

# au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## DESSERTS

### Desserts individuels – 3,50 €

Dentelle Forêt noire

Goutte chocolatée aux fruits rouges

Lingot chocolat

Tartelette stick, pommes caramélisées  
et crèmeux poire

### Desserts – 3 €

Tiramisu glacé ou Vacherin

Brochette de fruits et son sorbet, sauce  
chocolat



### Entremets – 3 €

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

Crousti-choc : Biscuit chocolat, feuillantine pralinée, ganache

Créole : Génoise, crèmeux Noix de coco, mousse Ananas et dés de fruits

Pêché mignon : Biscuit, mousseline de pêche et caramel beurre salé

Normand : Base sablée, pommes caramélisées, mousse au spéculos

Mangue - passion : Génoise, mousse passion, crèmeux 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, crèmeux mojito – pomme, mousse mojito

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

### Assiette gourmande – 4,80 €

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) – 5,80 €

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 01/03/2020