



COLLECTION

PRINTEMPS / ÉTÉ 2019

AUTOUR DES FRUITS

DOUCEUR DE FRUITS ROUGES 4 pers = 17.60€ / 6 pers = 25.20€ / 8 pers = 32.00€

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

DULCEY ABRICOT 4 pers = 18.10 € / 6 pers = 26.40€ / 8 pers = 34.40 €

L'alliance subtile du chocolat blond aux saveurs biscuitées, d'un cœur d'abricot rempli de douceur et d'un crémeux au citron dans un chou craquelé, à découvrir !

PARFUM DE VERGER 4 pers = 17.60€ / 6 pers = 25.20€ / 8 pers = 32.00€

Crumble citronné, garni d'une mousse légère à la vanille et d'un confit de fraises, quelques fruits frais pour un dessert tout en fraîcheur.

AUTOUR DU CHOCOLAT

100% CHOCOLAT 4 pers = 18.00€ / 6 pers = 26.40€ / 8 pers = 34.40€

Découverte autour du chocolat en 3 textures, croquant avec un crumble au cacao, crémeux avec une ganache au chocolat lacté et onctueux dans une mousse au chocolat noir pure origine Ghana.

CERISE ET CHOCOLAT 4 pers = 18.00€ / 6 pers = 26.40€ / 8 pers = 34.40€

Sablé craquant au chocolat, confit de griottes noires et mousse légère aux cerises en insert, mousse onctueuse au chocolat noir 64% de Madagascar, irrésistible !

CARAMELATE 4 pers = 17.60€ / 6 pers = 25.80€ / 8 pers = 33.60€

Biscuit chocolat, mousse légère au chocolat lacté 40%, garni de caramel de cacahuètes, chantilly Jivara, pour le plaisir des papilles !

COLLECTION ORIGINALE

LA RUCHE 4 pers = 17.60€ / 6 pers = 25.80€ / 8 pers = 33.60€

Découverte autour du miel avec un biscuit madeleine,
un cœur de confit d'ananas et une mousse délicate au miel de fleurs sauvages.

BARRE CHOCOLATÉE 4 pers = 18.00€ / 6 pers = 26.40€ / 8 pers = 34.40 €

Shortbread amande/noisette, biscuit moelleux aux noisettes,
ganache chocolat noir aux notes grillées et cacaotées, chantilly lactée, 100% gourmand !

COLLECTION DE TARTES

TARTE EN ROBE DE FRAISES 4 pers = 17.50€ / 6 pers = 24.00€ / 8 pers = 28.80€

Pâte sablée, crème vanille, chantilly légère, confit de fraises et sélection de fraises fraîches.

TARTE ÉLÉGANCE FRAMBOISES 4 pers = 18.00€ / 6 pers = 26.00€ / 8 pers = 32.00€

Pâte sablée amande, ganache extra vanille, confit de framboises et sélection de framboises fraîches.

TARTE CITRON MERINGUÉE 4 pers = 17.00 € / 6 pers = 22.00€ / 8 pers : 28.00€

Pâte sablé croustillante, crèmeux de citron bio, meringue fondante et zeste de citron vert.

TARTE CHOCOLAT CARAMEL 4 pers = 18.00€ / 6 pers = 24.00€ / 8 pers = 29.80€

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

SAINT-HONORÉ 4 pers = 18.00€ / 6 pers = 24.00€ / 8 pers = 31.20€

Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille, choux caramel et chantilly à la vanille bourbon.

COLLECTION DE MIGNARDISES

A partir de 6 pièces identiques par commande (1.60€/pièce)

DÔME DE MADAGASCAR

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

DÔME DE TAHITI

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

DÉLICATE FRAMBOISE

Dôme de mousse aux framboises et confit de framboises fraîches.

100% FRAISES

Sablé amande, mousse de fraises et confit de fraises Mara des bois.

FASHION FRUITS ROUGES

Biscuit sablé, chantilly citron vert, coulis de fruits rouges et sélection de fruits frais.

CHOU CRAQUELÉ VANILLE FRAISE

Pâte à choux croustillante, crème à la vanille, smoothie de fraises.

BILLE CITRON MERINGUÉE

Sablé breton à la fleur de sel, crèmeux citron jaune et meringues fondante.

BILLE DULCEY ABRICOT

Sablé croquant, confit d'abricot et ganache au chocolat blond.

BILLE EXOTIQUE

Sablé cassonade, mangues confites au parfum de passion et chantilly légère au citron vert.

NOISETTE & CITRON

Sablé cacao, mousse au praliné noisette, confit de citron jaune.

CRUMBLE CHOCOLAT

Ganache au chocolat noir et caramel à la fleur de sel, amande grillée.

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.

