

# PAN & GATÔ ENTREMEMETS

Octobre 2017

## TARTE Ô CITRON BIO & MERINGUE

Sablé croustillant, crème citron bio de Syracuse, citron confit de Corse, gelée de citron acidulée, meringue.

x 6 = 18 €

x 8 = 24 €



TOUS  
LES JOURS

 NE PAS CONGELER

## TARTE CHOCOLAT 72 %, CŒUR CARAMEL

Sablé chocolat, caramel onctueux au sel de Guérande, biscuit Sacher, ganache chocolat Ebène 72 % & nougatine au gruë torréfié.

x 6 = 18 €

x 8 = 24 €



TOUS  
LES JOURS

## ÉBÈNE CHOCOLAT INTENSE 72 %

Sablé chocolat à la fleur de sel, biscuit chocolat, crémeux praliné chocolat, mousse légère 72% Ebène.

x 6 = 22 €

x 8 = 26 €

x 10 = 30 €



TOUS  
LES JOURS

 NE PAS CONGELER

## MONT-BLANC AUX MARRONS

Pâte sablée, spaghetti crème de marrons d'Ardèche relevée d'une pointe de rhum brun. Cœur de meringue française, chantilly, meringuettes.

x 6 = 22 €

x 8 = 26 €



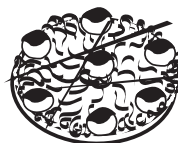
TOUS  
LES JOURS

## SAINT-HONORÉ, VANILLE DE TAHITI

Choux caramélisés garnis d'une crème mille-feuille à la vanille de Tahiti, chantilly sur fond de tarte sablée.

x 6 = 24 €

x 8 = 28 €



TOUS  
LES JOURS

## PARIS-BREST NOISETTE

Pâte à choux, crème mousseline à la noisette, noisettes caramélisées et concassées, noisettes dorées.

x 6 = 20 €

x 8 = 24 €



À COMMANDER  
LA VEILLE

## PARIS-BREST PISTACHE

Pâte à choux, crème mousseline à la pistache, pistaches caramélisées, fine nougatine à la pistache.

x 6 = 20 €

x 8 = 24 €



À COMMANDER  
LA VEILLE

## NAPOLÉON VANILLE DE TAHITI

Pâte feuilletée caramélisée garnie d'une crème mille-feuille à la vanille de Tahiti.

x 6 = 24 €

x 8 = 28 €



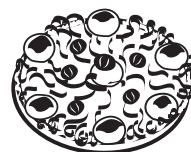
WEEK-END

## SAINT-HONORÉ AUX MARRONS

Pâte sablée à la vanille de Tahiti, crème pâtissière à la châtaigne, chantilly à la crème de marrons, petits choux caramélisés, brisures de marrons confits.

x 6 = 24 €

x 8 = 28 €



WEEK-END

 PRÉVOIR 24 H ENTRE LA COMMANDE ET LE MOMENT DE RÉCEPTION.