

GATEAUX 2019 – PATISSERIE JEG

ROYAL : Mousse chocolat, biscuit chocolat, palet d'éclats de noisettes caramélisées

TARTE CHIBOUSTE : Pâte sablée, crème d'amande pistache, palet framboises, crème chibouste

TARTE PROFITEROLE : Fonds macaron, choux vanille, glaçage chocolat ou caramel beurre salé (*taille unique 6 p.*)

DELICE DE PRINTEMPS : Coulis de fraises gélifiées, biscuit léger amandes, coulis de framboises gélifiées, crème vanille/citron

CARAÏBES : Mousse ananas, citron vert, noix de coco, crémeux ananas/mangue, biscuit pain de gènes

3 CHOCOLATS : Croustillant praliné, biscuit aux amandes, 3 mousses chocolat (blanc, lait et noir)

TENTATION VANILLE : Mousse vanille, crème brûlée caramel, craquant Pécan, biscuit amandes vanille

TIRAMISU FRAISES DES BOIS : Crème mascarpone, palet fraises des bois, biscuit amandes

CHOCO-FRAMBOISES : Mousse chocolat 66% , Suprême au lait framboises, Biscuit chocolat SANS FARINE

également disponible selon approvisionnement fruits

FRAISIER,

TARTE AUX FRAISES (4p :20€ 6p :25€ 8p :30€)

FOURS SUCRES /SALES : 45 € / Kg / GOUGERES : 26 € / Kg

Tarifs entremets :

4/5 p. = 22 €

6/7 p. = 27 €

8/9 p. = 36 €

au-delà : 4.50€ la part

Plaque anniversaire personnalisée en pâte d'amandes : 1 €

Plaque anniversaire chocolat : 0.60 €

Tarifs pièces montées :

8 € /personne (4 choux/personne) décoration en sucre comprise
+ location support (10€) avec caution