

La carte

Mai 2024

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



Tarte tropézienne

Brioche moelleuse • Crème diplomate à la fleur d'oranger ou vanille Norohy



Nos délices de saison

Les fruits rouges

Framboisier ou Fraisier

Génoise imbibée au sirop de framboise • Confit de framboises • Framboises fraîches • Crème diplomate vanille



Délice régressif framboise vanille

Sablé nantais • Dacquoise amande • Crémeux framboises • Mousse mascarpone • Glaçage 100% framboises



Entremets framboise-yuzu

Biscuit cuillère graines de pavot • Mousse yuzu • Framboises • Chantilly yuzu



Pavlova fruits rouges

Meringue croquante • Confit fruits rouges • Chantilly vanille ou verveine • Fruits rouges



Passionnément Dulcey

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



Entremets poire-chocolat

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



Charlotte poire

ou fruits rouges-vanille

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



Nos festifs (été)

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 rouges, caramel ou praliné
- Décoration au choix : fruits rouges, morceaux de cookies et/ou brownies



Nude / naked cake

Un ou plusieurs étages, 10 personnes minimum

- Cake au choix : vanille, chocolat, citron
- Garniture au choix : compotée de fruits rouges, caramel, praliné ou croustillant
- Ganache montée au choix : vanille, chocolat lait ou noir, noisette, pistache, noix de coco
- Décoration au choix : fruits rouges frais, fleurs ou morceaux de biscuits
- Couverture chantilly mascarpone ou crème au beurre meringue suisse



LA FABRIC' À DÉLICES

Entremets chiffre

Entremets en forme de chiffre pour 8 à 10 personnes



- Royal
- Jivara-Caraïbes
- Fraisier / Framboisier
- Régressif vanille-framboise

Tous les entremets ne sont pas déclinables en chiffre ou en XL, contactez-nous

Entremets XL

25 personnes



Pommes-caramel



Régressif vanille-framboise



Passionnement Dulcey



Royal chocolat

« Wedding cake » à la française

2 à 7 étages en fonction du nombre de parts souhaitées

- Entremets au choix dans la carte, possibilité de varier les goûts sur les différents étages
- Décoration florale en supplément



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

