


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

BORA-BORA ■

Crème onctueuse framboise-fraise Mara des bois, 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 DES SALANS □

Mousse chocolat au lait, coulis de caramel au beurre salé, crèmeux vanille 


FRAISIER ■

Génoise, crème mousseline, fraises fraîches 


MADRAS □

Mousse chocolat noir, crème légère orange 


MANUREIA ■

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


MARACAÏBO □

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


MOCTÉZUMA □

Biscuit meringué aux noisettes, mousse choc 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 

Notre exclusivité de Pâques

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

Sablé aux amandes, biscuit pistache, compotée de griotte, crèmeux fraise des bois, bavaroise amande.



Sans oublier nos classiques sur commande :

- Tarte au citron meringuée
- Tartes aux fruits
 - Mille-feuilles
 - Saint-Honoré
 - Solférino, etc...


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 « 1ère Signature », parfait vanille, ganache onctueuse 

PROVENCALE

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

AUTRES DESSERTS GLACES

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.) (8€00 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

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 ; moulages 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 19h00
et le dimanche de 9h00 à 12h30.

*Ouvert dimanche 4 avril de 9h00 à 12h30
Fermé lundi 5 avril.*



4 rue du Pré Potet

Zone Artisanale

Ahuy

☎ 03.80.47.15.22

Ouvert du mardi au samedi de 10h00 à 19h00

*Ouverture exceptionnelle dimanche 4 avril
de 9h00 à 12h30
Fermé lundi 5 avril.*



www.chocolat-carbillet.com

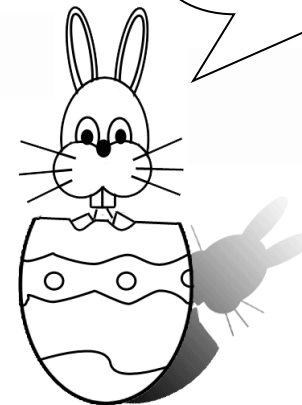
 Maison Carbillet

 carbillet_dijon

la Maison Carbillet

vous propose...

Date limite de
commande pour
les fêtes de Pâques :
JEUDI 1^{er} avril
à 19h00.



Carte

des Fêtes de Pâques