



Apéritifs et desserts de fêtes de 4 à 444 personnes

**Eric Daunas, 7 route de Trizay Les Cadorettes
Sortie de Pont l'Abbé d'Arnoult direction Trizay
Tél : 05 46 97 16 14**

- 🖼 Visitez notre site internet : www.lacabanedesdelices.com
- 🖼 A partir de 4 parts pour toutes les pâtisseries proposées.
- 🖼 Tout est fabriqué maison (crème, biscuit, choux, décor...)
- 🖼 Livraison réfrigérée possible (tarif suivant quantité et distance)
- 🖼 Petits fours sucrés et salés apéritifs, pains surprise...
- 🖼 Plus de 50 entremets et tartes différentes...
- 🖼 Verrines salées et sucrées...
- 🖼 Plus de 100 pièces en choux et nougatine différentes...
- 🖼 Choix des pâtisseries sur photos...
- 🖼 Devis gratuit sur rendez-vous, accueil chaleureux...
- 🖼 Places de parking à disposition...
- 🖼 Décors et inscriptions personnalisés sans limites...
- 🖼 Omelette norvégienne, vacherin glacé et profiteroles en permanence, ainsi qu'une grande variété de petits fours secs...

Comment venir ? A partir du centre de Pont l'Abbé, au porche, prendre la direction de Trizay, nous sommes 100 mètres après Carrefour Market, et à côté d'Arnoult Informatique.

Les chocolâtés

<u>Forêt-noire</u> *	Génoise chocolat, Crème chantilly , Cerises amarena , Copeaux de chocolat .
<u>Fraîcheur choc-menthe</u>	Génoise chocolat, Mousse chocolat , Bavaroise menthe .
<u>Poire-chocolat</u> ****	Génoise vanillée, ganache légère au chocolat avec morceaux de poires fraîches pochées, crème bavaroise à la poire.
<u>Duo chocolâté</u> **	Génoise avec son sirop au rhum, avec soit mousse chocolat noir et blanc, soit lait et blanc ou noir et lait, et ses pépites de chocolat.
<u>Chocolat- orange</u> **	Biscuit moelleux avec son sirop au Grand-Marnier Ganache légère au chocolat . Zestes d'orange confits. Mousse de fruits à l'orange .
<u>L'Abri-Côtier</u> ***	Génoise vanillée, Ganache légère au chocolat et ses morceaux d' abricots caramélisés. Mousse de fruits à l'abricot .
<u>Perle et Rubis</u>	Génoise. Mousse chocolat blanc . Palet de fruits rouges fraises et framboises gélifiées .
<u>Chocolat-Pistache</u>	Biscuit amande noisette finement chocolâté avec son sirop au rhum. Ganache légère au chocolat et pépites. Crème bavaroise à la pistache .
<u>Le Jubilé</u> ****	Biscuit vanillé et son sirop à la framboise, mousse chocolat blanc et framboises entières .
<u>3 chocolats</u> ****	Génoise avec son sirop au rhum. Mousse chocolat noir et ses pépites de chocolat noir, mousse chocolat au lait et mousse chocolat blanc .

* Appréciations des clients.

Nous sommes ouverts à la clientèle
du mardi au dimanche midi,
sauf exceptions et livraisons.

Les Fruités

- Framboisier** ** Génoise nature chocolatée, crème légère à l'eau de vie de framboise, **Framboises**.
- Délice poire-caramel** ** Génoise avec son sirop à la poire, **bavaroise caramel**. Morceaux de **poires** caramélisés.
- Méli-mélo des îles** **** Biscuit aux amandes chocolaté, Bavaroise à la **vanille** et au **rhum** des Antilles.
Fruits (Abricots, kiwis, ananas, et fraises suivant saison)
- Fraîcheur des îles** *** Biscuit à la **noix de coco**. Mousse de **fruit à la passion**.
Fruits (Abricots, kiwis, ananas, et fraises suivant saison)
- Charlotte à la fraise** Biscuit cuillère, génoise vanillée et **mousse de fruits à la fraise**. Décor copeaux de chocolat.
- Fraisier** *** Génoise nature chocolatée, crème légère à l'eau de vie de fruits rouges. **Fraises**. (Suivant saison)
- Saveurs aux fruits rouges** *** Génoise nature chocolatée, crème légère à l'eau de vie de fruits rouges. **Fraises et framboises**.(suivant saison)
- Tutti-Frutti** *** Génoise nature finement chocolatée, crème légère à l'eau de vie de fruits rouges.
Fruits (Abricots, kiwis, ananas, et fraises suivant saison)
- L'alliance citron framboise** *** Génoise nature finement chocolatée, **mousse de fruit citron**, crème légère et ses petites **framboises**.
- L'exotica** ** Biscuit **coco**, mousse **mangue et litchi** avec fruits exotiques (ananas, kiwis, litchis)

Vous voulez nous envoyer un mail personnel ou nous joindre une photo:

eric.daunas0584@orange.fr

n° d'agrément : 17 389 1003

Publicité imprimée en 2015

Entreprise créée en 2003.

Les croustillants

Ombre et lumière ***

Biscuit finement chocolaté, feuillantine craquante.
Mousse chocolat noir et crème bavaroise à la vanille.

L'écrin Charentais ***

Ché pas s'qu'olé, mais olé ben bon !! ô ya d'au truc qui croquant, d'au chocolat et d'au caramel, avec un p'tit sirop au pineau !!!

Le choconut **

Mariage parfait du croustillant, du chocolat et du Nutella.

Crousti choco-framboise **

Mariage subtil du croustillant, d'une ganache chocolat et de la framboise.

Chocolat passion croustillant *** Plaisir intense du chocolat qui croustille et d'une mousse de fruit passion.

Le Fort Boyard

Biscuit amandes, ganache chocolat et son croustillant, bavaroise au caramel beurre salé, 1 macaron par part.

Le Cadorette

Génoise vanillée, croustillant et ganache chocolat, crème bavaroise au nougat.

Le Saint-Ghalais **

Biscuit vanillé finement chocolaté, feuillantine craquante.
Ganache au chocolat, crème bavaroise café.
Décor : 2 petits éventails de nougatine par personne.

Pralin Craquant **

Biscuit amande noisette. Crème mousseline au praliné, feuillantine craquante.
Décor : 2 éventails de nougatine par personne.

Suprême chocolat praliné **** Biscuit moelleux à l'amande et noisette chocolaté, Ganache au chocolat et feuillantine craquante.
Crème bavaroise au praliné.
Décor : 2 éventails de nougatine par personne.

Quelques petits renseignements :

Les entremets pour 4 / 6 / 8 / 10 / 12 parts sont ronds.

Puis 16 et 20 parts en carré, et rectangle de 25 à 50 parts de 5 en 5.

Les tarifs vont de 2.10 € à 3.00 € la part TTC.

(Réduction tarifaire pour gâteau carré et rectangle)

Mais aussi une grande variété de petits fours sucrés et de tartes aux fruits.

Pièces en chou et nougatine : De 1.12 € à 1.55 € le chou,

suyvant les formes et les quantités.

Galettes charentaises décorées. Bûches et galettes des rois suivant les saisons.

Locations de présentoirs pour les entremets. Commande très rapide.

Mais n'hésitez pas un instant si vous avez oublié de commander...