

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

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 □



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

VAHINA ■



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



Nos exclusivités de Pâques

« Le Jardin de Pâques » □ 4, 6 et 8 pers

Biscuit citron, streusel amande, smoothie fraise,
confit de framboise, crème légère vanille citron.

« La Poule à l'œuf d'Or »



Biscuit sans farine chocolat, ganache moelleuse,
caramel exotique, mousse chocolat noir « 1^{ère}
Signature », macaron chocolat

Taille unique 6/8pers – série limitée – 54€00

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 21 avril de 8h30 à 12h30
Fermé lundi 22 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 21 avril de
9h00 à 12h30
Fermé lundi 22 avril.*

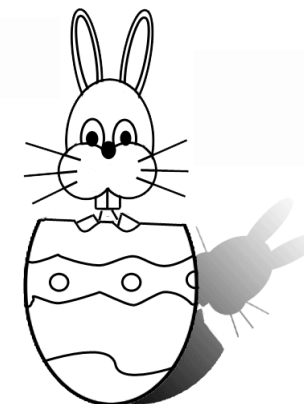


www.chocolat-carbillet.com



Maison Carbillet

La Maison
Carbillet
vous propose...



Carte

des Fêtes de Pâques