

Notre assortiment de desserts

Millefeuille	4.50 p. pers.
Millefeuille aux fruits (fraise ou ananas ou poire-chocolat)	4.80 p. pers.
St-Honoré	4.50 p. pers.
Forêt noire (amaréna ou framboise)	4.50 p. pers.
Crème au beurre (mocca, praliné, kirsch, grand-marnier, citron)	4.50 p. pers.
Truffé	4.50 p. pers.
Truffé aux fruits	5.00 p. pers.
Mousse (commande min. pour 8 personnes) Pour 2 arômes (délai de 48h) (framboise, fraise, passion, citron, ananas, poire-chocolat, pomme-cannelle)	5.50 p. pers.
Meringué (framboise)	4.50 p. pers.
Génoise ou feuilleté aux fruits (mélangés ou fraises ou framboise)	4.50 p. pers.
Parfait glacé (glace ananas/parfait kirsch) (glace abricot/parfait abricotine) (glace orange sanguine/parfait grand-marnier) (glace mandarine/parfait grand-marnier) (glace chocolat/parfait rhum et raisins)	6.00 p. pers.
Nos parfaits sont confectionnés avec une génoise, un sirop d'alcool, des œufs, du sucre, des fruits et de la crème fraîche.	
Vacherin glacé (Maximum 3 arômes) (vanille, framboise, noisette, pomme, cannelle, pistache, ananas, citron, poire, caramel, mocca, abricot, mangue chocolat, banane, fraise, cassis, orange sanguine)	5.50 p. pers.
Décor Nous avons la possibilité de personnaliser vos décors à l'aide de notre imprimante alimentaire	3.- par gâteau
Profiteroles en pièce montée (4 choux par personne)	6.- p. pers.
Mignardise	1.70 pièce