

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

DESSERTS

Desserts individuels – 3,50 €

Dentelle Forêt noire

Goutte chocolatée aux fruits rouges

Lingot chocolat

Sablé mousse de mascarpone et framboises



Desserts – 3 €

Tiramisu glacé ou Vacherin

Brochette de fruits et son sorbet, sauce chocolat

Entremets – 3 €

Croustiframboise : Croquant praliné, mousse chocolat blanc et framboises

Crousti-choc : Biscuit chocolat, feuillantine pralinée, mousse légère au chocolat

Fruits du soleil : Génoise, mousse citron, crème à l'orange

Pêché mignon : Dacquoise amandes, mousse de pêche, mousse caramel beurre salé

Normand : Base sablée, pommes caramélisées, mousse au spéculos

Mangue - passion : Génoise, mousse passion, crémeux mangue

Choco poire : Génoise chocolatée, mousse chocolat noir, dés et mousse de poire

Duo rouge et blanc : Génoise, bavaroise à la vanille, mousse fruits rouges

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 moelleux framboise

Pièce montée

Modèle cône : Pour 2 choux par personne – 2,30 € ou Pour 3 choux par personne – 3,45 €

Modèle personnalisable : Pour 2 choux par pers. – 2,70 € ou Pour 3 choux par pers. – 4,05 €

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 01/03/2019