



## Carte des desserts

### Les pâtisseries

#### Gâteau de crêpes

Crêpes soufflées et infusées à la gousse de Vanille de Madagascar, crème intense de praliné amandes - noisettes.

6 - 8 pers  
38 €

#### Tarte Chocolat

Pâte sablée amande noisette, ganache chocolat Caraïbes, et tuiles de chocolat au grué de cacao.

6 pers : 33 €  
8 pers : 44 €

#### Tarte au Citron Meringuée

Crème légère de citron jaune, meringue moelleuse au citron vert, zestes de citrons confits, sur un fond de pâte sablée aux amandes.

6 pers : 27 €  
8 pers : 36 €

#### Paris-Brest à la crème pralinée Amande Noisette

Pâte à choux, crème soyeuse au praliné amandes et noisettes, éclat de noisettes, sauce caramel au beurre demi-sel.

6 pers : 30 €  
8 pers : 40 €

#### Millefeuille aux Pommes Caramélisées

Feuilletage caramélisé, avec une crème légère au caramel et des quartiers de pommes poêlés.

6 pers : 30 €  
8 pers : 40 €

#### Sablé Croustillant au Chocolat

Fine couche craquante de chocolat, crème légère au caramel, chantilly chocolat au lait et ses éclats de noisettes, crumble aux graines de kasha.

6 pers : 36 €  
8 pers : 48 €

#### Entremet Chocolat et Crème Vanille

Mousse chocolat St Domingue, croustillant praliné gavottes, biscuit moelleux aux noisettes, crème onctueuse à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat.

6 pers : 33 €  
8 pers : 44 €

#### Dessert le Pavillon de France (créé à l'occasion de l'Exposition Universelle de Shanghai en 2010 par le Chef Jean-Christian CHEVALIER )

Délicate mousse de thé vert matcha, crème de chocolat lactée et biscuit aux éclats de noisettes.

8 pers : 44 €

#### Tarte aux Poires Caramélisées

Fond de pâte sablée amandes et noisettes, crème d'amande et poires cuites au four, quartiers de poires et billes de coings poêlés, crème légère au caramel.

6 pers : 30 €  
8 pers : 40 €

#### Tarte aux Agrumes et Caramel

Tarte aux agrumes, pâte croustillante, crème amandes et noisettes avec des suprêmes d'agrumes légèrement caramélisés, et une crème soyeuse au caramel.

6 pers : 30 €  
8 pers : 40 €



## Carte des desserts

### Les gâteaux de voyage

Taille unique : 8 parts.

Brioche Nanterre

10 €

Brioche aux pralines

12 €

Pain madeleine

19 €

Cake citron

19 €

Cake marbré chocolat

19 €

Flan pâtissier

21 €

### Les glaces et sorbets

- Glace Vanille de Madagascar
- Glace infusée aux grains de café et zeste d'agrumes
- Glace caramel
- Glace verveine

- Sorbet Mangue - Passion
- Sorbet Pêche de vigne
- Sorbet Framboise

15 € le pot  
de 700 ml



## Carte des desserts

### Macarons

#### Boîte de Macarons - Assortiment de 6 pièces

Caramel au beurre demi-sel, ganache aux grains de cassis, sauge et huile d'olive.

La boîte : 12 €

### Boîte à cocktails sucrés

#### Mini-gourmandises pour cocktail sucrés

25 unités par boîte, soit 5 unités par personne.

42 € la boîte



## Carte des desserts

### Les pièces montées

#### Pièce montée

Choux caramélisés garnis de crème pâtissière vanille de Bourbon.  
( Trois choux par personne )

8 € par  
personne

### Les options

Prix pour 1 unité

Réalisation d'un ruban en sucre tiré

60 €

Réalisation d'une rose en sucre tiré

30 €

Réalisation d'un bouton de rose en sucre tiré

15 €

Gâteau de mariage, anniversaire, communion et baptême sur **devis personnalisé**.

---

Pour toutes autres demandes et personnalisation de vos gâteaux, n'hésitez pas à contacter le chef Jean-Christian CHEVALIER par téléphone au **06 85 72 34 95**.

Pour une bonne organisation et pour l'approvisionnement de nos produits, il est recommandé de passer commande **48 heures à l'avance**.