

# 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

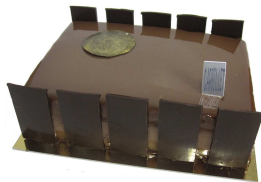


### NUAGE

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

### 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

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...