



CATALOGUE

NOS GRANDS GÂTEAUX

POUR DECOUVRIR LES PHOTOS DE NOS REALISATIONS

↓ FAITES DÉFILER VERS LE BAS ↓

FRAISIER



FRUITS MELANGES



FORÊT NOIRE



SOMMAIRE

FRUITS MÉLANGÉS



SOMMAIRE

LES POSSIBILITÉS DE GRAND GÂTEAUX EN TRADITIONNELS



3.6€ LA PART

Merveilleux Chantilly

Une chantilly chocolat lait exquise où la légèreté de la meringue se mêle harmonieusement à la richesse du chocolat pour un délice gourmand.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.



3.6€ LA PART

Merveilleux

Un cœur délicat de meringue enveloppé d'une mousse aérienne au chocolat, le tout recouvert de copeaux de chocolat noir.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.



3.6€ LA PART

Mont Blanc

Une crème légère au chocolat blanc qui couronne un cœur crémeux de meringue, le tout enrobé de copeaux de chocolat blanc.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.



3.6€ LA PART

Saint-Honoré

Un fond de pâte feuilletée maison, garni d'une crème pâtissière, d'ananas et de chantilly, surmonté de petits choux garnis d'une crème pâtissière vanille, café ou chocolat. (Au choix)

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.

EN TRADITIONNELS



4.4€ LA PART

Fraisier

Une génoise imbibée de sirop de fraise, garnie de crème mousseline et de fraises fraîches, pour célébrer le retour des beaux jours.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 12 Pers.



4.4€ LA PART

Framboisier

Une délicieuse génoise, garnie de crème mousseline et de framboises savoureuses, pour un plaisir authentique.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 12 Pers.



4.4€ LA PART

Genoise Fruits Melangés

Une délicieuse génoise, garnie de crème mousseline et de fruits assortis, pour une dégustation fruitée et savoureuse.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 12 Pers.



3.6€ LA PART

Solférino

Un feuilletage croustillant, garni de crème pâtissière onctueuse, de fruits assortis, de pâte à choux et d'amandes effilées torréfiées.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 12 Pers.



3.4€ LA PART

Moka

Une génoise savoureuse, et une crème au beurre légère imbibée au café, parsemée d'une brésilienne croquante.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 12 Pers.



3.3€ LA PART

Millefeuille

Un palet de macaron délicat reposant sur un fond de sablé breton, avec une mousse chocolat veloutée et un palet de caramel beurre salé.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 12 Pers.

LES POSSIBILITES DE GRAND GÂTEAUX EN ENTREMET MOUSSE



4.6€ LA PART

Forêt Noire

Une mousse au chocolat onctueuse, surmontée de chantilly à la vanille, déposée sur un biscuit moelleux au chocolat pour une douceur irrésistible.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.



4.6€ LA PART

Carambar

Une délicieuse génoise, garnie de crème mousseline et de fruits assortis, pour un plaisir fruitée et savoureux.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.



4.6€ LA PART

Chocolatine

Une mousse légère aux trois chocolats sur un biscuit moelleux, enrobé d'un glaçage chocolat, pour une explosion de saveurs cacaotées.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.



4.6€ LA PART

Tiramisu

Un crumble et un biscuit moelleux imbibé au café, une mousse mascarpone vanillée, surmontée de copeaux de chocolat au lait.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.

LES POSSIBILITES EN ENTREMET MOUSSE



4.6€ LA PART

Alliance Fruits Rouges

Farandole de mousses aux trois fruits rouges accompagnée d'un crémeux vanille et d'un biscuit viennois pour une explosion fruitée et crémeuse.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.



4.6€ LA PART

Douceur du Verger

Un biscuit dacquoise coco sur un streusel aux amandes croustillantes, garni d'une compotée de fruits rouges et d'une mousse abricot-mangue onctueuse.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.



4.6€ LA PART

Fleur des Neiges

Une mousse au chocolat blanc, avec un craquant chocolat et un palet de framboise, le tout sur un moelleux chocolaté.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.



4.6€ LA PART

Croquantine

Une dacquoise noisette, un croustillant praliné, une mousseline noisette, et une mousse au chocolat, pour une expérience gustative unique.

Nombre de Personne :

En Grand Gâteaux : à partir de 10 Pers.