



Nos entremets (Disponibilité à définir au moment de la commande)

[Prix à la part : 5,90 €]

Feuilletine

Biscuit chocolat, biscuit amande, feuilletine croustillante pralinée, mousse chocolat

Infiniment Vanille

Sablé breton, cube de pâte sablée cuit au beurre, ganache vanille, crème mascarpone vanille, miroir vanille

Rêve d'Ivoire

Biscuit chocolat, crémeux passion, ananas marinés aux gousses de vanille, mousse vanille

Féérie

Biscuit cake, crémeux fruits rouges, gelée de framboises, mousse citron vert, glaçage rose féérie

Gourmandine [selon saison]

Biscuit aux pommes, pommes caramélisées au four, crémeux caramel, mousse chocolat lait, glaçage praliné

Cœur Sauvage

Biscuit amandes, mousse vanille, griottines de Fougerolles, glaçage tendre chocolat noir

Prali Frutti

Biscuit cake chocolat, croquant amandes noisettes, abricots caramélisés, crémeux chocolat, mousse praliné

Pur Caraïbe

Biscuit chocolat, croquant praliné noisette, mousse chocolat

Luna [selon saison]

Biscuit croustillant aux noix, mousse légère au miel, compotée de figues et de framboise

Opium

Biscuit chocolat, croustillant fruits secs, caramel mangue, poêlée de mangues, crémeux passion/vanille bio de Madagascar, mousse chocolat noir Caraïbes

Arabella

Mousse chocolat lait aux éclats de chocolat, bananes poêlées aux fruits de la passion, biscuit noisettes, glaçage Gianduja aux éclats d'amandes

Mosaïc [selon saison]

Mousse légère à la pistache, biscuit croustillant, dacquoise à la pistache, griottes

Almandarina

Croustillant praliné, Biscuit amandes, Compotée de mandarines, Crémeux amandes, Mousse Inspiration Amande, Glaçage

Tradition Gourmande

Biscuit chocolat, croquant praliné-noisettes, caramel beurre salé, crème Diplomate à la vanille, mousse chocolat noir, glaçage Gianduja

Bahibé

Sablé breton, mousse chocolat-caramel Bahibé, suprême vanille, caramel passion, glaçage Dulcey

Filo Fraise

Mascarpone vanille, croustillant inspiration fraise, ganache montée vanille-citron vert, crémeux inspiration fraise

Mango

Biscuit, ganache montée chocolat lait, mangue à la Vanille, caramel, noisettes caramélisées, glaçage passion



Prali coco

Crèmeux coco, feuilletine pralinée, mousse praliné-coco, biscuit chocolat, glaçage praliné-coco

Tradition Framboise

Biscuit chocolat - Confit de framboise - Crèmeux chocolat framboise - Praliné feuilletine - Mousse vanille - Glaçage chocolat noir

Crousti Pécan

Biscuit chocolat - Croustillant noix de pécan - Mousse chocolat noir Caraïbe – Crèmeux vanille – Glaçage chocolat noir

La « M »

Mousse aux cacahuètes - Crèmeux praliné maïs - Cacahuètes caramélisées – Pain de gènes Amandes - Croustillant au riz soufflé - Glaçage praliné

Tonkafé

Mousse Café – Crèmeux fèves de Tonka – Ganache montée café – Pâte Sablée – Biscuit chocolat – Croustillant Praliné

Oriocana

Mousse Chocolat noir – Crèmeux chocolat blanc – Biscuit chocolat – Croustillant au gruë de cacao

Lemon Tea

Mousse The Earl Grey – Crème au citron – Sablé breton aux graines de Chia – Croustillant sésame et sarrasin

Les traditionnels

Vaucluse [Minimum 6 personnes] [Prix à la part : 5,90 € + 3,50 € le pot de coulis]

Génoise, crème mousseline, framboises, copeaux chocolat blanc.

Servi avec coulis de framboises

Multi-fruits [Prix à la part : 6,40 € + 3,50€ le pot de coulis]

Génoise, crème mousseline, fruits de saison, amandes effilées

Servi avec coulis de framboises

St Honoré [Prix à la part : 5,90 €]

Petits choux garnis d'une crème pâtissière et chantilly

Supplément fruits (0,50€/part)

Forêt Noire [Prix à la part : 5,90 €]

Génoise au chocolat, crème chantilly, griottines de Fougerolles

Paris-Brest [Prix à la part : 5,90 €]

Pâte à chou, crème praliné

Vacherin [Prix à la part : 6,80 €]

Glace, meringue, crème chantilly

[Glaces au choix selon disponibilité : vanille, framboise, fraise, grand Marnier orange, chocolat, passion]

Pavlova [selon saison] [Prix à la part : 5,80 € + 3,50€ le pot de coulis]

Meringue, mascarpone vanille, fruits rouges frais

Servi avec coulis de framboises

Spécialité de la maison :

Fraisier [selon saison] [Prix à la part : 6,90 € + 3,50 € le pot de coulis]

Génoise, crème mousseline, fraises de saison, décor pâte d'amandes. Servi avec coulis de framboises

À commander 48h à l'avance



Le traiteur

LE SALÉ

Réduction (à servir chaud) [1,30 € pièce]

Mini pâté, pizza, saucisse feuilletée, feuilleté d'escargot, quiche
(Conseillé : 3 à 4 par personnes)

Toast/canapé [1,40€pièce]

(Plateau de 35 ou 45 pièces / À commander 48h à l'avance)

Mini Crêpes Bretonnes.....[1,30€ pièce]

Poulet ,thon, saumon...

Moricette garnie (Conseillé : 2 par personnes)

Plateau de 8..... [13,30€]

Plateau de 15..... [24,00€]

Plateau de 30..... [48,00€]

Verrine [2,30 € pièce]

(Conseillé : 2 par personnes / Commande de 30 verrines minimum/ À commander 48h à l'avance)

Ficelle lard comté..... [3,90 € pièce]

Kougelhopf [27,00 € le kg]

Cake salé [14,50 € pièce]

Miche surprise [41,00 € pièce]

(Taille uniques 6-8 personnes, environ 48 toasts / À commander 48h à l'avance)

LE SUCRÉ

Mignardises (Conseillé : 3 à 4 par personnes)

Plateau de 9 [12,20€]

Plateau de 18 [23,40€]

Plateau de 30 [39,00€]

Plateau de 40 [52,00€]

Kougelhopf..... [26,00 € le kg]

Suisse [30,00 € le kg]

Brioche..... [26,00 € le kg]

Galette Goumeau [6 pers.: 10,50 € / 8 pers.: 15,50 €]