



Carte des desserts

Dôme Dulcey sur biscuit abricot, marmelade exotique

Pêche des vergers de Gascogne confite au cassis, sur son palet glacé à la verveine

Poire avec son cœur à la fleur de cerisier et thé vert, Tuile feuillantine

Fraise (ou autre fruits) et citron en association avec la meringue

Mille feuille caramélisé aux fruits rouge

Brownies noix de pécan et ganache Dulcey, brunoise d'ananas et ligne glacé au yaourt

Le buffet de quatre mini desserts (maximum 180 personnes) (+ 5 €/personne)

La pièce montée de choux « cône » ou de macarons sur son présentoir avec 1 à 3 pièces/personne (+ 2,70 €/pièce)