

La carte

Novembre 2023

Nos intemporels

Paris-Brest revisité

Pâte à choux • Ganache montée praliné •
Caramel fondant praliné • Touches de praliné pur •
Fruits secs caramélisés



Royal chocolat

Dacquoise noisette • Croustillant praliné maison •
Mousse chocolat Caraïbes Valrhona •
Glaçage cacao Valrhona



Jivara-Caraïbes

Biscuit Sacher • Mousses chocolats noir et lait Valrhona •
Glaçage miroir • Ganache montée chocolat noir



Tarte aux 2 citrons

Pâte sucrée • Crémeux citrons jaunes & verts pressés •
Meringue italienne • Zestes de citron vert



Manguier

Dacquoise coco-citron vert • Confit exotique •
Mangue fraîche • Crème diplomate vanille



Nos délices de saison

Pink

Croustillant amande • Biscuit moelleux pamplemousse •
Confit framboise litchi • Mousse pamplemousse



Passionnément Dulcey

Croustillant pécan • Financier pécan •
Insert confit passion • Mousse chocolat Dulcey Valrhona



Pavlova exotique

Meringue croquante • Confit exotique •
Chantilly vanille • Brunoise exotique



Entremets pomme-caramel

Sablé breton • Crémeux caramel • Pommes fondantes •
Mousse caramel



Entremets poire-chocolat

Sablé chocolat • Cake chocolat • Insert compotée de poires •
Mousse chocolat noir Caraïbes Valrhona



Charlotte poire-vanille

Biscuit cuillère imbibée à la liqueur de poire • Insert compotée
de poires • Bavaroise vanille • Rosace de poires fraîches



Mes festifs (hiver)

Number / letter cake

Gâteau en forme de chiffre ou de lettre, taille A4 ou A3

- Pâte sucrée
- Ganache montée au choix : vanille, chocolat lait ou noir, noisette, pistache, noix de coco, citron
- Garniture au choix : compotée de fruits exotiques, caramel ou praliné
- Décoration au choix : fruits frais exotiques, pommes poêlées ou poires pochées, morceaux de cookies et/ou brownies



Nos entremets peuvent aussi se transformer en number cake (à partir de 8/10 personnes), comme ce 3 Royal Chocolat



Nude / naked cake

Un ou plusieurs étages, 10 personnes minimum

- Cake au choix : vanille, chocolat, citron
- Garniture au choix : compotée de fruits exotiques, caramel, praliné ou croustillant
- Ganache montée au choix : vanille, chocolat lait ou noir, noisette, pistache, noix de coco
- Décoration au choix : fruits frais exotiques, pommes poêlées, poires pochées, fleurs ou morceaux de biscuits
- Couverture chantilly mascarpone



Choux

- Pâte à choux • Craquelin • Garniture au choix : vanille, chocolat, café, praliné, citron, pistache...



Disposition en pyramide (montage sur support polystyrène), en couronne ou en chiffre / lettre