



## **LES GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE**

**6.5€ 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, nous consulter.



### **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.  
Chantilly mascarpone

### **COULIS DE FRUITS :**

Gel citron, orange, 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 1.60€ Assortiment de 6 saveurs au choix**

Rose, litchi, violette, verveine, citron, chocolat, café, caramel au beurre salé, framboise, fraise, chocolat menthe glaciale, jasmin, myrtille, mûre, passion, orange, noix de coco.



### **LES MIGNARDISES 1,40€ Assortiment de 8 saveurs du moment**

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 saveurs varient selon les saisons !



## **LES CUP CAKES**

Mini : 1,30€  
Moyen : 2,70€  
Moyen déco fleurs : 3€  
Grand : 3.40€  
Grand déco fleurs : 3.90€  
Décor à thème, nous consulter

Citron meringué  
Framboise/ crémeux framboise  
Fraise/ crème chantilly mascarpone  
Chocolat, ganache montée chocolat au lait, noir ou blanc  
Vanille/ crème chantilly mascarpone  
Marron/myrtille  
Passion/mangue

