

NOTRE GAMME D'ENTREMETS CONTEMPORAINS

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

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

PARFUM KALAMANSI-NOISETTE

Croustillant Praliné, Biscuit et crème onctueuse à la Noisette, Marmelade Kalamansi-Citron, Crémeux aux deux Chocolats

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

LE LOUISIANE

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

LE REINE MARGOT

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

L'EXOTIQUE (Sans Fruits à Coque)

Biscuit Cuillère, Crémeux Exotique, Confit Mangue-Passion, Crème Onctueuse à la gousse de Vanille de Madagascar

LE TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

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

FRAMBOISIER (Sans Fruits à Coque)

Biscuit Cuillère, Crème Mousseline à la Vanille, Framboises

PAVLOVA AUX FRAMBOISES

(4 et 6 personnes uniquement et sur commande 48 heures à l'avance)

Meringue, Chantilly, 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

BABA AU RHUM (4 et 6 personnes uniquement)

Pâte à baba, Confit de Mangue-Passion, Chantilly

NOTRE GAMME DE TARTES

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

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 FRAMBOISES

Pâte sablée, Crème d'Amandes, Crème Mousseline à la Vanille ou à la Pistache, Framboises

NOTRE GAMME D'ENTREMETS CLASSIQUES

(4 pers 16 €, 6 pers 24 €, 8 pers 32 €, 10 pers 40€)

LE PARIS BREST

(4 et 6 pers uniquement)

Pâte à chou, crème mousseline noisette

LE SAINT HONORÉ

(4 et 6 pers uniquement)

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

LE MILLEFEUILLE A LA VANILLE, LE MILLEFEUILLE AU PRALINÉ OU LE MILLEFEUILLE VANILLE ET FRAMBOISES

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

NOTRE GAMME D'ENTREMETS GLACÉS

(sur commande 48 heures à l'avance)

VACHERIN GLACÉ

(4 pers 21,60 €, 6 pers 32,40 €)

Glace à la Vanille, Sorbet aux Fruits Rouges, Crème Chantilly, Meringue

MARMITE GLACÉE

(4 pers 18,10 €, 6 pers 27,20 €)

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

Tableau de présence des allergènes disponible en boutique

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