



Nos entremets

[Prix à la part : 5,00 €]

Feuilletine

Biscuit chocolat, biscuit amande, feuilletine 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 violet 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, croustillant praliné noisette, mousse chocolat

Luna [selon saison]

Biscuit croustillant aux noix, mousse légère au miel, compotée de figes 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, croustillant 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

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

Le Printanier

Sablé breton, crémeux Vanille, compotée de Framboises, pain de Gênes, mousse Bahibé/Grand cru Chocolat lait République Dominicaine



Les traditionnels

Vaucluse [Minimum 6 personnes]

Génoise, crème mousseline, framboises, copeaux chocolat blanc.
Servi avec coulis de framboises

[Prix à la part : 5,00 € + 2,50 € le pot de coulis]

Fraisier [selon saison] Spécialité de la maison !

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

[Prix à la part : 5,80 € + 2,50 € le pot de coulis]

Vacherin

Glace, meringue, crème chantilly
[Glaces au choix selon disponibilité : vanille, framboise, fraise, grand marnier orange, chocolat, passion]

[Prix à la part : 5,30 €]

Le traiteur

LE SALÉ

Réduction (à servir chaud) [1,00 € pièce]

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

Toast/canapé [1,10 € pièce]

(Conseillé : 3 à 4 par personnes)

Moricette garnie [1,40 € pièce]

(Conseillé : 2 par personnes)

Verrine [2,10 € pièce]

(Conseillé : 2 par personnes)

Ficelle lard comté [3,20 € pièce]

Kougelhopf [23,00 € le kg]

Cake salé [12,00 € pièce]

Miche surprise [4,70 € pièce]

(Minimum 6 personnes)

LE SUCRÉ

Mignardise [1,10 € pièce]

(Conseillé : 3 à 4 par personnes)

Kougelhopf [21,00 € le kg]

Suisse [26,00 € le kg]

Brioche [21,00 € le kg]

Gâlette Goumeau ... [6 pers.: 9,50 € / 8 pers.: 14,50 €]