

NOS GÂTEAUX

- **Trois Chocolats**: Mousse chocolat noir, Blanc et lait – Biscuit aux amandes
- **Alexandrin**: Biscuit aux amandes – Croustillant praliné – Mousse chocolat lait
- **Caraïbe**: Biscuit aux noix – Crémeux chocolat lait Caramel – Caramel Beurre salé- Mousse chocolat noir intense
- **Pêcher**: Biscuit aux amandes – Pêche roties – Mousse caramel – Mousse Chiboust Vanille (C'est une crème pâtissière allégée à la meringue)
- **Arc en ciel**: Génoise – Mousse Citron vert, Mousse Vanille, Fruits des bois.
- **Forêt Noire**: Génoise chocolat – compotée Bigarreaux – Chantilly – copeaux de chocolat noir
- **César**: Génoise chocolat – compotée de poires – Chantilly – copeaux de chocolat noir + Buste de César en déco
- **Tutti Frutti**: Génoise, crème allégée, cocktail de fruits
- **Opéra**: Biscuit aux amandes, ganache chocolat, crème au beurre café.
- **Castel Praliné**: Biscuit aux amandes, crème au beurre praliné.
- **Castel Chocolat**: Biscuit aux amandes, crème au beurre chocolat
- **Framboisier**: Génoise, mousse vanille framboise. Décor : Framboise, chantilly.
- **Fraisier**: Génoise, crème mousseline (crème beurre/ chantilly), Fraise (selon saison)
- **Millefeuille**: Pâte feuilleté caramélisé, crème pâtissière vanille
- **Millefeuille chocolat**: Pâte feuilleté caramélisé, crème pâtissière au chocolat
- **Saint Honoré**: Choux caramélisés, crème pâtissière, chantilly
- **Tropézienne**: Brioche, Crème pâtissière allégée
- **Tarte aux pommes**: pâte sucrée, crème pâtissière, pommes
- **Tarte multi fruits**: pâte sucrée, crème pâtissière, assortiment de fruits
- **Tarte Framboises**: sablé breton, crème pâtissière, framboises
- **Tarte aux fraises**: sablé breton, crème pâtissière, fraises
- **Tarte aux pignons**: pâte sucrée, frangipane et pignons
- **Tarte amandines aux poires**:pâte sucrée, frangipane et poire