



COLLECTION
AUTOMNE/HIVER 2019

AUTOUR DES FRUITS

DOUCEUR DE FRUITS ROUGES 4 pers = 17.90€ / 6 pers = 25.90€ / 8 pers = 32.00 €

Biscuit amande aux zestes de citron vert, confit de fruits rouges, mousse aux framboises, croquant de chocolat blanc et chantilly de citron vert, tout en légèreté !

AMBRE 4 pers = 18.00 € / 6 pers = 26.00€ / 8 pers = 33.00 €

Une mousse au caramel, des pommes confites relevées à la fleur de sel de Guérande et un biscuit tout en légèreté, le plaisir de la gourmandise !

JARDIN ÉXOTIQUE 4 pers = 18.50 € / 6 pers = 26.50 € / 8 pers = 34.00 €

Un dessert frais et subtil composé d'un biscuit moelleux, une mousse vanillée et un cœur de mangues confites aux fruits de la passion !

AUTOUR DU CHOCOLAT

COEUR DE NOISETTE 4 pers = 18.90€ / 6 pers = 26.90€ / 8 pers = 34.90 €

Dacquoise noisette, mousse au chocolat noir intense et cœur de praliné noisette 100% additif ! Une touche de chantilly au chocolat lacté qui apportera de la délicatesse à ce dessert.

NOIR EBENE 4 pers = 18.90€ / 6 pers = 26.90€ / 8 pers = 34.90 €

Biscuit cacaoaté, insert de confit de framboises, croquant de noisette et mousse au chocolat noir grand cru pur Équateur aux notes boisées.

PASSIONNÉMENT 4 pers = 18.90€ / 6 pers = 26.90€ / 8 pers = 34.90 €

Biscuit croquant aux amandes, ganache onctueuse au chocolat au lait, crèmeux acidulé aux fruits de la passion, glaçage gourmand et chantilly Jivara.

COLLECTION ORIGINALE

POIRE & CHOCOLAT 4 pers = 18.90€ / 6 pers = 26.90€ / 8 pers = 34.90 €

Crumble cacao et sésame noir, confit de poires aux notes vanillées et mousse au chocolat noir grand cru,
Irrésistible !

NOCE BRUNE (sans gluten)..... 4 pers = 18.90€ / 6 pers = 26.90€ / 8 pers = 34.90 €

Le mariage intense de la banane, du citron vert et du rhum brun !
Sablé ultra léger à la farine de riz, cœur de banane, ganache montée citron vert et rhum brun.
À découvrir !

COLLECTION DE TARTES

TARTE CITRON MERINGUÉE 4 pers = 17.50€ / 6 pers = 22.00€ / 8 pers = 28.00 €

Pâte sablée croustillante, crémeux de citron bio, meringue fondante et zestes de citron vert.

SAINT-HONORÉ 4 pers = 18.00€ / 6 pers = 24.00€ / 8 pers = 32.00 €

Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille, choux caramel et chantilly vanille Bio de Madagascar.

TARTE CHOCOLAT/CARAMEL 4 pers = 18.00 € / 6 pers = 24.00€ / 8 pers = 30.50 €

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

TARTE VANILLE/PÉCAN 4 pers = 18.00€ / 6 pers = 24.00€ / 8 pers = 32.00 €

Pâte sablée amande, mousse au praliné noix de pécan, ganache extra vanille, de la pure gourmandise !

COLLECTION DE MIGNARDISES

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

AMANDE & ORANGE

Sablé aux amandes, confit d'orange, ganache montée amande.

POIRE & CHOCOLAT

Sablé croquant, poire confite, crémeux chocolat sésame noir et billes croustillantes.

RHUM / BANANE / CITRON VERT (sans gluten)

Sablé à la farine de riz, confit de banane, ganache légère au citron vert et une pointe de rhum brun.

DÔME DE MADAGASCAR

Sablé chocolat noir, mousse au chocolat noir intense, insert de crème brûlée à la vanille Bio.

BILLE CITRON MERINGUÉE

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

CRUMBLE CHOCOLAT CARAMEL

Ganache au chocolat noir Grand Cru, caramel à la fleur de sel et amandes grillées.

BILLE AMBRÉE

Sablé aux amandes, mousse au caramel et insert de pommes confites comme une tatin.

DÉLICATE FRAMBOISE

Dôme de mousse aux framboises, coulis de framboises et croustillants de framboises.

NOISETTE & CITRON

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

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.