

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, framipanane, poires recouvertes de mousse au chocolat

La tarte de fruits frais exotique 4,50€ la part
pâte sucrée, biscuit coco, crèmeux exotique, brunoise de fruits frais (ananas/manque/fruit de la passion)

La tarte caramel au beurre salé 4,10€ la part
fond de pâte sucrée, crèmeux 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, crèmeux 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, parû Brest, tartelette de fruits frais.....

Les entremets

Les chocolats 4,50€ 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, crèmeux caramel au beurre salé,
praliné croustillant, biscuit amande

Le Passionna
mousse au chocolat, crèmeux 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 4,50€ la part

Le Citron-Yuzu
Crouquant au spéculoos, crèmeux au citron, ganache
montée au Yuzu

Le Framboüy
mousse framboüse, gelée de fruits rouges, sablé 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 framboüses

Le Fraisier/framboisier
génoüse, mousse légère à la vanille, fraises et/ou
framboüses (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,
poüsson

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

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

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€

pains bagnats : 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€