

LES GÂTEAUX

à commander la veille

La part

ROYAL CHOCOLAT

3.000

Croustillant praliné, biscuit chocolat noir,
mousse chocolat au lait

TROIS CHOCOLATS

2.500

Biscuit façon cake, ganache chocolat blanc,
mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir,
glaçage noir

MILLE FEUILLE

2.500

Pâte feuilletée pure, fondant blanc,
crème vanille / chocolat / praliné

PARIS BREST

3.500

Pâte à choux et crème mousseline pralinée

MACARON ROSE LITCHI FRAMBOISE

3.500

Biscuit macaron, crème au beurre à la rose,
litchis et framboises fraîches

CHEESECAKE FRUITS ROUGES

3.000

Biscuit sablé petit beurre, crème cheesecake,
gelée de fruits rouges, fruits rouges frais, coco râpée

CHEESECAKE DES TROPIQUES

2.500

Biscuit Joconde citron vert, mousse Cream cheese,
compotée d'ananas

TARTE FRAISE

3.000

Pâte sucrée, crème au mascarpone, fraises fraîches

PRÉCIEUX FRAMBOISE

3.000

Mousse chocolat blanc, insert framboise,
biscuit Sacher, croustillant praliné, framboise pépin

COCOMANGO

2.500

Biscuit croustillant coco, bavaroise coco
et compotée de mangue

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

1.000

Chantilly – praliné – pistache (30 choux minimum)

SUR MESURE

Pour plus de plaisir, nous confectionnons votre gâteau selon
vos envies pour vos événements : baptême, mariage, anniversaire