



Desserts

Nos desserts « spécial mariage »

Framboisier ou Fraisier (selon la saison) : crème mousseline, fraises ou framboises

Dame blanche : biscuit savoie, chantilly, framboise, chocolat blanc

Royaltine : mousse chocolat, praliné feuilletine, chocolat blanc

Petit Antoine : mousse chocolat, mousse pralinée aux éclats de nougatine, dacquois noisette

Trois chocolats : chocolat noir, mousse chocolat blanc ; chocolat au lait, biscuit chocolat (sans gluten)

Exotica : mousse fruits exotiques, coulis mangue, morceaux mangue et pêche, croustillant passion, dacquois noix de coco

Pomme d'amour : Joconde, croquant caramel au beurre salé, bavaoise vanille et compotée de pommes

Montélimard : mousse crème nougat, coulis fruits rouges, croquant fruits rouges

Baccarat : crémeux vanille et chocolat blanc, insert de compotée de fruits rouges

Anjou bleu : mousse au Cointreau et chocolat bleu, croquant praliné

Fruits du soleil : croquant spéculoos, marmelade d'oranges, mousse chocolat blanc, cake citron

Sicilien : mousse fraise, coulis fraise, mousse et marmelade citron, croustillant speculoos, cake nature

Assiette gourmande : 1 entremet, 1 macaron, brochette de fruits, sorbet menthe pastille supp. 2€

Assiette des mariés : 2 entremets au choix, 1 chou (pièce montée), 1 macaron en pyramide supp. 3,80€

Pièce montée (3 choux) - 2 parfums au choix : vanille, chocolat,

café, praliné, Cointreau (présentée sous forme de cône - pour toute
autre présentation, nous consulter) supp. 3€