

« Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Ce logo assure que la totalité de nos produits sont "fait maison"

(loi du 17 mars 2014 - entrée en vigueur le 15 juillet 2014)

{gallery}logofaitmaison{/gallery}

Toutes les pâtisseries sont fabriquées par nos soins et respectent impérativement la saisonnalité des fruits.

Nos pâtisseries se déclinent à

volonté selon vos envies.

Traditionnel 3,60€ la part

Entremet chocolat/caramel et spéculoos :

Biscuits au spéculoos, mousse chocolat lait et caramel au beurre salé, feuille de chocolat noir

Entremet menthe chocolat :

Moelleux chocolat et bavaroise menthe

Trois chocolats

Feuillantine praliné/chocolat, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc

Trois chocolats « Deslysgourmands »

Feuillantine praliné/chocolat, mousse chocolat noir praliné, mousse chocolat lait-caramel et mousse chocolat blanc-noix de coco

Opéra

Biscuit Joconde, crème au beurre café et ganache au chocolat noir

Moka au café/ Chocolat/praliné

Génoise, crème au beurre

Entremet chocolat blanc violette

Croustillant chocolat blanc, bavaroise violette, bavaroise chocolat blanc

Charlotte citron meringué

(Biscuit cuillère, bavaroise au citron, crémeux citron et meringue italienne)

Forêt noire

Génoise au chocolat, fine feuille de chocolat, chantilly, gélifié à la cerise, chantilly et glaçage cacao

Charlotte tiramisu

Biscuit cuillère, crème au mascarpone et biscuit imbibé au café

Trianon

Dacquoise, mousse chocolat noir 55%, croustillant praliné

Baba au rhum

Baba, punchage rhum, chantilly, fruit de saison

Charlotte au caramel

Biscuit cuillère, bavaroise caramel, insert caramel au beurre salé, chantilly, nappage caramel

Charlotte cappuccino

Biscuit cuillère, mousse chocolat lait bavaroise café, chantilly mascarpone et cacao en poudre

St Honoré vanille/café/caramel/praliné/Pistache/chocolat/violette/rose/passion

Pâte feuilleté, crème pâtissière, choux et chantilly

Tropézienne

Brioche à la fleur d'oranger au sucre, mousseline vanille et à la fleur d'oranger

Le brown

Biscuit brownie au pépite de chocolat, feuillantine praliné noisette, mousse chocolat 64%, glaçage chocolat

Paris Brest :

Couronne en choux aux amandes et noisettes, mousseline vanille praliné, sucre glace

Crèmeux chocolat :

Croustillant praliné, mousse chocolat 55% , biscuit financier, crème brûlée à la vanille caramélisée

*

Fruits rouges (Mi-mai à mi octobre) 3,70€ la part (sauf *)

Charlotte aux fraises

Biscuits cuillères, mousse fraise et fraises

Charlotte aux framboises

Biscuits cuillères, mousse framboise et Framboises

Charlotte fruits rouges □

Biscuits cuillères, mousse fruits rouges et fruits frais

Charlotte cassis framboises □

Biscuit cuillère, confit de cassis, mousse à la vanille bourbon, gélifié framboise, et fruits)

Charlotte framboise rose pistache

Biscuit cuillère à la rose, bavaroise pistache, insert framboise, framboises

Entremet chocolat blanc fruits rouge

Sablé breton, bavaroise au chocolat blanc, gélifié aux fruits rouge, fruits rouge frais

Fraisier Mousseline vanille

Génoise, fraise et crème mousseline à la vanille Bourbon, meringue italienne

Framboisier mousseline vanille

Génoise, framboises et crème mousseline vanille, meringue italienne

Multi-fruits rouges

Génoise, fruits rouges, mousseline fruits rouges, meringue italienne

Charlotte chocolat blanc framboise

Biscuit cuillères, bavaroise chocolat blanc vanillé, géliné framboises et framboises

