

## ✦ Créations signatures

- **L'Exocet** 🌿 *Sans gluten*  
Mangue-passion, chocolat blanc, biscuit chocolat noir.
- **Destinée**  
Mousse framboise, crémeux exotique, confit framboise, moelleux chocolat.
- **Verveine**  
Biscuit sans gluten, crème légère fraise, compote de Mara des Bois, ganache montée infusée verveine
- **Flowers** 🌿 *Sans gluten.*  
Meringue croquante, compote d'abricot, chantilly crème double à la vanille de Madagascar.
- **Symphonie.**  
Compote de litchi, ganache montée à la vanille, mousse plein fruit à la fraise, moelleux blanc.
- **Fraîcheur**  
Crème légèrement meringuée au citron vert, biscuit shortbread, caramel exotique, meringue fondante, confit citron vert.
- **Sunshine**  
Compotée de mangue, mousse légère passion, bavaroise coco, sablé breton.
- **L'Ambre**  
Crème chocolat caramel au sel, crème anglaise vanille, moelleux façon crème brûlée, brownies chocolat.

- **Trio Choco**  
Bavaroise chocolat blanc, chantilly chocolat au lait, ganache chocolat 65 %, biscuit chocolat noir.
- **Chocomel**  
Bavaroise chocolat noir, crémeux caramel salé, biscuit viennois vanille.
- **Poire-Choc**  
Mousse chocolat, éclats de poire, biscuit chocolat.

## ✦ Classiques revisités

- **St Honoré**  
Crème vanille, feuilleté, choux garnis à la vanille.
- **Mille-Feuille**  
Crème vanille, feuilleté (possibilité fruits).
- **Framboisier**  
Biscuit génoise, crème légère, fruits de saison.
- **Tarte Citron**  
Crème citron, fond sablé.
- **Tarte Chocolat**  
Ganache chocolat noir, fond sablé.
- **Sablé Breton**  
Fruit frais, crème vanille, base sablé breton.

- Nos entremets sont disponibles **à partir de 4 personnes** ou en **portion individuelle**.
    - Certains modèles peuvent être limités en taille.
  - Pour vos **gâteaux d'anniversaire**, nous proposons l'écriture d'un message personnalisé.
    - **Décors en chocolat ou en massepain** disponibles (supplément selon taille).
- Nos équipes se tiennent à votre disposition pour tout renseignement ou demande sur mesure