

Selection de nos entremets du moments

- ◆ ***L'Exocet**
Mangue-passion, chocolat blanc et son biscuit chocolat noir sans gluten.
- ◆ **Destinée**
Mousse framboise, crémeux exotique, confit framboise et son moelleux chocolat.
- ◆ **Serengeti**
Crème anglaise chocolat, compotée de framboise, croustillant riz soufflé.
- ◆ ***Violette**
Bavaroise infusée au thé à la violette, compote de fruits des bois, biscuit amande.
- ◆ **Verveine**
Financier amande, ganache montée infusée à la verveine, compote de fraise, crème brûlée fraise.
- ◆ **Fraîcheur**
Crème légèrement meringuée au citron vert, biscuit shortbread, caramel exotique, meringue fondante, confit citron vert.
- ◆ **Trio Choco**
Bavaroise chocolat blanc, Chantilly chocolat au lait, ganache chocolat 65%, biscuit moelleux chocolat noir.
- ◆ **Chocomel**
Bavaroise chocolat noir crémeux caramel salé, biscuit viennois vanille.
- ◆ **Poire-Choc**
Mousse chocolat, éclats de poire, biscuit chocolat.
- ◆ **St Honoré**
Crème vanille, feuilleté, choux vanille.
- ◆ **Mille-Feuille**
Crème vanille, feuilleté (possibilité de feuilleté aux fruits)
- ◆ **Framboisier**
Biscuit génoise, crème légère, fruit selon saison.
- ◆ **Tarte Citron**
Crème citron, fond e tarte sablé.
- ◆ **Tarte Chocolat**
Ganache chocolat noir, fond de tarte sablé.
- ◆ **Sablé Breton**
Fruit frais, crème vanille, fond de tarte sablé breton.

Nos entremets sont disponibles à partir de 4 personnes ou en portion individuelle.

Certains ne sont pas disponibles dans toutes les tailles.

***Sans Gluten**

Pour les gâteaux d'anniversaire nous vous proposons également d'écrire un message sur vos gâteaux. Vous avez également la possibilité d'ajouter un décor en chocolat ou en massepain.
(facturé en plus selon la taille du sujet)

Nos vendeuse restent à votre entière disposition pour tous renseignements ou demandes personnalisées.