

Les tartes

- La tarte de fruits cuits** 2,00€ la part
pomme ou abricot ou poire
- La tarte de fruits frais de saison** 3,80€ la part
pâte sucrée, crème pâtissière vanille, fraises et /ou framboises
- La tarte poire-chocolat** 3,50€ la part
pâte sucrée, frangipane, poires recouvertes de mousse au chocolat
- La tarte de fruits frais exotique** 3,80€ la part
pâte sucrée, biscuit coco, crémeux exotique, brunoise de fruits frais (ananas/manque/fruit de la passion)
- La tarte caramel au beurre salé** 3,50€ la part
fond de pâte sucrée, crémeux caramel au beurre salé, crème légère à la vanille

Les classiques

- Le Paris Brest** 3,50€ la part
Pâte à choux, crème légère au praliné, éclats de nougatine
- La Tropicane** 3,50€ la part
brioche, crème légère à la vanille
possibilité d'ajouter des framboises (supp. de 0,20€ la part)

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

Les minis-gâteaux

1,10€/pièce

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

Les entremets

Les chocolats 3,70€ la part

- Le Royal**
mousse au chocolat, praliné croustillant, biscuit amande
- L'Eruption**
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-Mûre**
mousse au chocolat, gelée de mûre, biscuit et croquant amandes

Les fruits en mousse 3,70€ la part

- Le Myrtille**
Crème légère à la vanille, gelée de myrtilles, biscuit brownie chocolat
- Le Pomme-Fraise**
mousse à la pomme, gelée de fraises, biscuit streusel
- Le Frambois**
mousse framboise, gelée de fruits rouges, sablé breton
- L'Ananas**
Mousse ananas, gelée de citron, biscuit façon crumble

Les fruits Frais 3,80€ la part

- Le macaron**
biscuit de macaron, confiture de fruits rouges, crème légère à la vanille, fraises et framboises
- Le Fraisier/framboisier**
génévoise, 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, mini pizza, mini flamkuche, mini quiches

Les navettes briochées : charcuterie, fromage, poisson

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

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

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

Les macarons salés : foie gras/olives/chèvre/ roquefort. **Goût sucré/salé**

Prix à la pièce (composez votre apéritif):

feuilletés : 0,40€

macarons : 1,10€

navettes briochées : 1,10€

pains bagnats : 1,10€

hamburger au foie gras : 1,10€

brochettes cocktails : 1,15€

Exemple 8 pièces par personne : 7,45€ par pers.

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

Les plaques (48 bouchées)

pizza : 16,00€

quiche : 17,00€

flamkuche : 16,00€