

Les entremets sur commande

TARTES ET GATEAUX

A commander 24h à l'avance

- | | |
|--|-----------|
| • Tarte aux fruits de saison | 3,5€/part |
| • Tarte au citron meringuée aux zestes de citron vert | 3,5€/part |
| • Tarte chocolat, noisettes et sarrasin grillé | 3,5€/part |
| • Tarte Passion Lactée | 3,5€/part |
| • Tarte aux fruits rouges | 4 €/part |
| • Paris-Brest | 3,5€/part |
| • Tropézienne Fleur D'oranger | 3,5€/part |
| • Mille-feuilles (garni vanille, chocolat ou fruits) | 3,5€/part |
| • Entremet multifruits | 3,5€/part |
| • Saint Honoré (vanille, confit de framboise, chocolat) | 3,5€/part |
| • Fraisier, Framboisier (en saison) | 4 €/part |
| ○ Pavlova : Meringue, crème chantilly aromatisée et fruits de saison | 4 €/part |

LES ENTREMETS ET CREATIONS

A commander 48h à l'avance – 4,5€/part

- **L ESTIVAL** : intérieur fraise mara des bois, dacquoise aux noisettes, noisettes torréfiées, mousse légère verveine
- **Le NOIR C'EST NOIR** Biscuit joconde amande, pailleté feuilletine praliné, crémeux chocolat noir, mousse chocolat noir
- **Le VANILLIER** : Mousse délicate chocolat blanc- vanille de Madagascar, biscuit moelleux au chocolat noir, disques craquants chocolat noir grand cru.
- **Le LOCAL** : Financier aux amandes, pignons et huile d'olive, intérieur fruits rouges mêlés, mousse vanille et huile d'olive
- **Le PRINTANIER** : Mousse Miel, biscuit croustillant au riz soufflé et aux amandes, confit de framboises et fraises fraîches
- **Le CHEESECAKE EXOTIQUE** : Biscuit reconstitué, mousse façon cheesecake citron et citron vert, cœur mangue passion.
- **L'OPERA** : Biscuit joconde au café bio, crème au beurre au café, ganache chocolat noir.

- **Les NUMBER – LETTER CAKE** : fruits, 3 chocolats, vanille.... **4 €/part**

- = sans gluten

Pour toute commande de gâteau de 12 parts et plus, les prix sont minorés de 0,20€/part .

La variété des gâteaux varie en fonction de la disponibilité des fruits et herbes aromatiques.