



Nos Bûches de Noël

Bûche VERTIGE : Dacquoise croquante et pétillante, biscuit roulé à la vanille Bourbon, suprême au Kalamansi (agrume Asiatique), mousse chocolat noir 66% et billes croquantes, glaçage cacao et caramel.

4 personnes : 29€ 8 personnes : 49€

Bûche PLAISIR : Biscuit aux châtaignes, crémeux aux marrons, Chantilly à la vanille, marrons confits et noix de pécan caramélisés.

4 personnes : 29€ 8 personnes : 49€

Bûche TRADITION : Sablé breton, confit de rhubarbe, biscuit aux amandes et framboises, cœurs coulis de fruits rouges, mousse à la vanille de Madagascar et framboises fraîches. Taille unique 4 dômes (4 à 8 personnes) : 42 €

Nos Entremets pour la Saint Sylvestre

DOUBLE CHOCOLAT: Dacquoise amande & noisette, croustillant Praliné, crémeux chocolat noir, mousse chocolat noir et glaçage caramel et cacao.

4 personnes : 29€ 8 personnes : 49€

FRESH APPLES : Biscuit croquant à la pistache et pommes vertes, crémeux pistache et émulsion à la pomme verte Granny Smith.

4 personnes : 29€ 8 personnes : 49€

PARIS-ST REMY : Pâte à choux, croustillant aux amandes, Crème pralinée et cœurs noisette.

6 personnes : 39€ 8 personnes : 49€

TRILOGIE : Dacquoise à la noix de coco, noix de cajou et thé vert Matcha, suprême à la noix de coco, cœurs goyave et coulis Fruits de la passion.

4 personnes : 29€ 8 personnes : 49€

Plateau PETITS FOURS SALES : Feuilletés canard/foie gras, fromages & amandes, tapenade, brandade, minis sandwich Parisien, vol au vent champignons/jambon cru.

Environ 20 pièces (4 à 5 personnes, servir tiède) : 55€