



Carte des pâtisseries

Mai et Juin 2024



Les grands gâteaux

- Entremet classique : mousse chocolat noir, insert vanille, double biscuits chocolat
- Entremet Royal : mousse chocolat, croquant praliné et biscuit noisette. Un classique qui réglera tout le monde !
- Entremet printanier : mousse vanille mascarpone, compotée de fraises avec une touche de rhubarbe, biscuits aux amandes.
- Le fraisier classique : biscuit génoise, crème légère à la vanille et compotée de fraises, fraises fraîches.

4-5 personnes : 24€ / 6-7 personnes : 28€ / 8-9 personnes : 34€

Les tart'entremets

- Tart'entremet fraise : croûte biscuitée, biscuit amande, mousse vanille mascarpone, compotée de fraise et fraises fraîches.
- Tart'entremet chocolat praliné : croûte biscuitée et biscuit noisette, mousse chocolat, croquant praliné, comme l'entremet Royal mais en tarte !
- Croûte aux fruits rouges : croûte biscuitée, biscuit aux amandes, crème diplomate vanille et fruits rouges.

4-5 personnes : 24€ / 6-7 personnes : 28€ / 8-9 personnes : 34€

Les occasionnels

- La box de la fête des mères et des pères : plus d'informations sur les réseaux sociaux et via la page d'accueil du site. 25€
- Number cake biscuit : mousse au chocolat OU crème légère à la vanille/fruits de saison, 2 couches de biscuits et décorations chocolat ou fruits de saison. Format A4 / 6 à 8-9 personnes. 30€/35€ le chiffre
- Number cake gâteau : le grand gâteau idéal pour un anniversaire avec de nombreux convives. Se référer aux goûts des grands gâteaux ci-dessus. Format A4 / 8 à 12 personnes. 40€/45€ le chiffre
- Assortiments de mignardises pour vos fêtes de famille : en discuter avec Cécile