

## 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).....	2,30€
Tropézienne.....	3,00€
Poire, Amande.....	3,00€
Citron.....	3,00€
Fruits frais de Saison.....	3,00€
Fraise (suivant saison).....	3,60€
Chiboust aux Fruits.....	3,60€
Framboise fraîche.....	3,70€



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

Minimum 4 personnes

**3,60€ 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

**3,60€ 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

3,60€ la part

Forêt Noire

Saint-Honoré

Fraisier (en saison : de Mars à Août)

Framboisier

Fruits de Saison



## Mignardises

Minimum 6 personnes

1,30€ 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

4,95€ la part

Parfums :

Fruits frais de Saison

Poire William & Chocolat

Croustillant Praliné Noisette, Chocolat

Mangue, Passion & Ananas

