

CARTE 2017

LES INDIVIDUELS

Madagascar	4.2 €
<i>Biscuit chocolat feuillantine, crémeux noisette, mousse chocolat noir pur Madagascar 64%</i>	
Le Praline	4.5 €
<i>Biscuit amande, craquant cacahuète, crémeux praliné amande, mousse noisette</i>	
Douceur des îles	4.2 €
<i>Moelleux coco ananas, compotée de fruits exotiques, mousse chocolat au lait</i>	
Riz au lait	4.2 €
<i>Biscuit cuillère, riz au lait, poires caramélisées, mousse caramel</i>	
Le Sans Sucre	4 €
<i>Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, chantilly chocolat lait</i>	
Paris Brest	3,8 €
<i>Dans une pâte à choux, coeur fondant praliné, pâtissière noisette et cacahuètes caramélisées</i>	
Eclair chocolat	3,5 €
<i>Pâte à choux garnie de crème pâtissière chocolat</i>	
Baba	4 €
<i>Dans un pot, le baba peut s'accompagner de Rhum ou de Grand Marnier ou de Limoncello et chantilly</i>	
Tartes fruits	
<i>Délicate pâte sucrée garnie de crème d'amande accompagnée de fruits.</i>	
• Pomme	3 €
• Abricot	3,3 €
• Poire	3,3 €
• Tarte citron	3,3 €
<i>(Pâte sucrée, crème citron et meringue)</i>	

CARTE 2017

LES GRANDS GÂTEAUX

Madagascar

Biscuit chocolat, feuillantine, crémeux noisette, mousse chocolat noir pur Madagascar 64%

Le Praline

Biscuit amande, craquant cacahuète, crémeux praliné amande, mousse noisette

Douceur des îles

Moelleux coco ananas, compotée de fruits exotiques, mousse chocolat au lait

Riz au lait

Biscuit cuillère, riz au lait, poires caramélisées, mousse caramel

Figue

Biscuit, crémeux miel et figues rôties, mousse fromage blanc, citron vert

T1 : 4 parts – 19 €

T2 : 6 parts – 28 €

T3 : 8 parts – 37 €

Tartes fruits

Délicate pâte sucrée garnie de crème d'amande accompagnée de fruits.

Pomme => **T1 - 14 € / T2 - 17 € / T3 - 21 €**

Abricot – Poire – Citron – Prune => **T1 - 15 € / T2 – 19 € / T3 - 22 €**

T1 : 4 parts

T2 : 5 parts

T3 : 6 parts

Au-delà de 6 parts, sur commande