



En cuisine avec Cécile !

Carte des pâtisseries

Octobre 2024

En bonus pour les anniversaires : le biscuit personnalisé avec le prénom et l'âge du ou de la fêté.e

Les grands gâteaux

- Entremet fruité, mousse vanille, compotée de framboise et figue, croquant et biscuit légèrement citronné, lamelles de figues fraîches.
- Entremet Royal : Un classique qui réglera tout le monde ! Composé d'une mousse au chocolat noir, d'un croquant praliné et d'un biscuit noisette. Ce gâteau peut être sans gluten (à préciser lors de la commande).
- **Nouveauté !** Entremet cookies vanille, le plus gourmand : de la vanille, du caramel, et un biscuit cookies. Le top de la gourmandise !

6-8 personnes : 30€ / 8-10 personnes : 38€

Les tart'entremets

- Tarte tatin à la façon de Cécile : croûte et biscuit noisette, quenelles de mousse à la pomme/vanille, pommes tatin, compotée de pomme et pommes crues.
- Tart'entremet chocolat praliné : croûte biscuitée et biscuit noisette, mousse chocolat, croquant praliné, comme l'entremet Royal mais en tarte !

6-8 personnes : 30€ / 8-10 personnes : 38€

Les occasionnels

- **Nouveauté !** Le gâteau number 3D. Les chiffres en 3D font leur apparition sur les gâteaux ronds. Se référer aux goûts et au prix des grands gâteaux ci-dessus. 4€/ le chiffre,
- 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. Chiffre 1 et 7 = 6 personnes : 30€/ le chiffre,
Les autres chiffres = 8-9 personnes : 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. Chiffre 1 et 7 = 8 personnes : 40€/ le chiffre,
Les autres chiffres = 12 personnes : 45€/ le chiffre.
- **Nouveauté !** Le cake du mois, le cake aux noix et son glaçage 9€

