



Les desserts

1. Le gâteau de glace

**de 8 à 20 personnes : 4,50 €/personne
+ de 20 personnes : 4,00 €/personne**

Nos gâteaux sont faits sur commande, selon vos goûts (max 3 parfums par gâteau)

- | | | |
|------------------|---------------------|------------------------|
| ➤ Vanille | ➤ Caramel au beurre | ➤ Framboise |
| ➤ Chocolat | salé | ➤ Fruits de la passion |
| ➤ Moka | ➤ Spéculoos | ➤ Mangue |
| ➤ Lait d'amandes | ➤ Raffaello | ➤ Banane |
| ➤ Stracciatella | ➤ Kinder Bueno | |
| ➤ Pistache | ➤ Fraise | |

2. Les entremets (min. 8 personnes)

4,50 €/personne

- Trio de mousses au chocolat – dacquoise aux amandes
- Vanille et cœur praliné
- Chocolat Dulcey et caramel – biscuit noisettes
- Coquelicot, insert mangue/passion – dacquoise coco
- Compotée et crèmeux clémentine, mousse vanille – biscuit
- Financier framboise, mousse de pêche et gelée de framboise

3. Le buffet de mignardises

5,50 €/personne

Constituée de réductions pâtisseries (4 pièces par personne)

- Bavaois, petits fours, javanais, cupcake

4. L'assiette gourmande

7,00 €/personne

Constituée de 4 desserts (au choix) faits maison, selon l'inspiration du chef et la saison.

- Mousse au chocolat
- Panna cotta
- Macarons maison
- Sorbet à l'orange sanguine et son biscuit
- Bavaois

5. Le buffet thé-café

0,90 €/personne

Comprenant : un assortiment de thés et tisanes, café, lait et sucre