

# JeanPierre

LES MOMENTS DE PLAISIR

## 1 Les entremets

|           |   |
|-----------|---|
| Symphonie | Mousse chocolat, crème café noisette et meringue croquante  |
| Vendôme   | Mousse chocolat au lait, crème brûlée à la vanille, dacquoise noisette, fond croustillant         |
| Faro      | Crèmeux chocolat au lait, bavaroise lait d'amande et compotée de framboises                       |
| Glamour   | Mousse fruits rouges, crèmeux vanille, compotée de mûre et cassis et biscuit croustillant         |
| Plaisir   | Mousse chocolat et crème à la vanille de Madagascar, biscuit caramélisé                           |
| Echiquier | Mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, biscuit chocolat            |
| Charlotte | Biscuit cuillère, bavaroise à la vanille, décor framboise   |
| Tahiti    | Mousse framboise, bavaroise vanille, biscuit léger et gelée de framboise pépins                   |
| Turlutin  | Crème fondante à la vanille parsemée de framboises, meringue italienne                            |
| Pompadour | Biscuit chocolat, mousse chocolat (possibilité de garnir l'intérieur de fraises ou de framboises) |
| Ispahan   | Macaron, crème à la rose, framboises fraîches et litchis  |
| Everest   | Mousse fromage blanc truffé de framboises, crème citron et crumble                                |

Prix : 3,90 € / p.p.

AUBEL: 087 68 70 60 - BATTICE: 087 33 43 69 - BEUFAYS: 04 388 37 22 - VISÉ: 04 379 21 56  
LIÈGE CENTRE: 04 222 05 33 - LIÈGE DARTOIS: 04 225 10 25 - THEUX: 087 35 38 00

BOULANGERIE / PÂTISSERIE JEANPIERRE: SUIVEZ NOS ACTIVITÉS SUR FACEBOOK

# JeanPierre

LES MOMENTS DE PLAISIR

## 2 Les entremets

|                 |  |
|-----------------|--|
| Ivoire          | Mousse chocolat blanc, coulis de framboise et griotte, génoise aux amandes                       |
| Coup de cœur    | Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse fondante au chocolat, gelée framboises pépins         |
| Javanais        | Fines feuilles de biscuits aux amandes, crème au beurre légère moka                              |
| Misérable       | Biscuit aux amandes, crème au beurre légère - vanille  |
| Profiteroles    | Choux garnis de crème vanille, fond pâte sablée garni de crème Madame vanille, sauce au chocolat |
| Crème fraîche   | Génoise nature imbibé de confiture de framboises, fruits frais, crème fraîche                    |
| Crème au beurre | Génoise café imbibée, crème au beurre légère - au café   |
| Tarte citron    | Fond de pâte sablée et crème citron, meringue italienne et framboises                            |

Prix : 3,90 € / p.p.