



Les entremets

Tous nos entremets sont au prix de 4.50 € par personne

Les entremets

Disponibles en 4p, 6p, 8p, 10p et 12p

Entremet	Composition
Croûte au citron meringuée	Fond de pâte sablée, crème intense au citron, meringue italienne et framboises
Everest	Mousse au fromage blanc truffé de framboises, crème au citron et crumble
Ispahan	Biscuit macaron, crème à la rose, framboises fraîches et litchis
UNIQUEMENT DISPONIBLE EN 6P	
Kremlin	Mousse au fruit de la passion, coulis de framboise, biscuit à la pistache et sablé breton
Profiteroles	Choux garnis de crème à la vanille, fond de pâte sablée garni de crème Madame vanille et sauce au chocolat
Turlutin	Crème fondante à la vanille parsemée de framboises, biscuit léger et meringue italienne

Disponibles en 4p, 6p, 8p, 10p, 12p et jusqu'à 60p en chiffres pairs

Entremet	Composition
Coup de cœur	Biscuit au chocolat parfumé à la framboise, mousse fondante au chocolat et gelée de framboises pépins
Crème au beurre moka	Génoise imbibée de café et crème au beurre légère au café

Crème fraîche	Génoise nature imbibée de confiture de framboises, crème fraîche et assortiment de fruits frais. Recouvert au choix de masepain, de glaçage au chocolat, de copeaux de chocolat ou de pâte à sucre.
Trilogie	Mousse au chocolat blanc, mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat noir et biscuit au chocolat
Faro	Crèmeux au chocolat au lait, bavaroise au lait d'amande et compotée de framboises
Glamour	Mousse aux fruits rouges, crèmeux vanille, compotée de cassis et biscuit aux amandes
Javanais	Fines feuilles de biscuits aux amandes et crème au beurre légère au moka
Misérable	Biscuit aux amandes et crème au beurre légère à la vanille
Passionata	Mousse au chocolat au lait, crèmeux caramel et fruit de la passion et dacquoise aux noisettes
Pompadour	Biscuit au chocolat noir, mousse au chocolat noir (possibilité de garnir l'intérieur de fraises ou de framboises)
Précieux	Mousse au chocolat noir, crème fraîche au chocolat noir, biscuit au chocolat et framboises fraîches
Vendôme	Mousse au chocolat au lait, crème brûlée à la vanille et biscuit croustillant