

ENTREMETS CHOCOLAT

- ***FRAMBOLA** : MOUSSE CHOCOLAT ONCTUEUSE, CRÉMEUX FRAMBOISE, BISCUIT MACARON AMANDE
- ***RÉMI** : MOUSSE CHOCOLAT NOIR, CRÉMEUX CARAMEL, COULIS CARAMEL, BISCUIT AMANDE
- ***TRIO DE CHOC** : MOUSSE CHOCOLAT NOIR, MOUSSE CHOCOLAT LAIT, MOUSSE CHOCOLAT BLANC, BISCUIT AMANDE
- ***AMARENA** : MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT NOIR, CERISES AMARÉNAS, BISCUIT AMANDE
- ***ROYALTINE** : MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT NOIR, CROQUANT PRALINÉ, BISCUIT AMANDE
- ***CHARLOTTE CHOC** : CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT 66%, INSERT VANILLE TAHITI, BISCUIT AMANDE
- ***FORÊT NOIRE** : GÉNOISE CHOCOLAT, SIROP AU RHUM, CHANTILLY CHOCOLAT, COPEAUX CHOCOLAT GIANDUJA
- ***OPÉRA** : MOUSSE ONCTUEUSE CHOCOLAT, CRÈME AU BEURRE LÉGÈRE AU CAFÉ, BISCUIT AMANDE
- ***L'Auvergnat** : CRÈME NOUGAT AMANDE, CRÈME CHOCOLAT, CROUSTILLANT FEUILLETINE, BISCUIT DACQUOISE CHOCOLAT
- ***LE CHOUX CHOUX** : BISCUIT DACQUOISE, CROUSTILLANT PRALINÉ FEUILLETINE, MOUSSE CHOC MANJARI 64%, CRÈME DIPLOMATE PRALINÉ, NOISETTES CARAMELISÉES CONCASSÉES

ENTREMETS TRADITIONNELS ET TARTES

- TARTES** AUX FRUITS/ POIRES/ FRAISES/ FRAMBOISES (SELON SAISON) AVEC PÂTE SUCRÉE, FRANGIPANE
- MILLEFEUILLE** : FEUILLETAGE, CRÈME PÂTISSIÈRE, FONDANT
- PARIS BREST** : PÂTE À CHOUX, CHANTILLY LÉGÈRE PRALINÉ NOISETTE
- ST HONORÉ** : FOND FEUILLETAGE, CHOUX CHANTILLY CARAMELISÉ, CHANTILLY

ENTREMETS FRUITS

- ***ASUR** : MOUSSE LÉGÈRE CITRON, FRAMBOISE, BISCUIT AMANDE
- ***PROVENCE** : MOUSSELINE ABRICOT, ABRICOT CARAMELISÉS AU FOUR, BISCUIT MACARON AMANDE
- ***CARAÏBE** : MOUSSELINE ANANAS, ANANAS, BISCUIT MACARON AMANDE
- ***FRAMBOISIER** : MOUSSELINE VANILLE, FRAMBOISE, BISCUIT AMANDE
- ***ROUSSILLON** : MOUSSE ABRICOT, CRÉMEUX AMANDE, COMPOTÉE ABRICOT, BISCUIT AMANDE
- ***DOUCEUR** : CRÈME LÉGÈRE VANILLE TAHITI, CRÈME ONCTUEUSE CARAMEL, POMMES CARAMELISÉES, BISCUIT AMANDE
- ***PASEO** : ONCTUEUX CALAMANSI, COMPOTÉE MANGUE/CALAMANSI, MOUSSEUX CHOCOLAT LACTÉE, BISCUIT CHOCOLAT

GLACES

- VACHERIN** : MERINGUE, 1 OU 2 PARFUM, CHANTILLY
- CASCADE** : FOND DE MERINGUE, BOULES DE GLACES
- MARMITE** : NOUGATINE, BOULES DE GLACES
- VERRINES GLACÉES** : BOITE DE 4 VERRINES (SELON SAISON)

POUR UNE DÉGUSTATION DE NOS GLACES À BONNE TEMPÉRATURE, POUR UN MAXIMUM DE GOÛT, POUR UNE TEXTURE CRÉMEUSE ET ONCTUEUSE, NOUS VOUS CONSEILLONS DE METTRE VOS DESSERTS GLACÉS 20 À 30 MINUTES AU RÉFRIGÉRATEUR