

# Quelques suggestions de gâteaux

- Truffé :** Biscuit chocolat, ganache truffée  
La fameuse spécialité « pour les dingues de chocolat »
- Spécial :** Biscuit sous une pâte d'amandes onctueuse  
au kirsch, légère crème au beurre
- Araguani :** Biscuit très moelleux chocolat, mousseline praliné, praliné feuillantine
- Tentation :** Biscuit moelleux chocolat, mousseline vanille, mousseline chocolat
- Opéra :** biscuit trempé café, ganache chocolat, crème au beurre café
- Cyrius :** Roulade pistache, ganache gianduja, amandes et noisettes caramélisées
- Japonais :** Meringue amande-noisettes, ganache chocolat
- Samba :** Biscuit, mousseline vanille, framboises (en saison)
- Fraisier :** Biscuit, mousseline vanille aux fraises (en saison)
- Biscuit fraise :** Biscuit, fine couche de crème pâtissière, fraises (en saison)
- Tarte fraise :** Fond de pâte sablée, crème pâtissière, fraises (en saison)
- Tarte citron:** Fond de pâte sablée, crème citron, meringue
- Tarte chocolat :** Fond de pâte sablée, ganache chocolat noir,

## *Ainsi que nos mousses*

**Trois chocolats**

**Forêt Noire**

**Saint Honoré**

**Mousse Fruits Rouges**

**Mousse fruits Exotiques**

Nous vous proposons en plus chaque semaine 2 mousses différentes

Prix : 5,50 / Personne

*Le tarif est donné à titre indicatif, et peut être sujet à modification*

***Pour toute commande merci de passer en boutique.***

