

Les tartes

- La tarte de fruits cuits** 3,00€ la part
pomme ou abricot ou poire
- La tarte de fruits frais de saison** 4,50€ la part
pâte sucrée, crème pâtissière vanille, fraises et /ou framboises
selon approvisionnement des fruits)

La tarte poire-chocolat 4,10€ la part

pâte sucrée, frangipane, poires recouvertes de mousse au chocolat

La tarte de fruits frais exotique 4,50€ la part

pâte sucrée, biscuit coco, crémeux exotique, brunoise de fruits frais (ananas/mangue/fruit de la passion)

La tarte caramel au beurre salé 4,10€ la part

fond de pâte sucrée, crémeux caramel au beurre salé, crème légère à la vanille

Les classiques

Le Paris Brest 4,10€ la part

Pâte à choux, crème légère au praliné, éclats de nougatine

La Tropicéenne 4,10€ la part

brioche, crème légère à la vanille
possibilité d'ajouter des framboises (supp. de 0,40€ la part)

Le cacahuète /Caramel 4,50€ la part

biscuit à la cacahuète, caramel coulant, crème légère à la cacahuète, crémeux caramel.

D'autres entremets sont possible sur demande
(millefeuille, éclair, saint honoré,...)

Les minis-gâteaux

1,30€/pièce

tarte au citron meringuée, choux caramélisés, royal
chocolat, macaron, tarte praline, passion, vanille,
caramel, paris Brest, tartellette de fruits frais,....

Les entremets

Les chocolats 4,10€ la part

- Le Royal**
mousse au chocolat, praliné croustillant, biscuit amande
- L'Éruption**
mousse au chocolat, crème brûlée vanille, praliné croustillant, biscuit amande

Le Chocolat-Caramel

mousse au chocolat, crémeux caramel au beurre salé, praliné croustillant, biscuit amande

Le Passionna

mousse au chocolat, crémeux au fruit de la passion, praliné croustillant, biscuit amande

Le Chocolat-Mère

mousse au chocolat, gelée de mère, biscuit et croquant amandés

Les fruits en mousse 4,50€ la part

Le Citron-Yuzu

Croquant au spéculo, crémeux au citron, ganache montée au Yuzu

Le Framboisy

mousse framboise, gelée de fruits rouges, sable breton

L'Ananas

Mousse ananas, gelée de citron, biscuit façon crumble

Les fruits Frais 4,50€ la part

(suivant l'approvisionnement)

Le macaron

biscuit de macaron, confiture de fruits rouges, crème légère à la vanille, fraises et framboises

Le Fraiser/framboisier

génoise, mousse légère à la vanille, fraises et/ou framboises (pâte d'amande ou meringue italienne dessus)

Les apéritifs

Les feuilletés apéritifs : jambon, saucisses, olives, saumon, anchois, minis pizza, mini flammkuche, mini quiches

Les navettes briochées : charcuterie, fromage, poisson

Les brochettes cocktails : magret de canard/abricot, tomate-cerise/fromage, crevette/ananas

Les pains bagnats : pain suédois avec salade, thon, tomates, mayonnaise

Les minis hamburger au foie gras(froid) : hamburger brioché avec une tranche de foie gras et confiture

Les mini-wrap :

au poulet avec de la salade verte.

Prix à la pièce (composez votre apéritif):

feuilletés : 0,70€

navettes briochées : 1,50€

pain bagnat : 1,50€

hamburger au foie gras : 1,50€

brochettes cocktails : 1,50€

les mini wrap au poulet : 1,50€

Exemple 8 pièces par personne : 10,40€ par pers.

2 feuilletés, 2 navettes briochées, 1 brochette, 1 wrap, 1 pain bagnat, 1 mini hamburger foie gras

Les plaques (48 bouchées)

pizza : 19,00€

quiche : 20,00€

flammkuche : 19,00€