

Pour le réveillon de l'an 2021



Les entremets, en calendrier

L'entremet 4 parts : 16,80 € / L'entremet 6 parts : 25,20 €

Crème au beurre : praliné, café, chocolat ou vanille

Crème pâtissière : vanille, café ou chocolat, entourage copeaux ou pâte d'amande

Fougerollais : génoise chocolat, crème chantilly chocolat, griottes, copeaux

Vaucluse : génoise, crème légère, framboises, copeaux chocolat blanc

Choco-Framboise : génoise chocolat, crème légère chocolat, framboises, copeaux

Réunionnais : biscuits amandes, crème légère vanille avec un décor de fruits, coco dorée

Saint-Honoré : choux vanille et crème chantilly (nature ou aux fruits)

Royal : biscuit dacquoise, praliné croustillant, mousse chocolat

Opéra : biscuit, crème beurre café, ganache chocolat

St Sylvestre : biscuit croustillant aux fruits, crème de nougat, coulis de framboise

Québécois : brownies noix de pécan, pommes caramélisées, crème chiboust

Les bûches

La bûche 4 parts : 16,80 € / La bûche 6 parts : 25,20 €

Bûche crème au beurre : praliné, café, chocolat ou vanille

Bûche crème pâtissière : vanille, café ou chocolat, entourage copeaux ou pâte d'amande

Bûche glacée : vanille-framboise ou vanille-choco ou abricot-framboise

Eclat de Noël : pain d'épices, praliné croustillant, mousse chocolat lactée

Québécoise : brownies noix de pécan, pommes caramélisées, crème chiboust

Fougerollais : génoise chocolat, crème chantilly chocolat et griottes, copeaux

Vaucluse : génoise, crème légère, framboises, copeaux de chocolat blanc

Choco-Framboise : génoise chocolat, crème légère chocolat, framboises, copeaux

Samba : biscuit joconde, mousse aux deux chocolats

Marronnelle : biscuit amandes, mousse aux marrons avec éclats de marrons

Framboisine : biscuit joconde éclats de framboises, mousse framboise

Savoureuse : biscuit noisette, mousse chocolat, crème brûlée caramel