



En cuisine avec Cécile !

Carte des pâtisseries

Septembre 2024



Les grands gâteaux

- Entremet fruité, le gâteau qui prolonge l'été. Il se compose d'une mousse au lait d'amande, d'une compotée de framboises et de 2 biscuits aux amandes, moelleux et croquant.
- Entremet Royal : Un classique qui réglera tout le monde ! Composé d'une mousse au chocolat noir, d'un croquant praliné et d'un biscuit noisette. Ce gâteau peut être sans gluten (à préciser lors de la commande).
- Entremet noisette, un gâteau gourmand composé d'une mousse pralinée noisette, d'un crémeux noisette et de biscuits, un moelleux et un croquant.

6-8 personnes : 30€ / 8-10 personnes : 38€

Les tart'entremets

- Tart'entremet framboise, une tarte composée d'une croûte biscuitée, d'un biscuit amande framboise, d'une mousse pannacotta ultra vanillée, d'une compotée de framboises et de framboises.
- Tart'entremet chocolat praliné : croûte biscuitée et biscuit noisette, mousse chocolat, croquant praliné, comme l'entremet Royal mais en tarte !

6-8 personnes : 30€ / 8-10 personnes : 38€

Les occasionnels

- La box 'rentrée des classes', idéale pour composer le goûter des enfants. Elle contient 1 kinder bueno maison, 3 financiers cacahuètes, 3 petit-beurres chocolat, 6 spritz ronds, 6 langues de chat et 3 melo-cakes. 25€
- Number cake biscuit : mousse au chocolat OU crème légère à la vanille/ fruits de saison, 2 couches de biscuits et décorations chocolat ou fruits de saison. Format A4. Chiffre 1 et 7 = 6 personnes : 30€/ le chiffre,
Les autres chiffres = 8-9 personnes : 35€/ le chiffre
- Number cake gâteau : le grand gâteau idéal pour un anniversaire avec de nombreux convives. Se référer aux goûts des grands gâteaux ci-dessus. Format A4. Chiffre 1 et 7 = 8-9 personnes : 40€/ le chiffre,
Les autres chiffres = 12-14 personnes : 45€/ le chiffre.
- Le cake du mois : pistache, griotte et framboise 9€