



# Nos gâteaux du printemps



## Fraisier Nougatine

Crème mousseline vanille, fines génoises, compotée de fraises (puis fraises fraîches en saison), crème au beurre, recouvert d'une nougatine maison pré-découpée.  
5/6/8/10 pers  
5,50€ la part

## L'oeuf de Pâques

édition limitée

Mousse vanille, crémeux caramel beurre salé, croustillant pop corn. taille unique 6p - 33€ existe aussi en portion 5,50€ la part



## Tarte de Pâques 2026

Compotée de citron broyé, crème citron vert, meringue au citron, gel de zestes de citron vert, pâte sucrée.  
5/6/8pers  
5,50€ la part



## Macaronnade framboise mûre

Biscuit macaron, ganache montée vanille, crème diplomate vanille, compotée de framboise et de mûre.  
5/6/8/10/12pers  
5,50€ la part



## Nid chocolat ou nid praliné

Génoise, croustillant feuilletine, biscuits à la cuiller, décors chocolatés de Pâques. Mousse chocolat noir et lait ou crème au praliné.  
5/6/8/10p  
5,50€ la part



## Printemps 2026

Mousse noix de coco à la vanille, insert fruits rouges, croustillant crumble noix de coco.  
5/6/8pers  
5,50€ la part



## Nos desserts glacés

Coupe nougatine ou vacherin. 5,50€ la part de 5 à 12 parts

Praliné, Chartreuse, Pêche de vigne, Citron broyé de Menton, Chocolat à l'orange, Chocolat, Vanille, Orange Sanguine, Fraise, Fruit de la passion, Framboise.  
Nos conditionnements  
1/2 litre - 10,00€  
1 litre - 16,00€



## Pot de pop corn!

Mousse passion, crémeux caramel beurre salé, croustillant feuilletine. existe en portion (5,50€) et en demi-gâteau (3€)



## Exotique

Biscuit macaron, crème mousseline, compotée de passion, banane, mangue et citron vert.  
5/6/8pers  
5,50€ la part



## Notre boutique vous accueille

Lundi 9h30-12h30 et 14h-18h00  
du Mardi au Vendredi 8h30-18h45  
Samedi 8h-18h45  
Dimanche 8h-13h ou 18h selon la période

Nous vous accueillerons dimanche et lundi de Pâques toute la journée.

## Pomme d'amour!

Mousse chocolat blond vanillé, insert pomme vert à la menthe verte. existe en portion uniquement 5,50€ l'unité



Découvrez nos fritures 2026 !  
Barbe à papa, caramel noisette, & orange !