

LES DESSERTS DES FÊTES

NOS SPECIALITES

- **BLANCHE**

Onctueux de vanille en gousse délicatement aromatisé la violette, compotée d'ananas et de mangue rôtis sur biscuit dacquois aux éclats de noisette.

- **NUIT aux DOCKS**

Mousse chocolat 75% « Grandes Origines »,mousse praliné et son croquant de nougatine.

- **EQUINOXE**

Crèmeux de vanille en gousse, caramel au beurre salé, craquant de pralin sur biscuit chocolat-spéculos.

- **LA FÉE DES BOIS**

Bavaroise aux noisettes, cœur de confit de fraises des bois et crèmeux de citron sur biscuit madeleine citron et croustillant de noisettes

- **NUIT ÉTOILÉE**

Mousse de pêche de vigne, crèmeux de griotte, pulpe abricot et craquant de fruits.

- **MACUMBA**

Gianduja noisette, pommes poêlées, mousse chocolat noir/noisettes sur biscuit amandes et pomme.

4 pers : 18.60€ 6 pers : 27.90€ 8pers : 37.20 € 10 pers : 46.50 € €

LES TRADITIONNELLES

Crème au beurre fin, parfum naturel : Café, Chocolat, Grand -Marnier, Praliné à l'ancienne

4 pers : 16.00€ 6 pers : 24.00 € 8pers : 32.00 € 10 pers : 40. 00 €

LES MIGNARDISES

Notre farandole de mignardises assortie en dix variétés

- Tartelette nougatine ganache chocolat, Tartelette citron, Eclair café, Eclair chocolat, Savarin, Russe, Tartelette framboise, Opéra, Tartelette fruits frais, Chou praliné.
- En assiette de 20 pièces : 21.00€ en plateau de 40 pièces : 42.00€

NOS SPECIALITE GLACES

- **MARMITE NOUGATINE DE MACARONS GLACES ASSORTIS**

25 macarons doubles mangue-, tiramisu, litchi, chocolat noir, fraise, pomme, framboise, coco, rose, cassis.....

: 33.50 €

- **NIAGARA** : sorbet cassis framboise fraise des bois et fruits rouges (mûre, groseille et fraise), cœur de crème glacée spéculoos et fin biscuit spéculoos.

- 4pers : 19.00 € 6pers : 28.50 € 8pers : 38.00€

- **COCCINELLE** sorbet fruits rouges et parfait vanille en gousse

4/6pers : 25.50 € 6/8pers : 33.50 €