



## Les entremets d'Amour

### En forme de cœur : (4 personnes)

<b>Glamour</b>	<b>Mousse framboise, bavaroise à la vanille, crémeux cassis, biscuit croustillant.</b>
<b>Piémont</b>	<b>Dacquoise noisette, croustillant noisette, mousse et ganache montée noisette.</b>
<b>Prélude</b>	<b>Crème onctueuse à la vanille, framboises, sirop de fraise et génoise aux amandes.</b>

### Les petits gâteaux individuels Saint Valentin :

<b>Kiss Me</b>	<b>Mousse chocolat blanc et compotée de griottes, biscuit aux amandes.</b>
<b>Glamour</b>	<b>Mousse framboise, bavaroise à la vanille, crémeux cassis, biscuit croustillant.</b>
<b>Piémont</b>	<b>Dacquoise noisette, croustillant noisette, mousse et ganache montée noisette.</b>
<b>Coup de cœur</b>	<b>Mousse chocolat framboise, biscuit chocolat et gelée de framboises pépins.</b>

### Les duos :

<b>Love</b>	<b>Fond croustillant, biscuit chocolat, mousse chocolat, framboises fraîches et fines feuilles de chocolat.</b>
<b>You and me</b>	<b>Mousse fromage blanc / crème citron, mousse fraise / crème vanillée, fond de pâte sablée.</b>
<b>Précieux</b>	<b>Mousse au chocolat noir, crémeux framboises, biscuit au chocolat et framboises fraîches.</b>