Carte des Gâteaux pâtissiers

Merci de choisir au maximum 3 gâteaux différents et de nous consulter pour les recettes de saisons

Les 3 Chocolats

Mousse chocolat blanc, lait, noir

Le Royal Chocolat

Mousse chocolat noir,
feuilleté praliné

La légende d'automne

Mousse chocolat noir,
insert de praliné,
ganache chocolat lait
avec noisettes entières

Le Destinée

Mousse Framboise,
coulis framboise,
croquant chocolat blanc

L'Irwin

Sablé noisette, biscuit coco,
mousse légère vanille et citron vert,
compotée exotique

Le Mandarin

Mousse groseille framboise,
insert crème brûlée

L'Opéra

Biscuit Amande punché au café,
crème beurre café,
ganache chocolat noir et
glaçage chocolat noir

L'Elsanta

Biscuit amande, crème chiboust vanille,
coulis de fraise avec morceaux, mousse fraise (selon la saison)

Fraisier/framboisier Poirier/Abricotier

Crème mousseline aromatisée, génoise, morceaux de fraises
(selon la saison), framboises, poires ou abricots

Numbers Cake (+1€50)

Biscuit Ganache chocolat
Biscuit ganache vanille fruits de saison

Macarons

Macarons pâtissiers aux saveurs variées (4 pièces/pers)

Petits Fours Sucrés

Assortiments de petits fours sucrés (4 pièces/pers)

Pièce montée Traditionnelle

Choux pâtissiers, caramel, nougatine (4 pièces/ pers)