

# CARTE DES FETES



## LES 4 BÛCHES SIGNATURES

### LA CHOCOLAT façon PAVE :

Biscuit joconde praliné aux amandes mousse chocolat noir 55% et glaçage chocolat

### L'EXOTIQUE façon PIOU :

Sablé noisette et coco mascarpone citron vert insert mangue et glaçage exotique

### LA SAVEUR D'ENFANCE façon TATIN :

Sablé amande mousse caramel compoté de pommes glaçage caramel

4-6pers 26€90 / 6-8pers 36€90 / 8-10pers 46€90



### LA "FRUITS ROUGES" façon OSCAR :

Macaron amande mousseline vanille compotée de fruits rouges et morceaux de litchi

4p 25€ / 6p 35€ / 8p 45€ / 10p 55€



## LES 3 BÛCHES ROULÉES

### LA PRALINE :

Biscuit farine de noisettes et amandes, mousseline praliné et fruits secs torréfiés



### LA CAFÉ :

Biscuit farine de noisettes et amandes, crémeux café, diplomate café, chantilly café et éclat de chocolat noir

### LA VANILLE :

Biscuit farine de noisettes et amandes, crémeux tonka diplomate vanille, chantilly vanille et noix de pécan torréfiées

4-6pers 23€90 / 6-8pers 33€90 / 8-10pers 43€90

**Bûche traditionnelle crème au beurre (vanille, chocolat, café, praliné, grand marnier) uniquement sur commande**



## LES 3 BÛCHES GLACÉES

### LA SCARLETTE :

Meringue, sorbet citron vert basilic, sorbet fraise

### L'OMELETTE NORVEGIENNE :

Génoise vanille, crème glacée vanille, meringue italienne

### LA RHUM RAISIN :

Génoise vanille, crème glacée au rhum raisin, meringue italienne

4-6pers 28€90 / 6-8pers 38€90 / 8-10pers 48€90

