



## Nos Desserts

(à partir de 15 personnes)

*La mousse au chocolat et sa marmelade de pêche*

*La tarte aux pommes chaudes et aux amandes et sa boule de glace aux spéculoos*

*La crème au café et à la cannelle*

*La salade de fruits frais*

*Le moelleux au chocolat et sa crème vanillée*

*Le parfait au Grand Marnier*

*Le parfait aux noisettes torréfiées et sa compotée de poires à l'eau de Villée*

*La panna cotta aux fruits rouges*

*Le duo de mousses au chocolat blanc et chocolat au lait et son coulis framboisé*

*La verrine au chocolat blanc et crumble au pain d'épices*

*Le tiramisu revisité au cuberdons*

*La papillote d'ananas au rhum des Antilles et anis étoilé*

*Le pain perdu aux poires caramélisées et éclats de meringues*

*Fantaisie aux macarons et crème pralinée*

*Le gâteau au chocolat et sa crème Arabica*

*Le millefeuille au chocolat et crémeux à la banane*

*Le bavarois chocolat et poires caramélisées*

*Le panaché de mignardises (assortiment de 6 mignardises)*

*La tartelette au citron meringuée et sa compotée de framboise*

Pour les occasions (fêtes, communions, anniversaires...)

*Le gâteau de glace et son coulis aux fruits rouges (Choisissez votre thème)*

*2 goûts au choix*

*3 goûts au choix*

*Le gâteau tiramisu*

*Le traditionnel gâteau aux fruits*

*Le gâteau mousse de fruits au choix*

*Le montage en petits choux (Saint Honoré)*

*Et son caramel*

*Le buffet de desserts*

*5 petits desserts par personne (9 sortes au choix)*

*Dressez sur plateaux garnis*

*Nous pouvons nous occuper du dressage de la table pour un bon rendu visuel à partir de 30 pers*

En cas d'allergies, n'hésitez pas à nous contacter, nous répondrons à toutes vos questions

Sur nos produits et préparations maisons

Le prix de ces desserts s'entend TVA comprise

Du personnel peut-être mis à votre disposition pour le dressage et/ou le service. (Devis sur demande)

Contactez-nous pour plus de choix par email à [traiteurlobergine.be](mailto:traiteurlobergine.be)

Ou par téléphone au 0494/92.67.25