



# 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 ..... [39,00 € pièce]

(Taille 6-8 personnes, environ 48 toasts)

## 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 €]