

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 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

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

(4 et 6 personnes uniquement)

(sur commande 48 heures à l'avance):

Meringue, Chantilly, Fraises et Framboises

LE MACARON GOURMAND

VANILLE-FRAMBOISE

(4 et 6 personnes uniquement)

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

FRAISIER OU FRAMBOISIER

(Sans Fruits à Coque)

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

BABA AU RHUM

(4 et 6 personnes uniquement)

Pâte à baba, Confit de Mangue-Passion, Chantilly

MILLEFEUILLE AUX DEUX CHOCOLATS

Pâte Feuilletée caramélisée, Crémeux Chocolat Noir
64% (Madagascar-Manjari), Chantilly au Chocolat
au Lait 38% (Tanzanie), Fines plaquettes de
Chocolat Noir

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

TARTES:

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

TARTE CHOUX-CHOUX

Pâte sablée, chou 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 FEUILLETÉE AUX POMMES

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

TARTE AUX FRAISES, TARTE AUX FRAMBOISES OU TARTE MELANGE DE FRUITS ROUGES

Pâte sablée, Crème d'Amandes, Crème Mousseline
à la Vanille ou à la 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 18,10 €, 6 pers 27,20 €)

Assortiment de Glaces et Sorbets (3 boules par
personne), Nougatine, Parfait Vanille



Sarl Jérôme Le Teuff
4 Rue Joseph Rollo-56100 Lorient
Tél: 02 97 21 08 81

10 Place Notre Dame – 56260 Larmor Plage
Tél : 02 97 11 89 25
E-mail: contact@jeromeleteuff.fr
www.jeromeleteuff.fr

Tableau de présence des allergènes
disponible en boutique