

## **NOTRE GAMME D'ENTREMETS CONTEMPORAINS**

(4 pers 19,20 €, 6 pers 28,80 €, 8 pers 38,40 €, 10 pers 48 €)

### **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

\*\*\*

### **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 diplomate à la Vanille, Crème 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

\*\*\*

### **FRAISIER OU FRAMBOISIER (Sans Fruits à Coque)**

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

\*\*\*

### **PAVLOVA**

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

Meringue, Chantilly, Mélange de Fruits Rouges

\*\*\*

### **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 19,20 €, 6 pers 28,80 €, 8 pers 38,40 €, 10 pers 48 €)

### **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

## **NOTRE GAMME D'ENTREMETS CLASSIQUES**

(4 pers 18 €, 6 pers 27 €, 8 pers 36 €, 10 pers 45€)

### **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 24 €, 6 pers 36 €)

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

\*\*\*

### **MARMITE GLACÉE**

(4 pers 24 €, 6 pers 36 €)

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

Tableau de présence des allergènes disponible en boutique