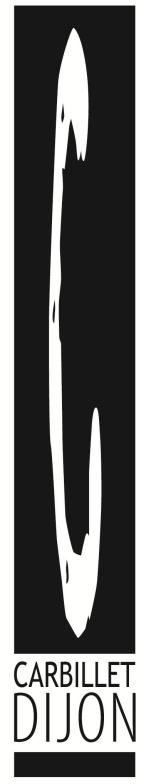


Nos entremets

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



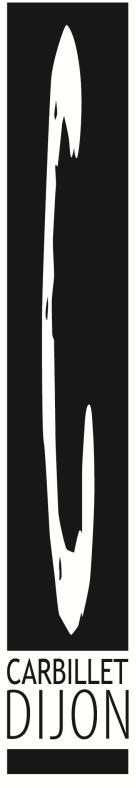
FRAISIER (ou FRAMBOISIER selon saison)

Génoise, crème mouseline, Fraises (ou framboises) fraîches

MANUREIA

Biscuit amande, crémeux passion pabana(passion, banane, mangue, citron), brioche 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

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 FRAMBOISES

Pâte sablée, financier framboise,
confit de framboise, crème à soufflé



TÉMÉRAIRE

Crèmeux 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...