CARBILLET
DIJON

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

CARBILLET
DIJON

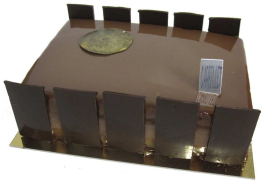
MARACAIBO
Mousse chocolat noir, crème légère praliné,
croustillant de crumble chocolat

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.

Illustrations non contractuelles

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