

Bûches entremets

Taille unique 6 personnes

MISS MANDARINE

Mousse à la noisette, crémeux mandarine, biscuit cuillère vanille.

MADemoiselle

Mousse onctueuse vanille, coulis fraise, griotte, cassis, framboise, biscuit fruits.

PETITE POMME

Mousse légère vanille, pomme façon tatin, crème brûlée caramel, biscuit madeleine.

PIROUETTE

Mousse chocolat noir intense, compotée de poire, croustillant pécan, biscuit moelleux noix de pécan.

TOSCANE

Crémeux chocolat blond café, ganache montée chocolat blanc, mascarpone, croustillant café.

CRÉQUILLON

Mousse chocolat noir, crème vanille, feuilleté praliné, amandes et noisettes caramélisées.

Desserts glacés

Taille unique 6 personnes

OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace vanille, biscuit cuillère (sans amandes), meringue italienne à flamber

ROSABELLA

Sorbet fraise, crème glacée vanille, suprême fraise, biscuit moelleux dragées

DOLCE VITA

Sorbet mandarine, glace Stracciatella (vanille et éclats de chocolat), biscuit noisette amande

TRIANON

Meringue française craquante, marbré sorbet framboise passion et crème glacée pistache

CASSE NOISETTE

Glace noisette, parfait chocolat, dacquoise noisette, velours noir

Bûches traditionnelles

Taille unique 6 personnes

CRÈME AU BEURRE

Chocolat / Café / Vanille

Petits fours sucrés

Lunchs assortis

(plateaux de 15 assortis)

Macarons

(parfums assortis x12, 16 ou 25)

Entrées

Lunchs salés

(plateaux de 15 assortis)

Traiteur

Feuilletés langoustines
Coquilles Saint Jacques
Coquilles fruits de mer
Feuilletés d'escargots
Bouchées à la reine

Pains spéciaux

Avec votre foie gras

Pain châtaignes, figues, noisettes

Pain maïs

Pain d'épices

Pain vivaldi (figue, raisin, abricot, agrumes)

Avec vos fruits de mer

Pain de seigle nature ou citron

Pour votre plateau de fromages

Vigneron (céréales, raisins, noisettes)