

Les Classiques

.L'Opéra

biscuit aux amandes et café,
crème au beurre café et ganache
chocolat noir. 25 €

.Le Succés

biscuit aux amandes grillées,
crème au beurre praliné amande
cacahuète et noisette. 25€

.Le Saint-Honoré Vanille et caramel et fraises

Pâte sablé, caramel beurre salé, fraises française
choux garnis de crème pâtissière à la
vanille et chantilly à la vanille. 28€

.Le Baba du Chef

Pâte à baba trempée dans un sirop léger
à la vanille et au rhum ambré avec une
rosace de chantilly à la vanille. 20€

.Le Flan pâtissier à la vanille de Madagascar

Pâte feuilleté caramélisée ,flan crèmeux
à la vanille. 20€

**TOUTES NOS PÂTISSERIES SONT EN FORMAT
INDIVIDUEL OU 6 PERSONNES**

Les Créations

.Le choco framboise

biscuit cacao sans farine , confit de framboise
et mousse chocolat noir Sao tomé 75% 28€

.Le bella

biscuit noisette et son crumble 28€
tcrèmeux noisette et mouse citron fruits de la passion

.La Charlotte aux fruits rouges

biscuit et crumble amnde, mousse cream cheese
confit de fruits rouge 28€

Les Tartes

.La Citron meringuée

Pâte sablé, crème aux deux citrons,
meringue fondante.

.La tarte framboise et ~~panna~~ panna cotta .

Sablé breton , confit de framboise ,
framboise fraiche,panna cotta à la vanille de Tahiti.
à partir du 25 mai

.La Fleur d'Oranger ~~28€~~ Pistache et fruits rouges

Pâte sablé, crème de pistache, praliné pistache,
crème légère à la fleur d'oranger, confit et
fruits rouge.

28€

*nous vous invitons à passer commande par mail
commandegourmandises@gmail.com*