

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

DESSERTS

Desserts individuels – 3,50 €

Dentelle Forêt noire

Goutte chocolatée aux fruits rouges

Lingot chocolat

Tartelette stick, pommes caramélisées
et crémeux poire

Desserts – 3,20 €

Tiramisu glacé / Vacherin / Omelette

Norvégienne / Brochette de fruits et son
sorbet, sauce chocolat



Entremets – 3,20 €

Croustiframboise : Croquant fruits rouges, mousse choco-blanc, mousse framboises

Crousti-choc : Biscuit chocolat, feuillantine pralinée, ganache

Abricot-Framboise : Dacquoise noisette, crémeux framboise, mousse abricot

Poire-salée : Biscuit, mousse de poire et caramel beurre salé

Normand : Base sablée, pommes caramélisées, mousse au spéculos

Mangue - passion : Génoise, mousse passion, crémeux mangue

Choco-café : Génoise chocolat, croustillant chocolat, mousse chocolat, mousse café

Duo rouge et blanc : Génoise, bavaroise à la vanille, mousse fruits rouges

Mojito : Biscuit sablé, crémeux mojito – pomme, mousse mojito

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

Assiette gourmande – 5,00 €

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) – 6,00 €

Mousse au chocolat, Iles flottantes, Macaron, Tiramisu, Tarte aux fruits, Fondant 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 01/04/2022