

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...