



PRIX A LA CARTE

2025 - 2026

(A partir du 20 janvier 2025)

Nous vous suggérons quelques idées pour votre repas, et restons à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée 8 jours avant la date de la réception, en précisant le nombre exact d'invités.

Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

COVID 19 : Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise COVID 19, donnera uniquement lieu à un report de l'événement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avances ou justifier son annulation.

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande celle-ci devra obligatoirement être accompagnée d'arrhes équivalents à 50 % TTC du montant de notre devis. Ce devis devra être signé et porter la mention « bon pour accord ».

Le solde est réglable à l'enlèvement de votre commande.

Les plats doivent être impérativement rendus propres.

Les tarifs joints sont notés hors frais de livraison.

Chaque livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres.

Merci de votre confiance.



APERITIF / COCKTAIL

BOUCHEES FROIDES SALEES

10 pièces identiques minimum

CANAPES (Prix à la pièce) :

Canapé classique (<i>mousse saumon, jambon sec, tartare</i>)	0.40 €
Canapé saveur (<i>filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée</i>)	0.90 €
Tartelette prestige (<i>saumon fumé, œuf de caille, magret de canard</i>)	1.20 €
Canapé landais (<i>foie gras de canard sur toast</i>)	1.50 €
Canapé tentation (<i>gaspacho ananas + gambas, Bayonne et marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois</i>)	1.00 €

TOASTS (Prix à la pièce) :

Navette (<i>roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...</i>)	0.80 €
Pain surprise (60 toasts à 0.60 € le toast)	36.00 €
Pain nordique (50 toasts à 1.00 € le toast)	50.00 €
Cake salé aux olives et jambon (la tranche)	0.80 €
Cannelé salé	0.80 €
Madeleine (fromage, ou pesto, ou curry)	0.70 €
Mauricette au boudin noir et pomme	0.80 €

BOUCHEES A 1.00 € pièce :

Bruschetta de tomate et caviar d'aubergine + St Maure de Touraine
Mini club (<i>filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, truite fumé, etc...</i>)
Tartine de pain céréales au St Nectaire fermier
Mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
Sucette de foie gras aux éclats de noisettes
Sucette de fromage St Marcelin et abricot moelleux
Crème brûlée basilic et coulis de poivrons doux
Wrap (<i>thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon</i>)
Serpentin de saumon fumé au raifort

BOUCHEES A 1.50 € pièce :

Macaron au foie gras de canard et fleur de sel
Macaron au magret de canard fumé et mousse Porto
Macaron saumon fumé aneth
Crème brûlée au foie gras
Sablé au cumin, mousse au roquefort et poire au vin
Opéra de foie gras de canard
Mini blinis au saumon fumé et œuf de truite
St Jacques en papillote aux petits légumes et citron vert
Tartare de thon au piment d'Espelette
Cuillère de foie gras, œuf de caille et crémeux de betterave
Scampi de langoustine grillé
Mini burger St Jacques
Bille de foie gras et confiture de figue

BROCHETTES (prix à la pièce) :

Mini brochette de porc à l'ananas	1.50 €
Mini brochette de gambas	1.50 €
Mini brochette de St Jacques	1.50 €
Mini brochette de saumon fumé	1.50 €
Brochette de poulet, mangue et ananas	1.50 €
Brochette de veau et tomate confites	2.00 €
Brochette de tomate cerise, chorizo et emmental	1.00 €
Brochette de tomates, concombre et mangue à l'huile de vanille	1.00 €

CARPACCIOS A 1.50 € pièce :

Carpaccio de canard, parmesan et pistache
Carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes
Carpaccio de St Jacques aux graines de passion

BOUCHEES A 3.00 € (Prix à la pièce) :

Mini œuf Norvégien
Mini pannequet de saumon

SPECIALITES DE LA REGION (prix à la pièce) :

Rillons cocktail	Par pers.	1.00 €
Rouleau de jambon Parme Selle sur Cher aux poires et noix		1.00 €
Tartine au St Maure		1.00 €
Macaron au miel et St Maure de Touraine		1.00 €



APERITIF / COCKTAIL (suite)

10 pièces identiques minimum

BOUCHEES FROIDES SALEES

VERRINES A 1.20 € (prix à la pièce) :

Verrine perles marines et œuf de truite
Verrine de tartare de thon
Verrine de salade de riz à l'orientale (*riz, ananas, concombre, raisin de Corinthe, amandes effilées, miel, cumin*)
Verrine carottes glacées, chantilly coriandre et gressins
Verrine de crème de potiron onctueuse, œuf de caille poché
Verrine de betterave et crème de chèvre
Verrine de tartare de tomate
Verrine de piperade et tiramisu au basilic frais
Verrine mousse asperges vertes
Verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes
Verrine de légumes crus et sauce Aurore (*radis, tomate, concombre, carotte*) (*suivant la saison*)

