

Les entremets ronds



La Forêt noire

Biscuit chocolat, chantilly chocolat, chantilly kirsch, griottes semi-confites,

La Tarte aux fruits

Génoise, crème pâtissière, fond sablé, fruits de saison



Le Macaron ananas

Biscuit macaron, mousseline ananas, ananas frais.

Le Biscuit traditionnel

Vanille, Kirsch, Cointreau, Praliné, Café, Chocolat

Le Régal

Mousse chocolat noir, Crème brulée vanille, Biscuit chocolat sans farine, croustillant
Taille unique 8/10 pers



Le Caraïbes:

Mousses de fruits exotiques caraïbes, caramel cacahuètes, biscuit noisettes

Paris-Brest:

Pâte a choux, Crème praliné



Tarifs ronds:

6 pers 23€ 8/10 pers 28€ 12 pers 32€

Les entremets carrés:

Le Poiramel: Mousse

caramel, crémeux poires, biscuit amandes.



Le 3 chocolat: Mousse chocolat

lait, blanc, noir, ganache chocolat noir biscuit chocolat.

L'Exotique:

Mousse chocolat au lait, crème citron, bavaroise exotique, biscuit chocolat.

La Framboise: bavaroise

framboise, biscuit amandes, coulis framboise



Mille-feuilles:

Pâte feuilletée caramélisée, Crème diplomate,

Tarifs carrés:

6/8 pers 25€
10/12 pers 30€

Jimmy
LUDWIG
Maître Pâtissier