

Traiteur,
Charcuteries Fines
80 Avenue de la
République
71210 MONTCHANIN
Tél : 03 85 78 11 89

Laroze
Traiteur



Boucherie
Traditionnelle,
Pâtisseries
29 Rue Gambetta
71210 SAINT VALLIER
Tél : 03 85 57 21 84

Nos Desserts*

Prix TTC à la Portion

Nos Tartes : Minimum 6 Personnes

- | | | | | | |
|-----------------|-------|----------------------------|-------|-----------------------|-------|
| • Pommes | 1,50€ | • Tropicane | 2,20€ | • Pavlova aux Fruits | 2,80€ |
| • Fruits | 1,60€ | • Fruits Frais de Saison | 2,50€ | • Chiboust aux Fruits | 3,00€ |
| • Poire, Amande | 2,50€ | • Fraîche (Suivant Saison) | 3,00€ | • Tarte Inspiration | 3,00€ |
| • Citron | 2,50€ | • Framboise Fraîche | 3,00€ | | |

* Notre Pâtisserie est réalisée avec Passion.

Nous travaillons des Produits de grande qualité : des Beurres de Baratte AOP, la Crème d'Isigny ou encore le Sucre de Coco et la Vanille de Madagascar... Divers Chocolats : Valrhona, Chocolats d'origines certifiés « Cacao Trace » et Grands Crus BIO certifiés « Cacao Trace ». Nous reversons 0,10cts d'euro aux agriculteurs pour chaque kilo de chocolat acheté.

Fruits Frais de Saison, mûrs à point et Bio quand on le peut, sont des choix évident pour nous !

Entremets Gourmands 4,6,8,10 Personnes

Minimum 4 Personnes

3,20€ la Part

Croustillant Praliné et Chocolat « Grand Cru » BIO

(Biscuit Amande, Croquant Amande et Noisette, Biscuit Chocolat, Mousse au Chocolat Grand Cru)

Craquant Chocolat Lait BIO et Noisette Intense

(Streusel Noisette, Crémeux Noisette, Biscuit Joconde, Mousse Légère Chocolat Lait)

L'irrésistible

(Craquant Chocolat Blanc, Mousse légère Gianduja, Biscuit Moelleux, Crème Vanille)

Poire, Caramel, Chocolat

(Biscuit Léger, Crémeux Poire William avec Morceaux de Poire, Croquant Caramel Beurre Salé, Moelleux Chocolat, Mousse Caramélia)

Croquant Pomme, Framboise

(Biscuits aux Amandes, Croquant Caramel, Pommes en Cubes, Confit de Framboise, Crème légère à la Vanille)

Croustillant Pistache d'Iran et Griotte

(Moelleux Pistache, Croquant Pistache, Compotée de Griotte, Mousse Légère)

Coco-Mangue-Passion

(Biscuit Coco, Crémeux Mangue avec Morceaux de Mangue, Mousse Passion)

Croustillant Framboise

(Biscuit Moelleux, Croquant Framboise, Crème Légère Vanille, Framboise)

Nos desserts suite ☞

Nos Desserts* (suite)

Prix TTC à la Portion

Entremets Traditionnels : Minimum 4 Personnes 3€ La Part

- Forêt-Noire
- Le Grand Opéra (Chocolat, Café)
- Saint-Honoré
- Fraisier (En saison de Mars à Août)
- Framboisier
- Fruits de Saison

Desserts Divers : Minimum 6 Personnes

- Mignardises 1,10€ / Pièce :
 - Croustillant Praliné Noisette, Chocolat Grand Cru - Tartelette aux Fruits Frais (fraise, Framboise ...)
 - Chou Craquelin, Vanille de Madagascar - Tartelette Citron - Macaron Framboise
 - Financier Pistache-Griotte – Sablé Breton Chocolat-Lait-Cacao
- Verrine Gourmande de Saison 2,80€ / Pièce
- Crème Brulée Vanille de Madagascar 3,00€ / Pièce

Number Cake*(en forme de Chiffre) 4,00€ La Part

- * Minimum 10 Personnes pour 1 Chiffre
- * Minimum 16 Personnes pour 2 Chiffres

- ❖ Parfums :
 - Fruits Frais de Saison
 - Poire William et Chocolat
 - Croustillant Praliné Noisette Chocolat
 - Mangue, Passion, Ananas

Wedding Cake Personnalisé

Minimum 20 Personnes :

Prix à la Portion à Partir de : 5,00€ La Part
Parfums : Fruits Rouges, Poire William Chocolat, Vanille de Madagascar Chocolat

Décor Spéciaux ou Fleurs Fraîches en Supplément (Nous Consulter)

Pièce Montée en Choux Avec Nougatine :

Minimum 15 Personnes

- 3 Choux / personne posés à Plat sur Rond Ou Carré en Nougatine 3,40€
- Modèle Cône : 3 Choux / Pers. avec Nougatine 3,80€
- Modèle Cône : 4 Choux / Pers. avec Nougatine 4,30€
- Modèle à Thème ou Personnalisé avec Nougatine :
 - 3 Choux / Personne 4,40€
 - 4 Choux / Personne 5,20€