ntremets

La part: 6,30 € 4 personnes: 25,20 € 6 personnes: 37,80 €



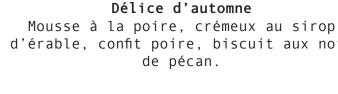
Macaron Framboise Biscuit macaron, crème légère à la vanille de Madagascar, framboises fraîches (sans gluten).



What Else Mousse au café de Colombie, crémeux à la vanille de Madagascar, crumble au spéculoos, biscuit au café.

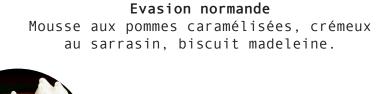


Le Mandoréa Mousse au chocolat blanc de Papouasie, Mousse à la poire, crémeux au sirop confit mandarine, crème de marron, sablé d'érable, confit poire, biscuit aux noix vanille.





Mont blanc Biscuit macaron, crème de marrons au rhum, chantilly mascarpone, meringue (sans gluten).



Le Châtelain Mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, croustillant praliné et biscuit chocolat. 6,50 € la part

26 € pour 4 personnes 39 € pour 6 personnes





Croûte framboise

Pâte sucrée vanille, crème légère à la vanille de Madagascar, framboises fraîches.

6,30 € la part

25,20 € pour 4 personnes 37,80 € pour 6 personnes



Tarte aux noix

Pâte sucrée vanille, crème aux noix
belges du pays des Collines, noix
entières.
5,50 € la part
22 € pour 4 personnes
33 € pour 6 personnes



Tarte Palet Or
Pâte sucrée vanille, ganache au chocolat noir des caraïbes 66%.
6,30 € la part
25,20 € pour 4 personnes
37,80 € pour 6 personnes



Tarte citron

Pâte sucrée vanille, crème citron et meringue italienne au miel.
6,30 € la part
25,20 € pour 4 personnes
37,80 € pour 6 personnes





Tarte aux pommes/caramel Pâte sucrée vanille, compote de pomme à la vanille, pommes Jonagold, caramel au beurre salé.

22,80 € pour 4 personnes 34,20 € pour 6 personnes



Tarte fine aux pommes
Pâte feuilletée, compote de pomme à la vanille et pommes.
En individuel à 4,30 €.



Tarte aux poires Pâte feuilletée, crème d'amande, pépites de chocolat, poires. 22 € pour 4 personnes

33 € pour 6 personnes



Tarte abricot
Pâte feuilletée, crème pâtissière
vanille, abricots.
22 € pour 4 personnes
33 € pour 6 personnes

Les classiques



Merveilleux Meringue, chantilly, copeaux de chocolat. 4,50€



Éclair
Pâte à choux fourrée à la crème
pâtissière café ou chocolat.
3,80 €



Millefeuille
Pâte feuilletée caramelisée et crème
pâtissière vanille.
4,70 €



Baba au rhum

Biscuit baba imbibé au sirop
d'agrumes et rhum avec de la crème
pâtissière vanille et chantilly.
6.30 €

Viennoiseries –

- Pain au chocolat
- Croissant
- Pain aux raisins
- Croissant aux amandes
- Pain au chocolat aux amandes
- Brioche individuelle
- Brioche vendéenne



Le sachet de 100g 5,20 €

- Sablé safran
- Shortbread vanille
- Biscuit chocolat
- Sablé Breton
- P'tit biscuit Spéculoos
- Roulé chocolat/citron
- Spritz
- Sablé au thé Earl Grey
- Sablé noisette
- Galette Nantaise

Confitures

Pot de 106 ml 4,20 € Pot de 212 ml 8,40 €

- Fraise
- Framboise
- Abricot vanille
- Myrtille
- Mûre
- Ananas vanille
- Caramel beurre salé
 (4,50 € le petit et 9 € le grand pot)



Les 100g

9,00 €

- Vanille de Madagascar
- Chocolat noir
- Café de Papouasie
- Citron
- Caramel au beurre salé
- Framboise à la rose
- Pistache

— Cakes -



- Chocolat
- Citron
- Orange
- Vanille

Meringues-

- Vanille
- Framboise
- Bergamote
- Abricot
- Cerise
- Caramel



Luimauves



- Vanille
- Bergamote
- Fraise coquelicot
- Noix de coco
- Framboise violette



10,00 € les 100 g Réglette de 5 pralines 6,50 € Boîte de 9 pralines 11,00 € Boîte de 12 pralines 14,00 € Boîte de 16 à 20 pralines 20,50 € Boîte de 25 à 30 pralines 30,50 € Boîte de 32 à 40 pralines 40,50 €

Pure Origine

Ganache chocolat noir pur origine des Caraïbes

Millefeuilles

Praliné à l'ancienne, crêpe dentelle de Quimper

Cassis

Ganache à la vanille, pâte de fruit au cassis

Désir

Ganache au cointreau, pâte de fruit à la framboise

Thé citron

Ganache au chocolat blanc au thé Earl Grey et citron

Agrume

Ganache à l'orange et au citron

Or noir

Ganache au chocolat noir de Madagascar

Passionné

Ganache aux fruits de la passion

Fraîcheur

Ganache chocolat noir à la menthe, pâte de fruit au citron vert

• Colombie

Ganache mi amère au café de Colombie

Diamant

Caramel à la vanille de Madagascar

• Rubis

Praliné maison aux amandes et noisettes

• Palet framboise

Ganache à la framboise

Yuzu

Ganache chocolat au yuzu (citron japonnais)

• Coeur au lait

Praliné maison à la feuilletine

• Fleur de sel

Ganache chocolat noir à la fleur de sel de Guérande

• Mellifera

Ganache chocolat noir, miel de Waterloo

Tonka

Ganache à la vanille et fève tonka

Entremets glacés

4 personnes : 26 € 6 personnes : 39 €

À conserver au congélateur à -18°C



Vacherin framboise

Glace vanille, sorbet framboise, biscuit dacquoise aux amandes, chantilly, meringue.



Vacherin chocolat

Glace vanille, glace chocolat noir, biscuit dacquoise aux amandes, chantilly, meringue.



Omelette norvégienne

Glace vanille, biscuit vanille et meringue italienne.



Bulle de glace ou sorbet : 4,20 € Demi-litre de glace ou sorbet : 10,50 €

- Glace à la vanille de Madagascar
- Glace au chocolat noir
- Glace au café de Papouasie
- Glace au thé matcha
- Glace au caramel
- Glace à la pistache
- Glace au lait d'amande
- Glace au sésame blanc

- Sorbet à la fraise
- Sorbet à la framboise
- Sorbet noix de coco
- Sorbet citron verveine
- Sorbet cassis violette
- Sorbet fruits exotiques

Découvrez aussi

Mélocake chocolat noir ou au lait 12 €

Gingembrette, orangette, citronette 10,00 € les 100g

Bonbons gélifiés 6,50 € les 150g

Pomme de terre en massepain 8 € les 150g

Biscuit noisette enrobé de chocolat noir ou lait 9 €

Amandes ou noisettes enrobées de chocolat 13,50€

Plaquette message en chocolat noir ou lait 4,50 €

Sucette en chocolat noir ou lait 1,80 €