

GRANDS GATEAUX

TARTES

3,90 € par personne

POMME COMPOTE pommes fond de compote et pâte feuilletée
ABRICOT/MIRABELLE/QUETSCHÉ/POIRE fond de crème d'amande fruits au choix et pâte sablée
POMME PAYSANNE pommes et appareil à crème sucre fond sablé
RHUBARBE, fond sablé, rhubarbe en dés et appareil à crème
CHIBOUST compotée pommes abricot, soufflé caramélisé, framboises fraîches, fond sablé (max 8 pers)
GRAND MERE compote pommes poires fruits secs et dessus en nougatine (max8pers)
TUTTI FRUTTI : fond sablé, mélanges de fruits et appareil à la crème (max 8 pers)
STREUZEL crème cannelle et abricot, sablé croustillant et fond sablé (max8pers)
TATIN fond feuilleté et pomme entières cuites au beurre et caramélisées (max8pers)
PLOUGASTEL fond en sablé tendre pur beurre avec fraise, framboise, tutti fruits (max8pers) **4,80 € par personne**

ENTREMETS AUX FRUITS

5,50 € par personne

PROVENÇAL : crème légère pistache, confit d'abricot et biscuit moelleux amandes et noisettes
GRIOTELLA : biscuit amandes et noisette, crème légère au lait d'amandes et cœur de griottes
CAP VERT : biscuit pain de gènes citron vert, cœur de fruits rouges, crème légère vanille citron vert, glaçage mangue
VICTORIA Biscuit madeleine pistache, cœur framboise griottes et cranberries et crème légère mangue passion (max8pers)
DELICE FRAMBOISE Biscuit aux amandes et framboise, cœur framboise, crème légère framboise, vanille bourbon. (Max 8pers)
BACCARA Macaron vanille, mousseline à la rose et framboises (max8pers))
MARRONNIER : Biscuit Joconde, crème légère aux marrons et marrons glacés en morceau (15/10 au 15/03)
OPERA FRUITS ROUGES Biscuit Joconde, crémeux framboise et crème au beurre vanille
OPERA MANGUE PASSION Biscuit Joconde et crème légère mangue passion
OPERA PISTACHE CERISE Biscuite amandes et pistache et crème cerise griottes et crème pistache
FRAISIER / FRAMBOISIER : Génoise, crème mousseline vanille, dessus pâte d'amande et fruits (du 30/04 au 30/10)
PAVELOVA : Meringue moelleuse, chantilly, confits de fruits rouges, biscuit moelleux et fruits rouges frais de saison

ENTREMETS CHOCOLAT

5,50 € par personne

PRESTIGE Biscuit amandes, fin praliné croustillant et mousse chocolat
SUBLIME Alliance crème légère trois chocolats et biscuit chocolat (max8pers)
OPERA Biscuit imbibé, ganache chocolat noir amer et crème café
LANCELOT Biscuit moelleux chocolat, palets de nougatine croquante et crème légère chocolat (max 8pers)
SOLEIL D'HIVER Cœur crémeux passion, crème chocolat, biscuit chocolat et fond sablé (max8pers)
DECLINAISON CACAO : Biscuit moelleux chocolat, crémeux chocolat noir, crème légère chocolat, glaçage chocolat noir

Sans oublier les mille-feuilles, les paris Brest, les babas au rhum fruits ou chantilly (max8pers)

ENTREMETS disponible à notre magasin

AUX FINS DELICES 22 division Leclerc à ANTONY

ANDALOUSIE : Sablé breton, dacquoise noisettes, crémeux praliné, compoté d'oranges et crème légère mangue passion
AMARYLLIS : Fond sablé, crème citron, cœur fraise mara des bois, fraises de bois entières, biscuit pâte à chou au citron
IMPERIAL : Biscuit noisette, crémeux praliné et mousseline chocolat
PAVELOVA : Meringue moelleuse, chantilly, confit de fruits rouges et biscuit moelleux et fruits rouges frais de saison.

Et sans oublier la spécialité traditionnelle de la maison **LE LOUIS PHILIPPE (selon les saisons)**

Petits fours frais 70€ le kilo

Macarons 80€ le kilo en vrac et présentations en pyramide 24,40, 60, 80, 110 pièces

Pièce montée : 7€ par personne pour 4 choux (nougatine)

Fabrice Ducomte

MAITRE ARTISAN

7 avenue Aristide Briand 92160 Antony

Tél. :01.42.37.59.35 / courriel : fabriceducomte@wanadoo.fr

92 rue Jean Longuet

92290 CHATENAY MALABRY

Tél. : 01 47 02 07 57

22 avenue de la division Leclerc

92160 ANTONY

Tél. : 01 46 66 13 21