

GRANDS GATEAUX

TARTES

3,90 € par personne

POMME COMPOTE : pommes fond de compote et pâte feuilletée (max 8 pers)

ABRICOT/MIRABELLE/QUETSCHÉ/POIRE : fond de crème d'amande fruits au choix et pâte sablée (max 8 pers)

POMME PAYSANNE : pommes et appareil à crème sucre fond sablé (max 8 pers)

RHUBARBE : fond sablé, rhubarbe en dés et appareil à crème (max 8 pers)

CHIBOUST : compotée pommes abricot, soufflé caramélisé, framboises fraîches, fond sablé (max 8 pers)

TUTTI FRUTTI : fond sablé, mélanges de fruits et appareil à la crème (max 8 pers)

TATIN : fond feuilleté et pomme entières cuites au beurre et caramélisées (max 8 pers)

PLOUGASTEL : fond en sablé tendre pur beurre avec fraise, framboise, tutti fruits (max 8 pers) **4,80 € par personne**

ENTREMETS AUX FRUITS

5,50 € par personne

DULCE : Cœur confit de framboises et de pommes croquantes cuites au four, crème légère confiture de lait, biscuit Joconde moelleux au caramel (max 8 pers)

RUBY : Dacquoise pamplemousse aux amandes, croustillant de riz soufflé, confit de pamplemousse, crème légère framboise (max 8 pers)

PRINTEMPS : Biscuit amande citron, crémeux verveine, confit de fraise, crème légère citron (max 8 pers.)

PAVLOVA : Meringue vanille, chantilly onctueuse et fruits rouges frais de saison

VICTORIA Biscuit madeleine pistache, cœur crémeux framboise griottes et cranberries et crème légère mangue passion (max 8 pers)

DELICE FRAMBOISE Biscuit aux amandes et framboise, cœur confit framboise, crème légère framboise et crème légère vanille bourbon (max 8 pers)

MARRONNIER : Biscuit Joconde, crème légère aux marrons et marrons glacés en morceau (15/10 au 15/03)

BACCARA : Macaron vanille, mousseline à la rose et framboises (max 8 pers)

OPERA FRUITS ROUGES : Biscuit Joconde, crémeux framboise et crème au beurre vanille

OPERA MANGUE PASSION : Biscuit Joconde et crème légère mangue passion

OPERA PISTACHE CERISE : Biscuit amande et pistache, crème cerise griotte et crème pistache

FRAISIER / FRAMBOISIER : Génoise, crème mousseline vanille, dessus pâte d'amande et fruits (30/04 au 30/10)

ENTREMETS CHOCOLAT

5,50 € par personne

PIEMONTE : Dacquoise chocolat – noisette, crème légère praliné et crémeux chocolat et crémeux noisettes (max 8 pers)

PRESTIGE : Biscuit amandes, fin praliné croustillant et mousse chocolat

SUBLIME : Alliance crème légère trois chocolats et biscuit chocolat (max 8 pers)

OPERA : Biscuit imbibé, ganache chocolat noir amer et crème café

LANCELOT : Biscuit moelleux chocolat, palets de nougatine croquante et crème légère chocolat (max 8 pers)

SOLEIL D'HIVER : Cœur crémeux passion, crème chocolat, biscuit chocolat et fond sablé (max 8 pers)

DECLINAISON CACAO : Biscuit moelleux chocolat, crémeux chocolat noir, crème légère chocolat, glaçage chocolat noir

Sans oublier les mille-feuilles, les Paris Brest, les Babas au Rhum fruits ou chantilly (max 8 pers)

ENTREMETS disponibles à notre magasin

AUX FINS DELICES 22 Avenue de la Division Leclerc à ANTONY

ANDALOUSIE : Sablé breton, dacquoise noisettes, crémeux praliné, compoté d'oranges et crème légère mangue passion (max 8 pers)

AMARYLLIS : Fond sablé, crème citron, cœur fraise mara des bois, fraises de bois entières, biscuit pâte à chou au citron (max 8 pers)

PROVENCAL : Biscuit moelleux aux amandes, abricots poêlés, crème légère pistache, confit d'abricots (max 8 pers)

Et sans oublier la spécialité traditionnelle de la maison **LE LOUIS PHILIPPE (selon les saisons)**

Petits fours frais 70€ le kilo

Macarons 80€ le kilo en vrac et présentations en pyramide 24,40, 60, 80, 110 pièces

Pièce montée : 7€ par personne pour 4 choux (nougatine)

Fabrice Ducomte

MAITRE ARTISAN

7 avenue Aristide Briand 92160 Antony

Tél. : 01.42.37.59.35 / courriel : fabriceducomte@wanadoo.fr

92 Rue Jean Longuet

92290 CHATENAY MALABRY

Tél. : 01 47 02 07 57

22 avenue de la division Leclerc

92160 ANTONY

Tél. : 01 46 66 13 21