

## Les Entremets

### Tradition ...

- Manhattan :** *Brownie, crémeux vanille et mousse chocolat/ gianduja.*
- Créquillon :** *Croustillant praliné, biscuit chocolat et mousse chocolat noir.*
- Pavlova :** *Meringue, crémeux framboise, chantilly citron et framboises fruits.*
- Africain :** *Biscuit chocolat, mousse chocolat noir et lait et noisettes concassées et torrifiées.*
- Chouchou :** *Croustillant cacahuète, dacquoise noisettes et mousse chocolat lait Valrhona.*
- Victor :** *Biscuit aux épices, caramel breton, crème légère vanille Madagascar et poires caramélisées.*
- Framboisier revisité :** *Biscuit pistache, confit framboise et ganache montée au citron vert.*

### Et Création

- Réjane :** *Dacquoise coco, confit passion et ganache montée coco.*
- Aliette :** *Biscuit et croustillant noisette, crémeux clémentine et mousse clémentine avec ses zestes.*

## Les tartes

### Tradition ...

- Rustique :** *Compotée rhubarbe/pomme et macaronnade amande sur pâte feuilletée.*
- Chocolat :** *Ganache chocolat sur pâte sucrée.*
- Passion :** *Crèmeux passion et meringue italienne sur pâte sucrée.*
- Citron :** *Crèmeux citron et meringue italienne sur pâte sucrée.*
- Chef :** *Confit fruits rouges, financier pistache et mousse fruits rouges sur pâte sucrée.*

### ... Et Création

- Coffe :** *Ganache chocolat/café et chantilly café sur pâte sucrée.*
- Pineapple pie :** *Dacquoise coco, crèmeux ananas et ganache montée coco sur pâte sucrée.*

La liste des allergènes est consultable sur  
[www.boutique-boulangerie-delaunay.fr](http://www.boutique-boulangerie-delaunay.fr)  
48 h de délai pour passer vos commandes  
-5% sur la boutique en ligne