

Gateaux à partager

Tarte FRAISES

Pâte sucrée fibrée, crème d'amande, coulis de fraise, crème légère à la vanille, fraises fraîches
Pour 100g : Glucides 24g dont 6,7g de sucres. 4-6 pers: 29 € 6-8 pers: 39,50€

Tarte CITRON NOISETTE

Tarte au citron revisitée avec du praliné noisette, digeste et gourmande. Crémeux citron, praliné noisette, meringue 0%. Pour 100g: 33g de glucides dont 8g de sucres. 4-6 pers: 29€ 6-8 pers: 39,50€

Tarte CROUSTI LAIT NOISETTE

Pâte sucrée fibrée, crémeux et croustillant noisette, ganache chocolat lait, praliné noisette.
Pour 100g : Glucides : 28g dont 7g de sucres. 4-6 pers: 29€ 6-8 pers: 39,50€

Tarte PISTACHE & FLEUR D'ORANGER

Pâte sucrée fibrée, crémeux pistache, ganache montée fleur d'oranger, coeur coulant pistache.
Pour 100g : Glucides 33g dont 5,6g de sucres. 4-6 pers: 29€ 6-8 pers: 39,50€

Tarte VANILLE & PECAN

Pâte sucrée fibrée, croustillant pécan, praliné pécan, crème vanille.
Pour 100g : Glucides 20g dont 7,9g de sucres. 4-6 pers: 29€ 6-8 pers: 39,50€

Tarte TOUT CHOCO NOIR

Pâte sucrée cacao, crémeux chocolat, praliné sarrasin chocolat noir, ganache chocolat.
4-6 pers: 29€ 6-8 pers: 39,50€

FRAISIER

Biscuit pain de gène, coulis de fraises, ganache vanille, fraises fraîches direct producteur (Roquevaire). Pour 100g : Glucides 24g dont 6,7g de sucres. 4-6 pers: 36€ 6-8 pers: 45€

Entremet CHOCOLAT NOIR - FRAMBOISE

Biscuit moelleux amande, mousse chocolat noir, insert framboise, glaçage rocher chocolat noir, framboises fraîches.

Pour 100g : Glucides 24g dont 6g de sucres. 4-6 pers: 35€ 6-8 pers: 45€

Entremet CHOCO LAIT-NOISETTE

Biscuit moelleux noisette, mousse chocolat au lait, coeur coulant praliné, glaçage rocher.

Pour 100g : Glucides 42g dont 8,9g de sucres. 4-6 pers: 35€ 6-8 pers: 45€

Entremet "SNICKERS"

Biscuit cru & crousti amande-cacahuète-chocolat, mousse légère chocolat au lait, caramel maison à la cacahuète.

Pour 100g : Glucides 38g dont 7,2g de sucres. 4-6 pers: 35€ 6-8 pers: 45€