

LISTE DES GATEAUX TRADITIONNELS 2,60 € PAR PERSONNE

-**FRAISIER** : génoise, crème légère, fraises

Décor : chantilly, amande et fraises.

-**FRAMBOISIER** : génoise, crème légère, framboises

Décor : chantilly, amande et framboises.

-**BRIMBELLIER** : génoise, crème légère, myrtilles

Décor : chantilly, amande et myrtilles.

-**DOUCEUR AUX FRUITS** : génoise, crème légère, fruits

Décor : chantilly, amande et fruits.

-**EDELWEISS FRAMBOISES** : génoise, crème légère, framboises
(possible avec de la fraise ou cocktail de fruits)

Décor : copeaux chocolat blanc, chantilly et framboises.

-**EDELWEISS MYRTILLES**: génoise, crème légère, myrtilles

Décor: copeau chocolat bleu, chantilly et myrtilles.

-**FORET NOIRE** : génoise chocolat, crème fouettée, griottes

Décor : chocolat noir, chantilly, griottes.

-**MOUSSE 3 CHOCOLATS** : biscuit chocolaté, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait et mousse chocolat noir

- **DOLCE VITAE** : biscuit, mousse chocolat, décor glaçage chocolat.

- **SAINT HONORE** : fond de pâte feuilletée, pâte à choux garnie de crème vanille et de crème pralinée.

Décor chantilly et choux caramélisés garnis crème vanille.

- **PARIS BREST** : pâte à choux garnie de crème pralinée.

- **FRUITS ROUGES** : génoise, crème légère, cocktail de fruits rouges.
Décor amandes, chantilly et fruits rouges.

- **POIRE CARAMEL** : génoise, crème caramel et morceaux de poire.
Décor chantilly, amande et poires.

NOUVEAUTES

6/7 PERSONNES 19€60

8/9 PERSONNES 25€20

MOUSSE CITRON FRAMBOISE : biscuit joconde, mousse citron, mousse framboise.

VACHERIN VANILLE FRAMBOISE : meringue, glace vanille glace framboise et chantilly.

OMELETTES NORVEGIENNE FRAISE MYRTILLE : génoise, glace fraise, glace myrtille et meringue suisse.

LUTIN : biscuit vanille, caramel tendre beurre salé, crème noisette glaçage caramel.

Uniquement en 7/8 personnes à 22€40

Les biscuits utilisés en base peuvent contenir de l'AMANDE et de la NOISETTE, des OEUFS, de la farine de BLE et du LAIT.