

# Les entremets fruités

Pomme Mi- Normande Mi- Bretonne : Génoise, croustillant caramel beurre salé, mousse pomme au Calvados, pommes caramélisées au Calvados, chantilly caramel.

---

Le délice Poire-cara : Biscuit cuillère imbibé au sirop à l'eau de vie de poires, mousse poire, poires caramélisées, chantilly caramel.

---

Framboisier : Génoise, crème mousseline à la vanille, framboises fraîches, chantilly vanille.

---

Méli-mélo des Iles : Génoise, crème bavaroise à la vanille et aux Rhum, mélange de fruits : ananas, abricots, kiwi et fraises (suivant saison).

---

Le fraîcheur des Iles : Biscuit coco, mousse passion, mélange de fruits : ananas, abricots, kiwi et fraises (suivant saison).

---

Le Pina Colada : Biscuit coco, crème bavaroise à la coco et au Rhum, confit Caraïbes, chantilly citron vert.

---

Madame Charlotte : Biscuit cuillère imbibé vanille, mousse de fraises ou framboises ou abricot, morceaux de fruits frais.

---

L'alliance citron framboise : Génoise, mousse citron, confit de framboises, framboise fraîches, chantilly citron vert.

---

Fraisier : Génoise, crème mousseline à la vanille, fraises fraîches (suivant saison), chantilly vanille.

---

Saveurs de fruits rouges : Génoise, mousse fraise, confit de framboises, fraises ou framboises fraîches (selon saison), chantilly vanille.

# Les entremets chocolatés et croustillants

La Forêt Noire :  
3,40 € la part.

Génoise chocolat, chantilly vanille, cerises amarena et copeaux de chocolat.

---

Le Royal chocolat :  
3,50 la part.

Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse chocolat noir.

---

Le Soleil d'or :  
3,50 la part.

Biscuit noisette, croustillant chocolat noir, mousse chocolat caramel, touches de caramel beurre salé, noisettes caramélisées.

---

Le Jubilé :  
3,50 € la part.

Génoise imbibée au sirop vanille, croustillant chocolat blanc, crème bavaroise chocolat blanc, confit de framboises et morceaux de framboises.

---

Fraîcheur chocolat menthe :  
3,50 la part.

Génoise chocolat, croustillant chocolat noir, mousse chocolat menthe.

---

Madame Charlotte Poires-choco :  
3,50 € la part.

Biscuit cuillère imbibé au sirop de Cognac, mousse chocolat noir, poires caramélisées.

---

Le Chocolat orange :  
3,50 € la part.

Génoise chocolat imbibé au sirop Grand Marnier, mousse chocolat noir, mousse orange, zestes d'orange confits.

---

L'Abri-côtier :  
3,50 € la part.

Génoise, mousse chocolat noir, mousse abricot, abricots caramélisés.

---

Le Bounty :  
3,50 € la part

Biscuit noix de coco, croustillant chocolat blanc et noix de coco, mousse chocolat noir, mousse noix de coco.

---

Ombres et lumières :  
3,50 € la part.

Génoise chocolat, croustillant chocolat noir, mousse chocolat noir et crème bavaroise vanille.

# Les entremets chocolatés et croustillants

L'Ecrin charentais :  
3,50 € la part.

J'sais pas s'qu'olé, mais olé ben bon ! ô y'a d'au truc qui croquant, d'au chacoat et d'au caramel avec un p'tit sirop au Pineau de chez nous !!

---

Crousti choco et framboise :  
3,50 € la part.

Génoise chocolat, croustillant chocolat noir, mousse chocolat noir, confit de framboises avec ses framboises fraîches.

---

Le Choconut :  
3,50 € la part.

Génoise chocolat, croustillant chocolat noir, mousse nutella.

---

Le Duo choco :  
3,60 la part.

Génoise chocolat, croustillant chocolat noir, mousse chocolat noir et blanc, ou chocolat lait et blanc, ou chocolat noir et lait.

---

Le trois chocolats :  
3,70 € la part.

Génoise chocolat, croustillant chocolat noir, mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc.

---

Le Pralin craquant :  
4,40 € la part.

Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse légère au praliné, 2 éventails de nougatine par personne.

---

Le Choco café :  
4,40 € la part.

Génoise chocolat, croustillant chocolat noir, mousse au chocolat noir, crème bavaroise café, 2 éventails de nougatine par personne.

---

Le Suprême choco praliné :  
4,40 € la part.

Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse chocolat noir, mousse légère au praliné, 2 éventails de nougatine par personne.

# Composez votre entremets !

Choisissez chaque éléments parmi la liste ci-dessous.

4,00 € la part.

## Biscuit :

- Génoise
- Génoise chocolat
- Biscuit cuillère
- Biscuit noisette

## Croustillant :

- Praliné et chocolat lait
- Chocolat blanc
- Chocolat noir
- Noix de coco
- Caramel

## Mousse :

- Mousse à base de fruits (pomme, fraise, framboise, coco, mangue...)
- Mousse chocolat noir
- Mousse chocolat lait
- Mousse chocolat blanc
- Crème bavaroise vanille
- Crème bavaroise café
- Crème bavaroise praliné

## Insert :

- Confit de fruits (fraise, framboise...)
- Fruits frais (selon saison)
- Crémeux (citron, passion...)
- Caramel mou

## Glaçage :

- Glaçage chocolat noir
- Glaçage chocolat blanc transparent ou de couleur (au choix)
- Glaçage rocher (chocolat lait et amandes hachées)

## Décor :

- Rosaces de chantilly vanille
- Parchemin avec inscription
- Décor personnalisé
- Voir suppléments cité page suivante.

# Les pâtisseries traditionnelles

<u>Le Mille-Feuilles :</u> 3,40 la part.	Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière vanille (ou parfum de votre choix), décor au fondant.
<u>Le Paris-Brest :</u> 3,80 € la part.	Pâte à choux et ses amandes effilées, crème mousseline au praliné, praliné.
<u>Saint-Honoré :</u> 3,50 la part.	Pâte feuilletée, crème pâtissière, chantilly, choux caramélisés.
<u>Eclairs café, chocolat, vanille... :</u> 3,50 € la part.	Pâte à choux garnie de crème pâtissière aromatisée selon vos goûts, glacé au fondant.
<u>Le baba au Rhum :</u> 3,50 € la part.	Pâte à baba imbibée de sirop au Rhum, chantilly vanille et fruits frais.
<u>Les profiteroles :</u> 0,95 € pièce.	Pâte à choux fraîche prête à garnir, glace au parfum de votre choix fourni. Supplément de 5 € pour 500 g de chantilly vanille, et 5 € également pour 500 g de sauce chocolat à réchauffer.
<u>Omelette Norvégienne :</u> 3,10 €.	Génoise imbibée au Grand-Marnier, glace du parfum de votre choix, recouvert de meringue italienne. A flamber au Grand-Marnier au moment de servir
<u>Flan parisien :</u> 10 € le flan pour 6 personnes.	Pâte feuilletée, crème à flan onctueuse sans œufs.
<u>Le Fondant au chocolat :</u> 12 € le fondant pour 4 personnes. 16 € le fondant pour 8 personnes.	Fondant au chocolat 64 % mi-cuit saupoudré de sucre glace. Supplément de 5 € pour 200 g de chantilly et 200 g de crème anglaise (pour 4 personnes).
<u>Le Tiramisu :</u> 3,40 € la part.	Biscuit cuillère imbibé au café, crème légère au mascarpone, velours de cacao en poudre.

# Les variétés au chocolat noir, sans gluten et sans lactose

Entremets au chocolat noir sans gluten et lactose : on remplace le biscuit par un biscuit noisette.

Le lait sera remplacé par du lait végétal (avoine), et la crème montée par de la crème de coco.

Inférieur à 50 parts	Supérieur à 50 parts	Supérieur à 100 parts
5,00 €	4,90 €	4,80 €

Pièces montées sans lactose (crème pâtissière vanille ou chocolat noir au lait végétal).  
Prix au chou, incluant le montage, la nougatine et les inscriptions :

Inférieur à 100 choux	Supérieur à 100 choux	Supérieur à 200 choux
2,50 €	2,40 €	2,30 €