

ENTREMETS



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

Tarifs : ■ 5€00/pers ou □ 5€50/pers

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



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



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 chocolat noir, praliné croustillant



NUAGE □

Sablé croustillant, mousse chocolat noir, biscuit chocolat, crème légère vanille bourbon incrustée 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, framboises, crème d'amandes, crème à soufflé



TÉMÉRAIRE □

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



Nos exclusivités de Pâques

« Le NID » 35€ - taille unique 6 personnes – série limitée

Sablé fleur de sel, biscuit chocolat sans farine, crème au yuzu, mousse chocolat aux éclats de chocolat



« L'ŒUF » 42€ - taille unique 6/8 pers – série limitée

Biscuit madeleine vanille, coulis de framboise, mousse chocolat blond, coulis chocolat noir 70% cacao.



Sans oublier nos classiques sur commande :

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

ENTREMETS GLACÉS



4 tailles disponibles
4, 6, 8 et 12 personnes

(5€00/pers)

DAME DE VERGY

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



MERIDA

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



ANGELINE (taille unique 6 personnes - 35€)

Meringue coco, compotée mangue-ananas, crème glacée coco, mousse glacée ananas



AUTRES DESSERTS GLACES

CORBEILLE EN NOUGATINE (6€50/pers)



... garnie de boules de sorbets

VACHERINS GLACÉS (6€50/pers)

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

BACS DE SORBETS ET GLACES (1/2l.) (9€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

Ouverture exceptionnelle
dimanche 5 avril de 9h00 à 12h30
Fermé lundi 6 avril.



4 rue du Pré Potet

Zone Artisanale

Ahuy

☎ 03.80.47.15.22

Ouvert du mardi au samedi de 10h00 à 19h00

Ouvertures exceptionnelles
lundi 30 mars de 14h00 à 19h00
dimanche 5 avril de 9h00 à 12h30
Fermé lundi 6 avril.



www.chocolat-carbillet.com

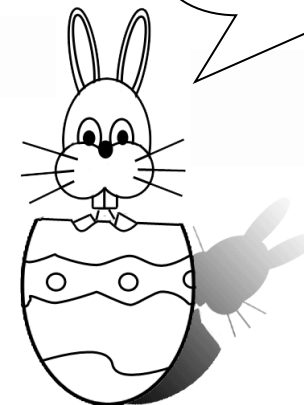
 Maison Carbillet

 carbillet_dijon

la Maison Carbillet

vous propose...

Date limite de
commande pour
les fêtes de Pâques :
Jeudi 2 avril
à 19h00.



Carte

des Fêtes de Pâques