



Carte des desserts

Les pâtisseries

Tarte aux fraises

Pâte sablée amandes et noisettes, crème subtile au basilic, biscuit amandes et fraises françaises.

6 pers : 30 €
8 pers : 40 €

Tarte Chocolat

Pâte sablée amande noisette, ganache chocolat Caraïbes, et tuiles de chocolat au gruë 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 €

Tarte clafoutis aux framboises

Crème brûlée aux gousses de Vanille de Madagascar et framboises fraîches.

6 pers : 30 €
8 pers : 40 €

Fraisier

Génoise aux amandes, crème mousseline aux gousses de vanille de Madagascar et fraises françaises.

6 pers : 33 €
8 pers : 44 €

Millefeuille aux framboises

Crème subtile au basilic et framboises fraîches.

6 pers : 33 €
8 pers : 44 €

Tarte cerises et framboises

Pâte sablée amandes noisettes torréfiées, crème légère à la vanille, cerises pochées au jus de framboises, mousse thé vert Matcha BIO.

6 pers : 33 €
8 pers : 44 €

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 €

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 €

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 €



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**.