Summer

Nos pâtisseries
à la carte

Stephane *l'entremet abricot* — 4.60 - 24.00 €
Individuel ou 6 pers.
Biscuit moelleux, granola croustillant, abricot rôti, ganache infusée au romarin et confit abricot

Paola *La tarte aux pêches* — 4.60 - 24.00 €
Individuel ou 6 pers.
Pate à tarte, crème amande aux pêches, diplomate et pêches fraiche

Camille *l'entremets choco lait praliné* — 4.60 - 32.00 €
Individuel ou 8 pers.
Brownie, croustillant praliné, crémeux praliné mousse chocolat au lait

Alix *La tarte choco framboise* — 4.50 - 24.00 €
Individuel ou 6 pers.
Moelleux chocolat aux framboises, confit framboise, ganache chocolat noir

Melvyn *l'éclair café* — 4.20 €
Individuel
Pâte à choux, crème café réalisée au véritable café infusé, glaçage café

Gina *l'éclair chocolat* — 4.20 €
Individuel
Pâte à choux, crème chocolat, glaçage chocolat

Brigitte *le Paris - Brest* — 4.50 - 29.00 €
Individuel ou 8 pers.
pâte à choux, croustillant praliné, crémeux praliné, ganache praliné, praliné maison

David *le Flan pâtissier* — 3.00 - 19.00 €
Part ou 8 pers.
pâte sucrée, appareil à flan, vanille gousse

Patrick *le Baba au rhum* — 3.90 €
Individuel
savarin imbibé au rhum, chantilly au rhum

Magali *la pavlova fraise* — 4.50 - 32.00 €
Individuel ou 8 pers.
Meringue suisse, gel menthe, crème montée, fraises

Régine *le Saint-Honoré* — de 27,00€ à 45,00 €
6 / 8 / 10 personnes
pâte feuillettée pure beurre, crème diplomate vanille, choux à la crème

Maud *le mille-feuille* — de 23,00 € à 36,00 €
6 / 8 / 10 personnes
Pâte feuilletée pure beurre, crème diplomate vanille, chantilly

Roxanne *le fraisier* — de 19,00 € à 45,00 €
4 /6 / 8 / 10 personnes
Biscuit cuillère, crème diplomate vanille, fraises

Kit profiterole maison — 4.50€
par personne
Kit profiterole à garnir: choux craquelin, sauce chocolat, amande torréfiées, chantilly

été 2025