



En cuisine avec Cécile !

Carte des pâtisseries

Avril 2025

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 à la vanille de Mayotte, compotée de mangues et de passion, biscuits amandes.
- 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).
- Entremet classique : mousse chocolat noir, crémeux vanille de Madagascar, biscuit et croquant chocolat

6-8 personnes : 32€ / 8-10 personnes : 40€

Les tartes

- **Nouveauté !** Tarte Saint-Honoré revisitée : croûte et biscuit amande, caramel, crème légère à la vanille, choux à la crème pâtissière.

6-8 personnes : 32€ / 8-10 personnes : 40€

Les occasionnels

- Le gâteau number 3D. Les chiffres en 3D font leur apparition sur les gâteaux ronds. Se référer aux goûts et prix des grands gâteaux ci-dessus. + 2,5€ le chiffre,
- **Nouveauté !** La box de Pâques, voir page accueil du site , 13,5€
- 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 !** Les fashions éclairs, gros succès de l'Eclair Day ! Ils sont désormais à la carte. Éclair vanille, pécan et caramel / Eclair chocolat aromatisé au café. 5,5€ / éclair. Commande minimum de 6 éclairs.

