



COLLECTION

AUTOMNE / HIVER 2018

MAIRET.CREATIONS@GMAIL.COM - WWW.MAIRET-CREATIONS.COM - TEL : 06 73 36 79 99
823B COURS DE GRAY 21850 SAINT-APOLLINAIRE

AUTOUR DES FRUITS

disponible à partir de 4 personnes

AQUARELLE 4,20 euros/personne

Dacquoise noix de coco, crème de vanille Bourbon, gel passion et confit d'ananas, le tout recouvert d'un velours de chocolat blanc, à découvrir !

AMBRE 4,00 euros/personne

Un dessert tout en gourmandise composé d'un biscuit ultra moelleux aux amandes, une mousse au caramel, un streusel croquant et des pommes confites relevées à la fleur de sel de Guérande.

DOUCEUR DE FRUITS ROUGES 4,00 euros/personne

Biscuit moelleux aux zestes de citron vert, confit de fruits rouges, mousse aux framboises, craquant de chocolat blanc et chantilly de citron vert, tout en légèreté.

AUTOUR DU CHOCOLAT

disponible à partir de 4 personnes

VOYAGE GOURMAND 4,30 euros/personne

Découverte autour de la noix de cajou avec cet entremet composé d'une mousse praliné noix de cajou, crémeux citron, confit de framboise, biscuit aux noisettes et croustillant de cajou.

SAINT DOMINGUE 4,30 euros/personne

Un chocolat d'exception mis en valeur dans une mousse onctueuse, accompagné d'un confit d'orange, un biscuit moelleux au chocolat et un shortbread cacao intense pour un croquant irrésistible.

MADAGASCAR 4,30 euros/personne

Sablé chocolat, biscuit praliné noisette, mousse légère au chocolat et insert de crème brûlée à la vanille de Madagascar.



COLLECTION ORIGINALE

Disponible en 4,6,8, 10 et 12 personnes

MILLE FEUILLES CONTEMPORAIN 4,10 euros/personne

Feilletage à la noisette, caramélisé, recouvert d'une crème onctueuse à la vanille et d'un caramel aux noisettes grillées fleur de sel de Guérande, 100 % gourmand !

SOLEIL D'HIVER 4,00 euros/personne

Crumble croustillant et biscuit moelleux à la cassonade, mousse délicate aux zestes de citron vert et mangues rôties, tout en fraîcheur !

COLLECTION DE TARTES

disponible en 4, 6, 8, 10 personnes

TARTE CHOCOLAT CARAMEL 3,90 euros/personne

Pâte sablée aux amandes, ganache onctueuse au chocolat, caramel à la fleur de sel et amandes grillées.

TARTE ARABICA 3,50 euros/personne

Pâte sablée vanille, praliné de café, crémeux de café intense, chantilly de café du Brésil.

TARTE MYRTILLES SAUVAGES 3,60 euros/personne

Pâte sablée, crème d'amandes grillées et myrtilles sauvages confites et relevées de citron vert.

TARTE AGRUMES 4,00 euros/personne

Pâte sablée aux zestes d'orange, biscuit pistache grillée, confit d'orange, suprêmes d'agrumes et sésame doré pour un maximum de fraîcheur.



COLLECTION DE MIGNARDISES

À partir de 6 pièces identiques par commande
CRÉATION AU CHOIX : 1,65 euros / pièce

DÔME DE TAHITI

Sur un sablé coco, une mousse à la vanille de Tahiti renfermant un confit d'ananas.

ROSE DES SABLES CHOCOLAT/ORANGE

Sablé chocolat noir, ganache délicate grand cru, confit d'orange et fine feuille de chocolat craquant.

BILLE CITRON MERINGUÉE

Sablé breton à la fleur de sel, crémeux citron et meringue fondante.

DÔME DE MADAGASCAR

Sablé chocolat noir, mousse au chocolat et insert de crème brûlée à la vanille de Madagascar.

FINGER CHOCOLAT NOISETTE

Dacquoise aux noisettes torréfiées, praliné croquant et mousse au chocolat noir.

BILLE D'HIVER

Sablé amande, bille de mousse marron et confit de myrtilles.

CHOU 100 % BOURGOGNE

Chou craquelé 100% cassis.

ROSE BONBON

Dôme de mousse framboise et confit de citron vert.

AMANDA

Sablé craquant, ganache légère au chocolat au lait, gel passion et amandes grillées.

CRUMBLE CHOCOLAT FRAMBOISE

Biscuit crumble noisette, ganache fondante et confit de framboises fraîches.

BILLE AMBRÉE

Mousse caramel et pommes confites à la fleur de sel.

Laissez vos papilles faire le reste

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais, un délai de 48h00 nous est donc nécessaire.
Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous sommes à votre disposition pour un devis personnalisé.

