

Carte des desserts

* Buffet de desserts : sélectionnez un assortiment de 3 à 4 types de gâteaux, qui pourront être présentés sous forme d'une pyramide avec fontaines scintillantes.

* Le dessert peut aussi être servi à table sur assiette. Dans ce cas, 2 à 3 types de gâteaux

LES RECONNUS

Ambre	(crème chocolatée coupée de crème brûlée & nougatine)
Brésilien	(mousse citron vert & noix de coco)
Fraisier	(génoise, mousseline Kirsch, fraises, pâte d'amande)
Framboisier	(génoise, mousseline Kirsch, framboises, pâte d'amande)
Marigny	(crème choco/caramel, génoise meringuée amandes, noisettes, émincé de poires caramélisées cannelle)
Montmartre	(biscuit Joconde, chocolat blanc, framboise)
Montélimar	(biscuit, mousse caramel très fine & brisures de nougatine)
Noisetier	(bavaroise pralinée sur dacquoise noisettes & amandes)
Opéra	(feuille de biscuit aux amandes, crème café & chocolat)
Royal chocolat	(praliné, chocolat blanc, feuilletine)
Tropicale	(passion, fruits rouges)

Sablé aux fraises (selon saison)
Tarte citron vert meringuée
Tarte normande (spécialité de la maison - excellent)
Tarte craquelin (pâte sablée aux noix, génoise, fruits rouges)
Tartes diverses de saison

Pièce montée Traditionnelle en choux aromatisés au Grand Marnier



LES TENDANCES

Crème brûlée
Demi macaron citron framboise
Ananas rôti aux quatre épices & sa crème fruitée
Gaspacho fraise

Verrines

- Fraîcheur fruitée (mangue, myrtille)
- Mousse grand-mère chocolat et sa pipette de crème anglaise
- Caramel beurre salé & noix de pécan grillées
- Crumble de fruits rouges

