

Les Entremets

Pavlova



Meringue, confit framboise, chantilly citron et framboises fraîches.

Chouchou



Croustillant cacahuète, dacquoise noisettes et mousse chocolat lait Valrhona.

Alexandre



Dacquoise noisette, ganache montée noisette, caramel au beurre salé, chocolat croquant.

Passion

Biscuit madeleine passion/abricot et mascarpone vanille.

Tiramisu

Biscuit café, crémeux dulce café, croustillant café et crème légère mascarpone.

Fraisier revisité

Biscuit pistache, confit fraisier et ganache montée vanille.

Framboisier

Biscuit amande, mousse mascarpone vanille, framboises confites et framboises fraîches..

Yuzu

Croustillant chocolat/yuzu, crémeux yuzu, biscuit noisette, et mousse Yuzu/citron.

Créquillon

Croustillant praliné, biscuit chocolat et mousse chocolat noir.

Caraïbe



Biscuit chocolat, mousse chocolat noir et lait et noisettes concassées et torrifiées.

Les tartes

Tarte Rustique rhubarbe/fraise *Compotée rhubarbe/fraise et macaronade amande sur pâte feuilletée.*

Tarte amandine

Crème d'amandes avec poire ou poire/pistache, pistache/framboise.

Tarte citron

Crémeux citron, avec ou sans meringue

Tarte aux pommes

Pâte feuilletée, compote de pommes et pommes

Crumbles :

Fruits rouges, fraises, fraise/pistache, poire/chocolat

Tarte chocolat blanc/framboise

Confit framboise, ganache chocolat blanc, framboise fraîche

Tarte au caramel au beurre salé

Tarte au chocolat

Tarte chocolat/Caramel

Bichonette :

Tropézienne au cointreau.

Millefeuille *(parfum au choix : nature, vanille, chocolat, pistache ...)*

Paris-Brest

Palet angevin (uniquement en 6 parts) :

Financier au cointreau.

*La liste des allergènes est consultable sur
www.boutique-boulangerie-delaunay.fr*

48 h de délai pour passer vos commandes

-5% sur la boutique en ligne