

ENTREMETS



Tailles disponibles : 4, 6 et 8 personnes
(10 personnes disponible sur commande
minimum 72h avant enlèvement)

Tarifs : ■ 4€50/pers ou □ 5€00/pers

ALIBI □



Génoise chocolat, Mousse chocolat blanc caramélisé,
Sauce chocolat noir, Framboises

BORA-BORA ■



Crème onctueuse framboise-fraise Mara des bois, coulis
de framboise, 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

DÉLICE 3 CHOCOLATS □



Mousse aux chocolats noir, lait et blanc

ECLAIR PRALINE ■



Le Paris-Brest à notre façon : pâte à choux craquelin,
praliné, crème mousseline praliné

FLEUR DE GUÉRANDE □



Mousse chocolat au lait, coulis de caramel au beurre
salé

FRAISIER ■



Génoise, crème mousseline, fraises fraîches

MADRAS □



Mousse chocolat noir, crème légère orange

MARACAÏBO □



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

MAXIM □



Génoise chocolat, mousse chocolat noir
légère et framboises

MOCTÉZUMA □



Biscuit meringué aux noisettes, mousse chocolat noir,
praliné croustillant

NUAGE □



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

SIXTY □



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

SOUFFLÉ AUX POMMES ■



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

TÉMÉRAIRE □



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

VAHINA ■



Biscuit amande, coulis de fruit de la passion, crémeux
vanille, coulis de framboise



Notre exclusivité de Pâques



« Le Jardin de Pâques » □

Biscuit et croustillant pistache, confit de framboise,
crème mousseline à l'orange.

ENTREMETS GLACÉS



4 tailles disponibles
4, 6, 8 et 12 personnes

(4€30/pers)

DAME DE VERGY



Sorbet framboise-groseille, parfait vanille, griottes,
coulis de mûres

MERIDA



Glace chocolat « 1^{ère} Signature », parfait vanille,
ganache onctueuse

PROVENCALE



Sorbet fraise à la provençale, nougat glacé, biscuit
amande citron

AUTRES DESSERTS GLACÉS

CORBILLE EN NOUGATINE (5€60/pers)

... garnie de boules de sorbets

VACHERINS GLACÉS (5€50/pers)

Un parfum au choix : Cassis, Fraise, Framboise ou
Chocolat

BACS DE SORBETS ET GLACES (1/2l.) (7€80 pièce)



 Fruits à coques

 Lactose

 Oeufs

 Gluten



*Merci de passer vos commandes au plus tard
48h00 avant enlèvement. Nos créations sont
artisanales et disponibles en quantité limitée.*

Egalement...

Nos propositions salées

Pâté en croûte

Verrines salées

Feuilletés Apéritifs

Nos petits fours

Mignardises

Fours secs aux amandes

Macarons

Nos Chocolats

Découvrez l'ensemble de notre gamme « Chocolats de Pâques » :

Bouchées, Œufs coquilles praliné ou ganache ; moulagés garnis de friture simple et friture fourrée praliné **fabriquées Maison**, etc...




CARBILLET

Pâtissier Chocolatier Glacier

58 rue des Forges

Dijon

 03.80.30.38.82

Ouvert du mardi au samedi de 9h00 à 19h15
et le dimanche de 8h30 à 12h30.

Ouvert dimanche 1^{er} avril de 8h30 à 12h30
Fermé lundi 2 avril.



4 rue du Pré Potet

Zone Artisanale

Ahuy

 03.80.47.15.22

Ouvert du mardi au samedi de 10h00 à 19h30

Ouverture exceptionnelle dimanche 1^{er} avril de
9h00 à 12h30
Fermé lundi 2 avril.



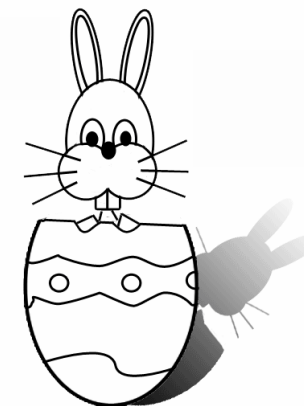
www.chocolat-carbillet.com

 Maison Carbillet

La Maison

Carbillet

vous propose...



Carte

des Fêtes de Pâques