Les Entremets 3.50€ la part

*en *4 *6 *8 *10 *12 *15 *20 *25 *30 *35 ou 40 pers.*

Le FRAISIER

biscuit génoise fine,
crème mousseline
fraises

Le FRAMBOISIER

biscuit génoise fine
crème mousseline
framboises

Le FRUITS en mélange
(assortiment selon saison)

biscuit génoise fine
crème mousseline
assortiment de fruits

La MOUSSE PASSION/FRAMBOISE

biscuit génoise fine
mousse à la passion
morceaux de framboises

LE ROYAL

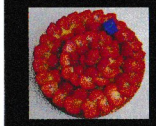
biscuit amande
feuilletine pralinée
craquante
mousse chocolat
noir 65%

LE TROIS CHOCOLATS

biscuit génoise fine
mousse de chocolat
lait/blanc/noir

Les Tartes

tarifs en magasin 4/6/8 pers.



FRAISES

FRUITS en mélange

TARTE POMME
feuilletée

FRAMBOISES

LA PRINTANIÈRE
(pâte briochée)
fruits

PLAQUE DE TARTE
30 parts
Pommes: 42€ / Abricot: 42€

Les Glaces (en saison, 100% fabrication maison)

LE VACHERIN

1 ou 2 parfum(s) de glace au choix
meringue, génoise et chantilly

photos non contractuelles

tarifs en magasin

Les autres Gâteaux

MILLEFEUILLE de 6 à 40 pers

pâte feuilletée, crème pâtissière
parfumée au kirsh

TROPÉZIENNE 6 ou 8 pers

pâte briochée
crème mousseline
*nature *fraises *framboises

PARIS-BREST 4,6 ou 8 pers

pâte à choux
crème au praliné
craquelin

MACARON FRAMBOISES
6 pers uniquement

crème mousseline, coque
macaron, framboises

Plateau de 10 MIGNARDISES
13€

assortiment de minis gâteaux
(vendus par dizaine sans choix possible)

MACARONS MAISON 1.10€ pièce

L'apéritif

Plaques de QUICHE...43.50€

comptez 15 pers/plaque (prédécoupées en petites bouchées)

- quiche Lorraine
- quiche thon et tomates fraîches
- quiche provençale
  (poulet,tomates,poivrons)
- quiche trois fromages

Plaques de PIZZA...34.50€

comptez 15 pers/plaque (prédécoupées en petites bouchées)

(possibilité de 2 garnitures/plaque)

- lardons
- fromage de chèvre
- chorizo et poivrons
- jambon
- poulet et moutarde à l'ancienne
- viande hachée/oignons/champignons
- ravioles