20 euros, 6 pers 25,80 euros,
8 pers 34,40 euros, 10 pers 43 euros)

LE METISSE

Croustillant Praliné, Biscuit Chocolat,
Mousse au Chocolat Noir,
Crème Onctueuse à la gousse de Vanille

LE PETIT-ANTOINE

Croustillant praliné, dacquoise Noisette,
crémeux aux deux Chocolats,
Fines plaquettes chocolat au lait,
Chantilly chocolat au lait

LE TOKYO

Biscuit au Chocolat, Confit de Mangue, Crémeux
au Yuzu, Mousse Chocolat lacté 38%

LE ROCHER

Croustillant Praliné Noisettes, Biscuit Chocolat,
Caramel Beurre Salé, Noisettes Caramélisées,
Crème Diplomate Vanille, Mousse Chocolat Noir
à 70%, Glaçage gianduja

LE REINE MARGOT

Biscuit pain de gènes à la Pistache,
Crémeux Mangue Ananas,
Crème légère Cocktail Caraïbes

LE TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

Biscuit Joconde, Confit de Cassis, Crémeux aux
Fruits Rouges, Crème Légère Mascarpone

LE LOUISIANE

Crème Vanille, Crème Mousseline Caramel,
Biscuit Chocolat, Caramel, Croustillant Praliné
Noix de Pecan

LE MACARON GOURMAND

VANILLE-FRAMBOISE

(Sans Gluten)

(4 et 6 personnes uniquement)

Macaron aux Amandes, crème diplomate à la
gousse de Vanille, Confit de Framboise,
Framboises

ALLIANCE CITRON-PRALINE

Croustillant feuilletine, Dacquoise Noisette,
Semi confit de Citron, Crémeux Praliné,
Mousse Chocolat Noir, Glaçage Gianduja

FRAISIER OU FRAMBOISIER

(Sans Fruits à Coque)

Biscuit Cuillère, Crème Mousseline à la Vanille,
Framboises ou Fraises

BABA AU RHUM

(4 et 6 personnes uniquement)

Pâte à baba, Confit de Mangue-Passion,
Chantilly

LES CLASSIQUES:

(4 pers 15 euros, 6 pers 22,50 euros,
8 pers 30 euros, 10 pers 37,50 euros)

LE PARIS BREST

(4 et 6 pers uniquement)

Pâte à choux, crème mousseline noisette

LE SAINT HONORE

(4 et 6 pers uniquement)


Pâte feuilletée, pâte à choux, caramel,
Crème pâtissière à la gousse de Vanille, crème
Chantilly

LE MILLEFEUILLE VANILLE, PRALINE OU FRAMBOISES

Pâte Feuilletée caramélisée, Crème mousseline
Vanille ou Praliné ou Crème mousseline Vanille
et Framboises

SARL Jérôme Le Teuff

4 Rue Joseph Rollo-56100 Lorient-Tél: 02 97 21 08 81

E-mail: contact@jeromeleteuff.fr www.jeromeleteuff.fr  [patisseriejeromeleteuff](https://www.facebook.com/patisseriejeromeleteuff)

TARTES:

(4 pers 15 euros, 6 pers 22,50 euros,
8 pers 30 euros, 10 pers 37,50 euros)

TARTE CHOUX-CHOUX

Pâte sablée, choux à la crème à la vanille,
Sauce chocolat, Amandes bâtonnets

TARTE AU CITRON

Pâte sablée, crème d'amandes, crème onctueuse
au Citron

TARTE AU CHOCOLAT

Pâte sablée, crémeux au Chocolat,
Glaçage Chocolat

TARTE CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES

Pâte sablée aux Amandes, Crème d'Amande,
Mélange Fruits Rouges, Pommes Rôties, Crumble

TARTE FEUILLETEE AUX POMMES

Pâte feuilletée, Pommes Rôties,
Poudre d'Amandes, Noisettes torréfiées

TARTES:

(4 pers 17,20 euros, 6 pers 25,80 euros,
8 pers 34,40 euros, 10 pers 43 euros)

TARTE AUX FRAISES, FRAMBOISES OU MELANGE FRUITS ROUGES

Pâte sablée, Crème d'Amandes, Crème
Diplomate à la Vanille ou Pistache, Fraises,
Framboises ou Mélange de Fruits Rouges

LES GLACES

(sur commande 48 heures à l'avance):

VACHERIN GLACE

(4 pers 21,00 €, 6 pers 31,50 €)
Glace à la Vanille, Sorbet aux Fruits Rouges,
Crème Chantilly, Meringue

MARMITE GLACEE

(4 pers 17,20 €, 6 pers 25,80 €, 8 pers 34,40€)
Assortiment de Glaces et Sorbets (3 boules par
personne), Nougatine, Parfait Vanille