

Nos entremets de Pâques

<u>Symphonie</u>	Mousse chocolat, crème café noisette et meringue croquante.
<u>Vendôme</u>	Mousse chocolat au lait, crème brûlée à la vanille, dacquoise noisette, fond croustillant.
<u>Faro</u>	Crèmeux chocolat au lait, bavaroise lait d'amande et compotée de framboises.
<u>Tahiti</u>	Mousse framboise, bavaroise vanille, biscuit aux amandes.
<u>Charly</u>	Mousse chocolat, crème chantilly chocolat parsemé de framboises fraîches, biscuit chocolat.
<u>Plaisir</u>	Mousse chocolat et crème à la vanille de Madagascar, biscuit caramélisé.
<u>Echiquier</u>	Mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, biscuit chocolat.
<u>Turlutín</u>	Crème fondante à la vanille parsemée de framboises, meringue italienne
<u>Pompadour</u>	Biscuit chocolat, mousse chocolat (possibilité de garnir l'intérieur de fraises ou de framboises)
<u>Ispahan</u>	Macaron, crème à la rose, framboises fraîches et litchis.
<u>Everest</u>	Mousse fromage blanc truffé de framboises, crème citron et crumble.
<u>Carré chocolat</u>	Biscuit chocolat, mousse chocolat, croustillant praliné et fines feuilles de chocolat.
<u>Javanais</u>	Fines feuilles de biscuits aux amandes, crème au beurre légère moka
<u>Misérable</u>	Biscuit aux amandes, crème au beurre légère - vanille
<u>Tarte citron</u>	Fond de pâte sablée et crème citron, meringue italienne et framboises
<u>En forme de nid de Pâques :</u>	
<u>Crème fraîche</u>	Génoise nature imbibé de confiture de framboises, fruits frais, crème fraîche
<u>Crème au beurre</u>	Génoise café imbibée, crème au beurre légère - au café