

## Créations Glacées



### Omelettes Norvégiennes

Génoise imbibée Grand Marnier, glace vanille, écorce d'orange, meringue italienne

T1 - 3/4 personnes 14.50 € • T2 - 6/8 personnes 32.00 €

### Bûches glacées

#### Mont Blanc

Croustillant praliné crumble amande, abricots, crème glacée amande et crème glacée abricot

#### Mont Chéry

Génoise, crème glacée amande et griottes confites, crème glacée chocolat au lait et caramel beurre salé

T1 - 4/6 personnes 24.00 €

## Petites Douceurs



### Père Noël : 5.20 €

Biscuit noisettes, mousse chocolat et insert vanille

### Sapin : 5.20 €

Coque chocolat noire, ganache chocolat au lait, génoise imbibée vanille

### Bonnet de Noël : 5.20 €

Biscuit noisettes, mousse chocolat intense et cœur spéculoos

### Verrines : 2.50€/pièce - 22.00€ les 10 pièces assorties

**Pavlova mangue framboise** : mascarpone, meringue, mangues et framboises

**Châtaignerais** : mousse châtaigne, myrtilles, décor meringue, chantilly

**Amour de chocolat** : brownies, mousse chocolat, noisettes concassées, copeaux de chocolat

### Petits fours sucrés : 1.35 €/pièce assortis

Caroline chocolat, café ou spéculoos • chou vanille • tartelette aux fruits, chocolat, citron • Paris-brest • Opéra • Savarin...

### Nos financiers de fêtes : 3,50 € les 2 pièces

Financiers en forme de sapin ou d'étoile à la framboise, au chocolat ou à la banane

### Cake de Noël : 8.80 €/pièce

Cake aux saveurs gourmandes de Noël (pomme, noix, raisins...)

### Macarons maisons : 1.30 €/pièce

Boîte de 8, 16, 25, 35 macarons  
12 à 16 parfums

