



Nos Desserts

(à partir de 15 personnes)

La mousse au chocolat et sa marmelade de pêche

Le gâteau cappuccino et son crémeux au Baileys

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

La crème au café et à la cannelle

Le sablé au caramel et beurre salé et meringué aux saveurs des îles

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

Fantaisie aux macarons et crème pralinée

Le gâteau au chocolat et sa crème Arabica

Le bavarois chocolat et compotée de poires caramélisé

La tartelette au citron meringuée et sa compotée de framboise

L'assiette de fromages (6 sortes de fromages, pain, beurre et accompagnements)

Pour les occasions

(fêtes, communions, anniversaires, mariage...)

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

2 goûts au choix

3 goûts au choix

Le gâteau tiramisu (dressé sur miroir)

Le traditionnel gâteau aux fruits (dressé sur miroir)

Le gâteau mousse aux fruits rouges (dressé sur miroir)

Le montage en petits choux (Saint Honoré) et son caramel

Gâteau mariage (Wedding cake)

Garni et présenté sur rondin de bois

Dressé sur table de buffet garnie par nos soins



Le buffet de desserts

5 petits desserts par personnes (7 sortes)

Dressez sur plateaux garnis

Duo de mousses aux chocolats et coulis aux fruits rouges

Assortiment de macarons

Traditionnel tiramisu à l'Amaretto

Bavarois aux framboises

Crème brûlée

Panna cotta et sa compotée de mangues

Tartelette au citron meringuée

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

Sur nos produits et préparations maisons