

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

DESSERTS



Desserts individuels – 3,90 €

Dentelle Forêt noire

Sablé Pistache - Framboises

Tartelette crémeux caramel, mousse cacahuètes

Desserts glacés – 3,60 €

Tiramisu glacé / Vacherin / Omelette Norvégienne / Brochette de fruits et son sorbet, sauce chocolat

Entremets – 3,60 €

Tout choco : Biscuit chocolat, crémeux chocolat noir, croustillant, mousse chocolat au lait

Fleurs rouges : Biscuit madeleine, crémeux framboises, mûres fraîches, croustillant blanc, mousse vanille à l'eau de rose

Poire - Amande : Biscuit au sirop de sureau, compotée de poires, mousse amande

Mangue - Citron : Biscuit macaron, croustillant blanc, crémeux mangue, mousse citron

Griottin : Biscuit pistache, crémeux griottes, mousse griottes, croquant pistache

Pyramide de macarons (4 pièces par personne) – 3,00 €

Assiette gourmande – 5,20 €

Une coque tout chocolat, une verrine Panna cotta, un macaron, un baba au rhum, une tartelette citron meringuée, un Paris-Brest fruité

Buffet de desserts (à partir de 15 personnes) – 6,50 €

Mousse au chocolat, Iles flottantes, Macaron, Tiramisu, Tarte aux fruits, Moelleux au chocolat

*N'hésitez pas à nous contacter pour toute idée, suggestion ou modification.
Nous souhaitons que nos propositions correspondent à vos attentes.*

Tarifs au 01/03/2026