

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 !

PRIX TTC à la portion

Nos Tartes

Minimum 6 personnes

Pommes (Pâte feuilletée).....	2,00€
Fruits cuits mélangés (Pâte feuilletée).....	2,00€
Tropézienne.....	3,00€
Poire, Amande.....	3,00€
Citron.....	3,00€
Fruits frais de Saison.....	3,00€
Fraise (suivant saison).....	3,20€
Chiboust aux Fruits.....	3,20€
Framboise fraîche.....	3,50€



Nos Entremets Chocolatés : 4-6-8-10 personnes

Minimum 4 personnes

3,40€ la part

Croustillant Praliné & Chocolat « Grand Cru » BIO

Biscuit Amande, Croquant Amande et Noisette, Biscuit Chocolat, Mousse au Chocolat Grand Cru Papouasie Nouvelle Guinée 73% BIO

Craquant Chocolat Lait BIO & Noisette Intense

Croquant Noisette, Crémeux Noisette, Biscuit Joconde, Mousse légère Chocolat Lait

Trois Chocolat

Biscuit Cacao, Mousse légère Ivoire, Crémeux Chocolat Papouasie Nouvelle Guinée 73% BIO, Mousse lactée 39% BIO

Poire, Caramel, Chocolat

Biscuit léger, Crémeux Poire William avec morceaux de Poire, Croquant Caramel Beurre salé, Moelleux Chocolat, Mousse Caramélia

Nos Entremets Fruités : 4-6-8-10 personnes

Minimum 4 personnes

3,40€ la part

Provençale

Biscuit Pistache, Croustillant Nougat, Marmelade Abricots, Mousse Lait d'Amandes, Crémeux Abricot

Pistache, Griotte

Biscuit moelleux, Croustillant Pistache, Marmelade Griotte, Crème Légère Pistache

Exotique

Croustillant Noix de Coco, Crème légère Vanille, Marmelade Passion, Mangue Rôtie

Croustillant Framboise

Biscuit moelleux, Croquant Fruits Rouges, Crémeux Vanille, Framboise, Mousse légère Framboise

Nos Entremets traditionnels

Minimum 4 personnes

3,40€ la part

Forêt Noire

Saint-Honoré

Fraisier (en saison : de Mars à Août)

Framboisier

Fruits de Saison



Mignardises

Minimum 6 personnes

1,20€ la pièce

- Croustillant Chocolat, Praliné
- Sablé Breton, Chocolat Lait
- Croustillant 3 Chocolats
- Mini Tartelette Pomme

- Chou Craquelin Vanille de Madagascar
- Financier Pistache, Griotte
- Financier Amande & Poire
- Mini Tartelette Fruits Rouges

- Croquant Fruits
- Macaron Framboise
- Mini Tartelette Citron



Number Cake : en forme de Chiffre

Minimum 10 personnes pour 1 Chiffre

Minimum 16 personnes pour 2 Chiffres

4,80€ la part

Parfums :

Fruits frais de Saison

Poire William & Chocolat

Croustillant Praliné Noisette, Chocolat

Mangue, Passion & Ananas

