

Les classiques

- Africain :** *Biscuit chocolat, mousse chocolat lait et noir et noisettes concassées et torréfiées..*
- Créquillon :** Croustillant *praliné, biscuit chocolat et mousse chocolat noir.*
- Chouchou :** Croustillant *cacahuète, dacquoise noisette et mousse chocolat lait* Valrhona. **SANS GLUTEN**
- Cueillette :** *Biscuit* léger griottes, *crémeux* cassis/ griottes et *mousse* bergamote.
- Pavlova :** *Meringue, crémeux* framboise, *chantilly* citron vert et framboises fruits. **SANS GLUTEN**
- Manhattan:** *Brownie, crème* légère vanille et *mousse chocolat/ gianduja.*
- Émeraude :** *Brownie, ganache gianduja, mousse crème brûlée et glaçage croquant.*
- Passion:** *Biscuit* madeleine, *crémeux* passion/ abricot et *mascarpone* vanille.
- V. Hugo:** *Biscuit* aux épices, *caramel breton, crème* légère vanille Madagascar et poires caramélisées vanillées.
- Juju:** *Biscuit* léger, *mousse* ananas, *crumble* croustillant, *crémeux* groseille.

La création

- Caranoa :** *Biscuit chocolat* sans farine, *mousse chocolat* Valrhona caranoa 55%, *caramel tendre* . (SANS GLUTEN excepté les choux décoratifs)

Les tartes aux fruits

Rustique

Compotée pomme et rhubarbe et *macaronade amandes.*

Amandine poire/ chocolat

Citron

avec ou sans *meringue*

Passion

avec ou sans *meringue*

Tatin

en individuelle uniquement

Les crumbles

Pomme/myrtille

Fruits rouges

Framboises/coco

Les tartes chocolat

Chocolat/Feuilletine

Chocolat blanc/framboise

Chocolat / caramel

Délai commande pâtisserie : 48h

La police de caractère suivante « *Biscuit* » indique la présence d'allergène(s) dans le produit