



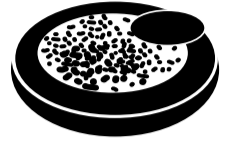
TRÈS CHOCOLAT

Tarte Chocolat 72 %, Cœur Caramel

Caramel onctueux au sel de Guérande, biscuit Sacher, ganache chocolat Ebène 72 %, nougatine au gruë torréfié, sablé chocolat.

6 pers. = 18 €

8 pers. = 24 €

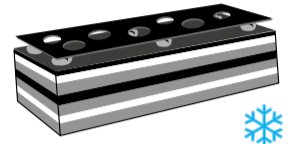


Opéra Chocolat Noir & Café du Brésil

Biscuit Joconde nature, biscuit éponge très fin, crème au beurre infusée au café du Brésil, ganache chocolat très noir, glaçage chocolat noir. Café Fabien Roguet, torréfacteur.

6 pers. = 22 €

8 pers. = 26 €

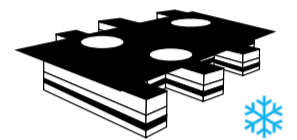


Ébène Chocolat Intense 72 %

Biscuit chocolat, crémeux praliné chocolat, mousse légère 72% Ebène, sablé chocolat à la fleur de sel.

6 pers. = 22 €

8 pers. = 26 €



FRUITS À COQUE ET MARRONS

Paris-Brest Noisette

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

6 pers. = 20 €

8 pers. = 24 €



Paris-Brest Pistache

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

6 pers. = 20 €

8 pers. = 24 €



Mont-Blanc aux Marrons

Spaghetti crème de marron de France, pointe de rhum brun, cœur de meringue française, chantilly, meringuettes, pâte sablée.

6 pers. = 22 €

8 pers. = 26 €

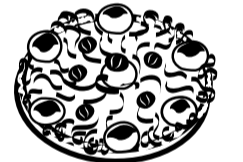


Saint-Honoré aux Marrons

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.

6 pers. = 24 €

8 pers. = 28 €



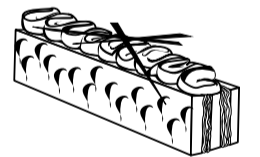
VANILLE DE TAHITI

Napoléon Vanille de Tahiti

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

6 pers. = 24 €

8 pers. = 28 €



Saint-Honoré, Vanille de Tahiti

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

6 pers. = 24 €

8 pers. = 28 €



FRUITS

Tarte ô Citron Bio & Meringue

Crème citron bio de Syracuse, citron confit de Corse, gelée de citron acidulée, meringue, sablé croustillant.

6 pers. = 18 €

8 pers. = 24 €



Dacquoise aux Fruits

Biscuit meringué, crème légère coco, fruits de saison ou exotiques. Nos saveurs suivent les saisons et nous privilégions la qualité et la proximité.

6 pers. = 24 €

8 pers. = 28 €



Tarte de Saison

Pâte sablée & fruits de saison. Selon la maturité des fruits les saveurs varient !

6 pers. = 18 €

8 pers. = 22 €

