

HIVER



2020

Nos entremets...

Tous nos entremets sont disponibles pour 1 à 48 personnes.

Douceur du verger

Biscuit génoise, croquant caramel
fleurs de sel, compotée de pommes
Tatins, mousse caramel



Forêt Noire

Génoise chocolat, chantilly
pralinée, chantilly, griottes,
chocolat noir



Royal Chocolat

Biscuit chocolat,
mousse chocolat noir,
croquant praliné



Mille Feuilles

Pâte feuilletée, crème
pâtissière vanille, glaçage



Sakura

Biscuit mousseline, croustillant
framboise, mousse chocolat au lait,
coulis de framboise, mousse
framboise



Multifruits

Génoise,
crème mousseline,
fruits de saison



Vacherin

Meringue, chantilly, glace
2 parfums au choix (citron, fram-
boise, mangue, fraise ou vanille)



Vaucluse

Génoise, framboises,
crème mousseline,
copeaux de chocolat blanc



Framboisier

Génoise, crème mousseline,
crèmeux framboise,
framboises



Nos tartes...

Toutes nos tartes sont disponibles uniquement en 6 personnes.



Tarte aux fruits

(selon la saison)



Tarte multifruits



HIVER



2020

Nos délices salés...



Mini-quiches et/ou mini pizzas

Plateau de 24 pièces

Panier de mini-malicettes garnies

Plateau de 12 pièces assorties
(jambon/fromage, jambon cru/fromage frais, rosette)



Bouchées

Plateau de 20 pièces assorties
(jambon sec, fromage frais/noix, saumon/fromage frais)

Assortiment de toasts

Plateau de 24 pièces
(jambon cru, crevettes, oeuf, saumon)



Pain surprise

40 pièces assorties
(charcuterie, fromage, saumon)

Miche surprise

60 pièces assorties
(charcuterie, fromage, saumon)



Nos gourmandises sucrées...



Cake marbré

Pâte à cake nature et chocolat



Gâteau d'antan

Biscuit à l'ancienne



Réductions sucrées

Plateau de 24 pièces assorties



Brioche gourmet

Brioche feuilletée, crème d'amandes



Tarte Grand-Mère

Cake, fruits rouges, crumble amandes, mélange de fruits



Brochettes de fruits de saison

50 pièces