



LES GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE

6€ la part avec décoration simple

Jusqu'à 8€ la part pour les décors les plus complexes type modelage de figurines 3D. Commande à partir de 10 parts.

LES BISCUITS :

Génoise nature, génoise chocolat, génoise noisette, biscuit madeleine.



LES GARNITURES :

Crèmeux citron, fruit de la passion, mangue.
Ganache montée chocolat noir, lait, blanc, Dulcey.
Crème mousseline vanille, chocolat, praliné.
Crème légère à la meringue suisse.
Crème légère aux marrons d'Ardèche.



LES INSERTS AUX FRUITS :

Compotées, inserts gélifiés, fruits frais, fruits pochés, coulis. Nous travaillons tous les fruits, cependant pour les fruits frais nous privilégions les fruits de saison, en décembre c'est les pommes, poires, fruits exotiques, kiwis, et les agrumes.



LES SIROPS DE PUNCHAGE :

Fleur de sureau, verveine, vanille,
pain d'épice, citron, citron vert, orange...



LES CROUSTILLANTS :

Croustillant praliné.
Croustillant chocolat blanc.

Bien sûr il s'agit d'une liste non-exhaustive n'hésitez pas à nous faire part de vos envies si vous ne trouvez pas votre bonheur !!!





LES NUMBER, LETTER, OU SYMBOLE CAKES

5,5€ la part, commande à partir de 6 parts.

Ces gâteaux légers et originaux s'adaptent à tous vos thèmes. Forme, chiffre ou lettre, tout est possible !!

Sur une base de pâte sucrée type pâte à tarte, une onctueuse crème vient s'associer à un coulis de fruits de saison. Un dernier étage parfait le résultat avec un décor de fruits frais, meringues et macarons...

LES PÂTES SUCRÉES :

Pâte sucrée, amande, nature, pistache ou noisette.

LES GARNITURES :

Crème diplomate vanille, verveine, rose, chocolat, café, caramel, praliné, marron, citron, orange, etc...

Ganache montée chocolat noir, lait, blanc.

COULIS DE FRUITS :

Gel citron, orange, yuzu, mandarine, pamplemousse
Coulis fraise, framboise, poire, chocolat, passion, mangue, etc...

DÉCOR :

Meringues, fruits frais, mini macarons, biscuits décorés, le tout assorti au thème à la saison !





LES BUFFETS SUCRÉS

LES MACARONS:

Unis : 1.40€
Décorés : 2€

Osez les formes : cœur, animaux, fruits.
Osez les goûts : Rose, litchi, violette, verveine, citron, chocolat, café, caramel
au beurre salé, framboise, fraise, chocolat menthe glaciale, hibiscus.



LES BISCUITS DÉCORÉS entre 1.50€ et 4€

Base pâte sucrée, décor glace royale



Emilie Grenier
PÂTISSERIE

LES MIGNARDISES 1,30€

Choux vanille, chantilly, praliné.
Eclairs, café, chocolat, pistache.
Tartelette multi fruits frais de saison
Tartelette framboise fraîches
Tartelette citron
Bouchée marron myrtilles
Bouchée banane flambée chocolat noir
Dôme marron
Tartelette ganache chocolat noir, lait
Roses en ganache montée au chocolat blanc, etc...



LES CUP CAKES

Mini : 1,30€
Moyen : 2,70€
Moyen déco fleurs : 3€
Grand : 3.40€
Grand déco fleurs : 3.90€

Citron meringué
Framboise/ cream cheese framboise
Chocolat, ganache montée chocolat au lait, ou noir
Vanille/ ganache montée chocolat blanc



**N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes à votre disposition pour tout
renseignement !**

Commande 8 jours avant

TEL : 06 89 44 42 10

