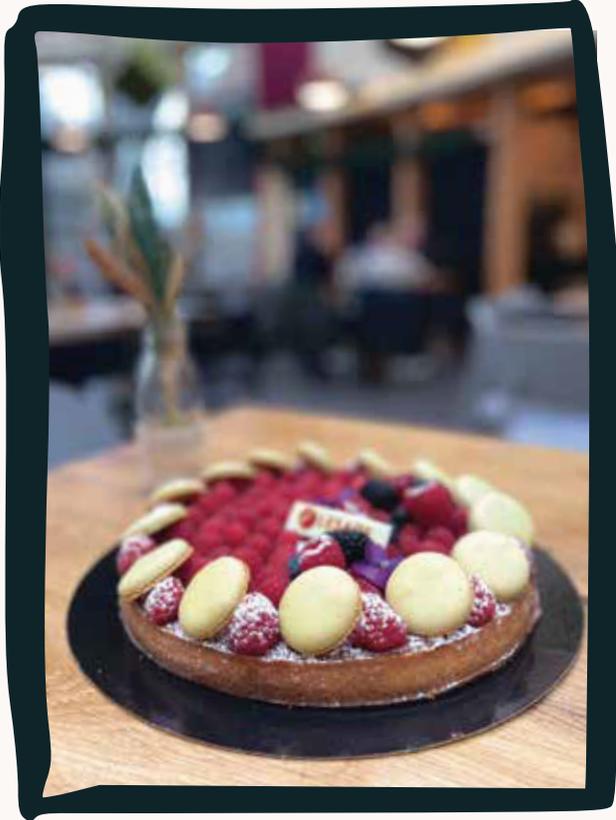


Le catalogue des gâteaux



Les gâteaux aux fruits



LA FRAMBOISE DES NEIGES

Biscuit dacquoise, crème vanille, framboises

Allergènes :

- Fruits à coque 🥜
- Oeufs 🥚
- Lait (y compris le lactose) 🥛

8 personnes 60€



LE CITRON

Allergènes :

- Fruits à coque 🥜
- Oeufs 🥚
- Lait (y compris le lactose) 🥛
- Gluten 🌾



LE FRANGIPANE FRAMBOISE

Allergènes :

- Fruits à coque 🥜
- Oeufs 🥚
- Lait (y compris le lactose) 🥛
- Gluten 🌾



À PARTAGER AVEC 8 PERSONNES POUR 60€

Gâteaux 7,5€ la part à partir de 4 personnes (commande 48h à l'avance maximum).
La disponibilité de certains gâteaux peut varier en fonction de la saisonnalité.



Les gâteaux aux fruits



LE SUPRÊME FRAMBOISE

LE FRAISIER

Biscuit cuillère à la framboise, bavaroise framboise, framboises

Biscuit génoise, crème mousseline vanille, fraises

Allergènes :

- Fruits à coque
- Oeufs
- Lait (y compris le lactose)
- Gluten

Allergènes :

- Oeufs
- Lait (y compris le lactose)
- Gluten



À PARTAGER AVEC 8 PERSONNES POUR 60€

Gâteaux 7,5€ la part à partir de 4 personnes (commande 48h à l'avance maximum).
La disponibilité de certains gâteaux peut varier en fonction de la saisonnalité.



Les gâteaux aux chocolats



LE 3 CHOCOLATS

Biscuit chocolat, superposition de mousse chocolat noir lait et blanc

Allergènes :

- Gluten 🌾
- Arachides préparées 🥜
- Fruits à coque 🌰
- Oeufs 🥚
- Lait (y compris le lactose) 🥛



LE MERVEILLEUX

Meringues, ganache, copeaux de chocolat blanc ou chocolat noirs ou speculoos

Allergènes :

- Arachides préparées 🥜
- Fruits à coque 🌰
- Oeufs 🥚
- Lait (y compris le lactose) 🥛



LE CROUSTILLANT

Bicuit chocolat, mousse chocolat noir sur un fond de praliné feuilleté, décors nougatine.

Allergènes :

- Gluten 🌾
- Arachides préparées 🥜
- Fruits à coque 🌰
- Oeufs 🥚
- Lait (y compris le lactose) 🥛



L'OPÉRA

Bicuit génoise, crème légère montée au beurre, praliné à l'ancienne

Allergènes :

- Gluten 🌾
- Arachides préparées 🥜
- Fruits à coque 🌰
- Oeufs 🥚
- Lait (y compris le lactose) 🥛



À PARTAGER AVEC 8 PERSONNES POUR 60€

Gâteaux 7,5€ la part à partir de 4 personnes (commande 48h à l'avance maximum).
La disponibilité de certains gâteaux peut varier en fonction de la saisonnalité.



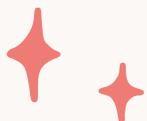
Les gâteaux «grandes occasions»



LE NUMBER CAKE & LETTER CAKE

Number cake ou letter cake 9€ la part
(minimum 8 personnes par chiffre ou lettre)

Parfums : Passion, Fruits jaunes
ou Fruits rouges (base vanille), chocolat



LA PIÈCE MONTÉE

9€ par personne - 3 choux par personne

Parfums au choix : Vanille, Chocolat,
Café, Caramel



«LA MACARONNADE»

7,5€ par personne - 3 macarons par
personne

Parfums en assortiment : Caramel,
Pistache, Vanille, Framboise,
Chocolat, Citron



Les gâteaux confectionnés par nos équipes à l'estaminet

L'ESTAMINET
DE LA
femme aux oies



LE BROWNIE

Au chocolat & noisettes

Allergènes :

- Gluten 
- Arachides préparées 
- Fruits à coque 
- Oeufs 
- Lait (y compris le lactose) 



LE FLAN

Pâtissier à la vanille

Allergènes :

- Gluten 
- Oeufs 
- Lait (y compris le lactose) 



LE CHEESE CAKE CITRON

Coulis de fruits rouge

Allergènes :

- Gluten 
- Lait (y compris le lactose) 

56€ LE GÂTEAU DE 8 PARTS UNIQUEMENT

(commande 48h à l'avance maximum)

La disponibilité de certains gâteaux peut varier en fonction de la saisonnalité.