

GRANDS GATEAUX

TARTES

3,90 € par personne

POMME COMPOTE pommes fond de compote et pâte feuilletée

ABRICOT/MIRABELLE/QUETSCH/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

CAP VERT : biscuit pain de gènes citron vert, cœur de fruits rouges, crème légère vanille citron vert, glaçage mangue

VICTORIA Biscuit madeleine pistache, cœur crémeux framboise griottes et cranberries et crème légère mangue passion (max8pers)

DELICE FRAMBOISE Biscuit aux amandes et framboise, cœur confit framboise, crème légère framboise et crème légère vanille bourbon. (Max 8pers)

CARAIBES Biscuit amandes et pistache, confit de mangue, passion et banane crème légère noix de coco (max 8pers)

BACCARA Macaron vanille, mousseline à la rose et framboises (max8pers)

CHEESE CAKE FRUITS ROUGES, Biscuit amande noisette fruits rouges, cœur confit de fruits rouges, crème légère fromage blanc vanille bourbon et biscuit sablé breton. (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

PRINTEMPS : Biscuit amande citron, crème brûlée verveine, crémeux groseille, crème légère citron (max 8pers)

FRAISIER / FRAMBOISIER : Génoise, crème mousseline vanille, dessus pâte d'amande et fruits (30/04 au 30/10)

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, et fruits rouges 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