



Carte Grands Gâteaux

Printemps-Eté

Mille-Feuilles Vanille

5€ la part



Saint Honoré Vanille

5€ la part



Tarte Citron

Fond de tarte sablée fond amandes, crémeux citron, meringue italienne, gel citron, zestes citron vert

- *4/6 pers. – 19€*
- *6/8 pers. – 25€*



Tarte Exotique Coco

Fond de tarte sablée fond amandes, crème d'amandes coco, crémeux passion, compotée mangue, ganache coco

- 4/6 pers. – 24€
- 6/8 pers. – 32€



Tarte aux Fraises

*Fond de tarte sablée fond amandes, crémeux vanille, fraises
fraîches françaises*

- *4/6 pers. – 24€*
- *6/8 pers. – 32€*



Magnum Chocolat

Mousse Gianduja chocolat, biscuit chocolat croustillant, praliné

- 4/6 pers. – 27€
- 6/8 pers. – 38€



Entremet Vanille Pécan

*Mousse vanille, biscuit amande, crémeux chocolat lait pécan,
croustillant praliné pécan, caramel beurre salé*

- 4/6 pers. – 27€
- 6/8 pers. – 38€



Paris-Brest

*Pâte à choux amandes hachées, mousseline praliné amande
noisette, feuilletine, praliné amande noisette*

Taille unique 6 pers. – 27€



Fraisier

(samedi et dimanche uniquement)

*Biscuit moelleux amandes, crème diplomate vanille, fraises
fraîches françaises, éclats de pistaches*

- 4/6 pers. – 24€
- 6/8 pers. – 32€



Pavlova Fruits Rouges

Meringue, confit fraises, ganache montée vanille, fruits rouges frais

- *4/6 pers. – 23€*
- *6/8 pers. – 29€*



Plateau de 12 Choux

Assortiment : vanille, chocolat, pistache, vanille fruits rouges

• 21€



Tarte fine aux Pommes

(vendredi, samedi et dimanche
uniquement)

Feuilletage, pommes fraîches rôties, sucre glace, cannelle

20€



Fraisier en Pièce Montée

/!\ Taille unique 60 pers. /!\

(sur devis uniquement – caution de
200€ à prévoir pour le support)

