



En cuisine avec Cécile !

Carte des pâtisseries

Mai 2025

En bonus pour les anniversaires : le biscuit personnalisé avec le prénom et l'âge du ou de la fêté.e

Les grands gâteaux

- **Nouveauté !** Entremet Fruité : biscuit aux amandes, compotée de rhubarbe bien acidulée avec une touche de fraise, mousse au bon goût d'amande.
- Le fraisier classique : biscuit cuillère, crème légère à la vanille et compotée de fraises, fraises fraîches.
- 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).

6-8 personnes : 32€ / 8-10 personnes : 40€

Les tartes

- Croûte aux fruits rouges : croûte biscuitée, biscuit aux amandes, crème diplomate vanille et fruits rouges.
- Tart'entremet fraise : croûte biscuitée, biscuit amande, mousse vanille mascarpone, compotée de fraise et fraises fraîches.

6-8 personnes : 32€ / 8-10 personnes : 40€

Les occasionnels

- Le gâteau number 3D. Les chiffres en 3D font leur apparition sur les gâteaux ronds. Se référer aux goûts et prix des grands gâteaux ci-dessus. + 2,5€ le chiffre,
- **Nouveauté !** La box des mamans, plus d'infos en page d'accueil et sur les réseaux sociaux. 27€
- 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 personnes : 40€/ le chiffre,
Les autres chiffres = 12 personnes : 45€/ le chiffre.

