

Tartes et Entremets

"La gourmandise est un joli défaut"

Entremet "Mandou" - 8 parts/34€

Biscuit breton, insert mangue, chocolat blanc, bavaroise vanille, fruits frais et plantes et/ou fleurs comestibles



Entremet "Touche d'Iran" - 8 parts/34€

Financier pistache, insert abricot, bavaroise à la pistache, éclats de pistaches, fleurs et/ou plantes comestibles



Entremet "Coeur caramel" - 8 parts/34€

Biscuit breton, insert caramel au beurre salé, cacahuètes torréfiées, mousse au chocolat de Tanzanie, glaçage miroir chocolat, plantes et/ou fleurs comestibles



Tarte "Verveine citron" - 8 parts/24€

Pâte sablée, crème au citron, meringue



Entremet "Choc'dhlala" - 8 parts/34€

Biscuit fondant chocolat, feuilletine pralinée, noisettes torréfiées, crème montée au chocolat de Tanzanie, plantes et/ou fleurs comestibles



Tarte "Gourmande" - 8 parts/24€

Pâte sablée, caramel, ganache au chocolat noir, crème montée Dulcey



Entremet "Qui sent bon l'été" - 8 parts/34€

Biscuit Joconde, mousse aux fruits rouges, fruits rouges entiers, pralin, crème montée vanillée



Macaron "King Size" - 8 parts/34€

Macaron, crème diplomate, coulis de fruits rouges, framboises entières



Sur commande également : muffins, cookies, verrines, brownies, numbers cakes (pas de pâte à sucre), petits fours, barres de céréales, desserts végans, etc.

Les photos ci-dessus ne sont pas contractuelles mais un soin très particulier sera accordé à chaque réalisation commandée.

Si vous souhaitez des classiques, ou un plus grand nombre de parts, n'hésitez pas à me contacter, je vous adresserai rapidement un devis sur mesure.

