

# Nos entremets

Disponibles en taille 4, 6 et 8 personnes  
merci de passer vos commandes au plus tard 48h avant enlèvement

Disponibles en taille 10 personnes uniquement sur commande  
au plus tard 72h avant enlèvement

## BORA-BORA

Mousse framboises-fraises Mara des bois,  
crème brûlée vanille



## CASSE-NOISETTE

Biscuit noisette, croustillant chocolat, mille-feuilles de  
chocolat et ganache, mousse chocolat au lait

## CHOCOPLUME

Meringue chocolat, ganache



## CORSICA

Mousse chocolat noir, marmelade de  
clémentine Corse, ganache onctueuse  
parfumée à la clémentine Corse

## ECLAIR PRALINE (Paris –Brest à notre façon)

Pâte à choux craquelin, crème mousseline praliné,  
praliné croustillant



## FLEUR DES SALANS

Mousse chocolat lait, coulis caramel  
au beurre salé, crémeux vanille

## MANUREIA

Biscuit amande, crémeux passion pabana (passion,  
banane, mangue, citron), brunoise mangue ananas,  
bavaroise thé vert au jasmin





### **MADRAS**

Biscuit meringué aux amandes, mousse chocolat noir, crémeux à l'orange

### **MARACAIBO**

Mousse chocolat noir, crème légère praliné, croustillant de crumble chocolat



### **MOCTÉZUMA**

Mousse chocolat noir, praliné croustillant, Biscuit noisette

### **NUAGE**

Sablé croustillant, mousse chocolat noir, biscuit chocolat, crème légère vanille bourbon incrustée de praliné



### **SEVIGNE**

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, praliné croustillant, mousse chocolat au lait, ganache montée chocolat au lait

### **SIXTY**

Mousse chocolat-caramel, poires rôties au miel, purée de poire



### **SOUFFLÉ AUX POMMES**

Pâte sablée, pommes au beurre, crème d'amandes, crème à soufflé

### **TÉMÉRAIRE**

Crémeux chocolat noir, purée framboise-cassis, bavaroise au cassis Noir de Bourgogne.



... sans oublier nos classiques :  
Tartes aux fruits, Eclair Praliné, Mille-feuilles, Saint Honoré, Solférino, etc...