



## **ENTREMETS**

### **SUCCÈS**

Biscuit « Dacquoise » aux amandes  
Ganache chocolat noir  
Prix à la part : 3.30 €

### **ROYAL FEUILLETÉ**

Biscuit « Dacquoise » aux amandes  
Croustillant praliné et crêpes dentelles  
Ganache chantilly au chocolat noir 60%  
Prix à la part : 4 €

### **EXTASE**

Croustillant praliné noisette  
Biscuit « Dacquoise » aux noisettes  
Ganache chocolat au lait 40%  
Chantilly chocolat au lait 40%  
Prix à la part : 4 €

### **OPÉRA PASSION**

Sablé au beurre  
Crèmeux chocolat noir Rép. Dominicaine 64%  
Biscuit « Joconde » aux amandes  
Crèmeux aux fruits de la passion  
Prix à la part : 4 €

### **ZÉNITUDE**

Croustillant praliné pistache  
Crèmeux pistache  
Biscuit Dacquoise pistache  
Crèmeux chocolat pur Equateur 66%  
Prix à la part : 4 €

### **FESTIVAL**

Tuile aux amandes  
Compotée fraises et framboises  
Biscuit génoise aux amandes  
Bavaroise chantilly et mascarpone à la vanille  
Prix à la part : 4 €

### **FRAMBOISIER**

Biscuit Génoise- Crème pâtissière à  
la vanille Bourbon- Framboises entières  
Prix à la part : 3.40 €

## **TARTES**

### **Tarte ALCAZAR**

Pâte sablée aux amandes  
Compote d'orange  
Biscuit financier aux amandes  
Prix à la part : 2.80 €

### **Tarte CITRON**

Pâte sablée aux amandes  
Crème aux citrons jaunes  
Meringue craquante  
Prix à la part : 2.80 €

### **Tarte VÉNUS**

Pâte sablée aux amandes  
Caramel au sel de Guérande semi-liquide  
Ganache chocolat au lait 40%  
Prix à la part : 3.30 €

### **Tarte D'À CÔTÉ**

Pâte sablée aux amandes  
Sabayon au marron  
Poires caramélisées  
Prix à la part : 3.30 €

### **Tarte D'ICI**

Pâte sablée aux amandes  
Crème aux amandes  
Pommes cuites  
Prix à la part : 2.80 €

**Afin de pouvoir répondre au mieux à vos attentes,  
nous vous conseillons de passer commande au  
minimum 48 heures à l'avance.**

**Merci**

*Tous nos tarifs vous sont indiqués à titre informatif et peuvent être  
modifiés sans préavis.*

# CAKES

Chocolat et praliné 12 €

Citron 9.50 €

Suivant la saison et notre créativité, d'autres parfums de cake peuvent apparaître.  
N'Hésitez pas à vous renseigner.

# GATEAUX INDIVIDUELS

## ROGNON

Biscuit à la cuillère  
Ganache chocolat noir  
3 €

## BARQUETTE aux MARRONS

Pâte sablée aux amandes  
Frangipane  
Appareil à la crème de marrons  
3 €

## LAMPION PISTACHE / CHOCOLAT

Pâte sablée - Frangipane  
Crème d'amande à la pistache  
ou Ganache chocolat noir  
3 €

## FINANCIER

Biscuit aux amandes et beurre noisette  
2 €

SUCCÈS 3.30 €

Tartelette ALCAZAR 2.80 €

Tartelette CITRON 2.80 €

Tartelette VÉNUS 3.30 €

EXTASE 4 €

OPÉRA PASSION 4 €

ZÉNITUDE 4 €

FESTIVAL 4 €

CUBE 4 €

Pâte sablée aux amandes - Meringue  
Caramel au sel de Guérande semi-liquide  
Ganache chantilly au chocolat noir 60%

# MACARONS et PETITS FOURS

5.80 € / 100GrS

Croustillant et moelleux à la fois, nos macarons sont uniquement garnis de ganaches chocolat ou de crème d'amandes.

Parfums : chocolat, vanille & pâte d'amandes, pistache & pâte d'amandes, café & chocolat lait, fraise & chocolat blanc, cassis & chocolat noir, passion & chocolat lait, caramel & chocolat lait, abricot & chocolat blanc, noisette & chocolat lait & myrtilles séchées, rose/fleur d'oranger & chocolat blanc & gingembre confit, griotte & chocolat noir, crémeux citron vert-citron jaune, ....)

Petit fours : financier, bâton maréchaux, Biarritz, cookie, bande orange et framboise linzer, soufflé praliné/coco, soufflé pistache/cerise amarena, pâte d'amandes pistache/orange/citron..., tuile aux amandes, langue de chat, meringue nature, meringue praliné....

# GLACES et SORBETS

7.90€ le pot de 500ml

Crèmes Glacées : vanille Tahitensis, chocolat noir 62%pur Brésil, noisette du Piémont, caramel à la fleur de sel de Guérande, marron, Stracciatella, Pistache d'Italie San Biaggio.

Sorbet plein fruit : fraise, abricot, citron jaune & vanille Bourbon, cassis noir de Bourgogne, exotique vanille, poire Williams, Ispahan (framboise-litchi et rose), tohu-bohu (rhubarbe & crumble).

*Tous nos sorbets et crèmes glacées sont réalisés artisanalement dans notre laboratoire à partir d'ingrédients de première qualité et de parfums uniquement naturels dans le respect des traditions familiales et de recettes artisanales rigoureuses.*

Afin de pouvoir répondre au mieux à vos attentes, nous vous conseillons de passer commande au minimum 48 heures à l'avance.

Merci

*Tous nos tarifs vous sont indiqués à titre informatif et peuvent être modifiés sans préavis.*