Charlotte cassis violette

biscuit cuillère, mousse bavaroise vanille, compoté de cassis à la violette, fruits, copeaux de chocolat blanc

****Ispahan (4.50€ la parts)***

Biscuit macaron à la rose, crème à la rose, framboise fraiche et letchis

Millefeuille fraisier ou framboiser ou fruit rouge

Pâte feuilleté caramélisé, mousseline à la vanille Bourbon, fruit, sucre glace

**** Macaron fraise citron (4.50€ la part)***

Biscuit macaron à la fraise, crèmeux citron, fraise

****Macaron framboise chocolat blanc pistache (4.50€ la part)***

Biscuit macaron à la framboise, ganache légère chocolat blanc, insert pâte de pistache et framboise

Entremet cassis chocolat blanc

Biscuit madeleine, pana cota chocolat blanc, insert cassis, bavaroise cassis, glacage, quenelle de

mousse chocolat blanc

*

Fruits exotiques et d'hiver (octobre à Avril) 3.60€ la part

Charlotte pomme "Tatin"

Biscuit cuillère, mousse caramel et pommes rôties

Charlotte poires chocolat

Biscuit cuillère, poire pochées, bavaroise chocolat

Charlotte aux fruits exotiques

Biscuits cuillères, ananas, kiwi, mangue, bavarois passion et mousse passion

Charlotte mangue/passion

Biscuits cuillères, mangue bavarois passion et mousse passion

Entremet Exotique

Biscuit de Savoie, ananas, kiwi, mangue et bavaroise passion

Entremet ananas kiwi :

Biscuit de Savoie, kiwi fuit, mousse ananas, gélifié de kiwi

Multi-fruits Exotique

Génoise, ananas, kiwi, mangue, passion et mousseline vanille

Charlotte banane

Biscuits cuillères, feuillantine au chocolat, bavaroise banane et banane flambée au rhum

Entremet banane coco citron vert

Dacquoise citron vert, croustillant chocolat, insert banane passion, mousse coco citron vert

Charlotte tiramisu Poire spéculoos

Biscuits cuillères, crème mascarpone, brisure de biscuit spéculoos et poires pochées

Poirier meringué

Biscuit génoise, mousseline vanille, poires pochées et meringue italienne

Dame Blanche aux poires

Génoise à l'eau de vie de poire, crème pâtissière, chantilly et poires au sirop

Entremet ananas citron vert □

croustillant aux amandes, crème d'amandes au citron vert, mousse vanille et cœur ananas au citron vert.

Entremet vanille pomme Dulcey □

Biscuit petit beurre, crémeux vanille, pomme caramélisées et glaçage au chocolat Dulcey

L'ajout d'une photographie comestible est possible, il suffit de demander (13 € supplémentaire).

* Ces tarifs sont calculés en dehors des frais de livraison

Fruits rouges

{gallery}fraisier{/gallery}

St Honoré □

{gallery}Honore{/gallery}

Croquembouches et pièce artistique en sucre

attention, ces compositions sont très fragiles et très sensibles à l'humidité et forte chaleur, nous déclinons toutes responsabilités en cas de problème avant, pendant ou après la livraison.

3.50€ pièces simples, 4.50€ pièces semi complexe, 5.50€ pièces travaillées, 6.00€ avec fleurs en sucre, crème patissière (chocolat-caramel, praliné, café, vanille ou chocolat), 3 choux/pers

{gallery}anniversaire{/gallery}

Gâteaux fruits exotique, traditionnel et fruits d'hiver

{gallery}divers{/gallery}

Bar à crêpes

Bar à crêpes avec accompagnement sucre, vergeoise, pate à tartiner maison et nutella (2 mini crêpes/pers) 1.80€

Bar à crêpes "suzette" flambées au grand marnier (2 mini crêpes/pers) 2.00€

Bar à crêpes "normande" flambées au Calvados (2 mini crêpes/pers) 2.00€

{gallery}baracrepes{/gallery}