

# LA CARTE DES DESSERTS

## ◆ NOS BISCUITS TRADITIONNELS

*Vanille - chocolat - café - pralin - kirsch - Grand Marnier - Cointreau*

## ◆ NOS BISCUITS AUX FRUITS ou TARTES SABLÉES

*aux 7 fruits (mélange de fruits) - aux fraises ou aux framboises (en saison)*

## ◆ NOS MILLE FEUILLES

*le classique - aux fruits*

## ◆ LE FRAISIER

*Mousseline vanille ou kirsch - fraises entières et fines couches de pâte d'amande.*

## ◆ L'OPÉRA

*Biscuit aux amandes - ganache chocolat et crème au beurre café*



## ◆ NOS PIÈCES EN CHOUX

*divers thème et parfums possibles*

## ◆ NOS MIGNARDISES

## ◆ NOS MOUSSES

### La 3 CHOCOLATS

La PRINCESSE *(mousse poire et mousse chocolat noir)*

### La FRAMBOISE/PASSION

L'ANTILLAISE *(mousse vanille parsemée de morceaux d'ananas)*

### La FRAISE/RHUBARBE

La PASSIONATA *(mousse mangue/abricot coulis passion)*

### La FRAMBOISE/CHOCOLAT

La CROUSTILLANTE *(mousse chocolat et mousse pralin et son croustillant feuilleté)*

### La FRAISE/LITCHIS

### La COCO/BANANE

La CHOCOLAT NOIR *parsemée de framboise entière*

Le CHAMONIX *(mousse fromage blanc coulis myrtilles/framboises)*

La MACAMÛRE *(mousse chocolat blanc et crémeux aux mûres)*

L'ÉDELWEISS *(mousse chocolat blanc - framboise entière et coulis)*

La FORÊT NOIRE *(biscuit chocolat mousse kirsch et griottes)*

Le ST HONORÉ *(mousse kirsch - fruits confits et choux caramélisés)*

