



# Carte des Entremets

### PRINTEMPS ÉTÉ - 2024

### Nos entremets chocolatés \*

#### Le Trianon

Dacquoise noisette aux noix de pécan, superposition de 3 mousses au chocolat (fondant-lai-ivoire), biscuit chocolat noisette.

#### Le Pralipassion

Crémeux fruits de la passion, mousse praliné noisette, croustillant praliné sur un biscuit chocolat.

#### Le Kalamango

Dacquoise noix de coco, coulis mangue kalmansi, crémeux des îles (mangue-passion-kalamansi) dés de mangues et d'ananas, bavaroise chocolat ivoire Opalys citronnée (le kalamansi est un petit agrume Asiatique.

**Le Tiramisu** (Nouveau - disponible seulement en 4-6-8 pers) Biscuit cuillère café, crémeux café, croustillant chocolat, mousse mascarpone.

\* Réalisés à base de chocolat Valrhona







## Nos entremets fruités

#### Charlotte aux fraises

Dacquoise pistache, coulis de fraise gélifié, mousse de fraise et framboise garnis de fraises fraîche.

#### Le Royal citron vert

Biscuit viennois, mousse de citron vert sur une mousse de framboise.

#### L'Abricotier

Dacquoise pistache, compotée d'abricot, crémeux praliné pistache, mousse d'abricot.

#### **L'Exotique**

Biscuit chocolat, compotée de banane, streuzel chocolat, mousse de banane sur une mousse fruit de la passion.

### Nos entremets glacés

#### **Banania**

Crème glacée banane, sorbet manque passion, dacquoise amande, croustillant praliné.

#### Coccinnelle

Sorbet framboise, glace vanille, biscuit.

#### Le trio

Glace strataciella, crème glacée pistache, sorbet framboise.

#### **Le lingot noisette** (Nouveau)

Glace vanille, glace praliné noisette, caramel, confit de citron jaune, dacquoise noisette.

Mais également un grand choix de glaces et sorbets disponibles en emballage d'un litre et d'un 1/2 litre dans notre comptoir au magasin.







# Nos Tartes en pâte sablée (En 4-6-8 pers)

#### Croûte framboise fraîche

Croûte en pâte sablée, crème diplomate, framboise fraîche.

#### Croûte fraise fraîche

Croûte en pâte sablée, crème diplomate, fraise du marché.

#### **Poire-chocolat**

Copeaux de chocolat, quartier de poire, crème vanille.

#### **Croûte citron**

Fond en pâte sablée, conflit de framboises, crémeux citron, meringue italienne.

### Nos classiques

#### L'Opéra

Biscuit amande, ganache chocolat fondant, crème au beurre café.

#### Le profiterole

Fond de pâte sablée, petits choux garnis de crème pâtissière allégée (3 choux/pers). Le tout recouvert de ganache chocolat fondant.

#### Le St-Honoré

Sur fond de pâté feuilleté, une couronne de choux au caramel chocolat, garnis de crème pâtissière vanillé et rosaces de chantilly.

#### CHERS CLIENTS

Par soucis d'organisation, seuls les entremets figurant sur cette liste seront disponibles. Nous vous recommanons de bien vouloir passer commande 3 jours auparavnt.

Merci de votre compréhension!





PAR SOUCIS D'ORGANISATION, SEULS LES ENTREMETS FIGURANT SUR CETTE LISTE SERONT DISPONIBLES. NOUS VOUS RECOMMANDONS DE BIEN VOULOIR PASSER COMMANDE **3 JOURS** AUPARAVANT.

MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION!



