

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, coulis de fruits rouges



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

FLEUR DES SALANS

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



FRAISIER (ou FRAMBOISIER selon saison)

Génoise, crème mousseline,
Fraises (ou framboises) fraîches

MANUREIA

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





MARACAIBO

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

MISS FRUITS ROUGES

Biscuit moelleux aux fruits rouges
Crème suprême vanille citron vert
Fraises et framboises fraîches

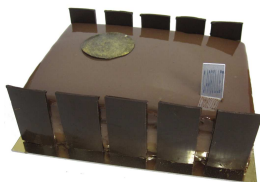


MOCTÉZUMA

Mousse chocolat noir, praliné croustillant,
Biscuit noisette

NUAGE

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



SIXTY

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

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Pâte sablée, framboises,
crème d'amandes, crème à soufflé



TÉMÉRAIRE

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

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