VERRINES A 1.50 € (prix à la pièce) :

Verrine de purée de patate douce et gambas (*suivant la saison*)
Verrine de crème de saumon, St Jacques et guacamole
Verrine 3 couleurs (*rilette de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)
Verrine de crème de courgette, chèvre et crumble de chorizo
Verrine gaspacho, concombre et poivron
Verrine de bœuf mariné, chutney de mangue et passion
Verrine de tiramisu saumon et concombre
Cuillère de pesto d'algues et noix de pétoncle
Cuillère cube saumon saveur asiatique
Verrine de butternut et crumble de parmesan (*automne / hiver*)
Verrine crème lentilles et foie gras en coque de sésames
Verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite
Verrine de concombre façon cheesecake

BOUCHEES CHAUDES (Prix à la pièce) :

Petits fours salés classiques (<i>quiche, pizza, allumettes, friand, croque-monsieur</i>)	0.40 €
Petits feuilletés (<i>chorizo, fruits de mer, bouchées escargot, bouchées beurre anchois</i>)	0.80 €
Abricot au lard / Pruneau au lard	0.60 €
Mini pain de campagne cœur fromage coulant	0.80 €
Cigare poulet / curry (<i>chaud</i>)	1.00 €
Samossa escargot de la région	1.00 €
Mini chou mozzarella et truffe blanche	1.00 €
Pomme grenaille au foie gras de canard	1.50 €
Mini burger au bœuf	1.50 €
Mini hot dog	1.50 €
Assortiment vietnamien (<i>nem, beignet de crevette, acra de morue, samossa</i>)	1.00 €
Crevette Kuro (<i>crevette panée au Charbon végétale</i>)	1.50 €
Crevette red Pamko (<i>crevette panée au jus de betterave</i>)	1.50 €

ANIMATIONS CHAUDES - Avec service – Prix par pers :

Rillons cocktails « façon artisanal » et escargots en persillade : 2.00 €
Gambas grillées : 2.00 €
Noix de pétoncle : 2.00 €
Foie gras poêlée : 3.50 €
St Jacques poêlée : 3.50 €
Boule de polenta, chèvre provençale : 2.00 €
Magret de canard sur plancha mariné à la sauce soja : 2.50 €
Bœuf sur plancha mariné : 2.50 €

BOUCHEES FROIDES SUCREES (Prix à la pièce) :

Petit sucré frais (<i>Selon la saison</i>)	0.60 €
Verrine sucrée (<i>Selon la saison</i>)	1.50 €
Brochette de fruits frais	1.50 €
Brochette de bonbons	1.50 €
Salade de fruits frais	3.00 €

LES SALADES COMPOSEES CLASSIQUES

10.00 € Le Kg

- Salade Campagnarde (*chou-blanc, jambon, gruyère, vinaigrette...*)
Taboulé (*semoule, citron, huile d'olive, raisin de Corinthe, concombre, menthe,...*)
Salade piémontaise (*pommes de terre, jambon, cornichons, œufs, mayonnaise,...*)
Salade Niçoise (*riz, mais, haricot rouge, carotte, petit pois, céleri, soja, poivron rouge,...*)
Salade de thon (*pommes de terre, thon, œufs, mayonnaise,...*)
Salade de harengs (*pommes de terre, oignons, harengs,...*)
Salade de pâtes (*pâte et surimi en vinaigrette...*)
Reine du Piémont (*pommes de terre, jambon de dinde, tomate, œufs, mayonnaise...*)
Salade végétarienne (*chou-blanc, carottes, amandes effilées,...*)
Printanière (*mais, concombre, tomate, oignons,...*)
Salade de riz à l'orientale (*riz, ananas, concombre, raisin de Corinthe, amandes effilées, huile d'olive, miel, cumin,...*)

LES SALADES COMPOSEES ORIGINALES

13.00 € Le Kg

- Italienne (*pâtes, Bayonne, poivron, sauce crème,...*)
Mexicaine (*mais, avocat, jambon, poivron, petit pois, tomate, oignon, Tabasco,...*)
Champignons à la grecque
Forestière (*tomate, champignons frais, cornichons, jambon en lamelle*)
Ariégeoise (*gésiers de volailles confits, haricots rouge, poivrons, oignons, mais,...*)
Indienne (*riz, volaille, carotte, raisin, crème citronnée,...*)
Hollandaise (*pomme de terre, pomme fruit, saumon fumé, mayonnaise, crème fraiche, Tabasco,...*)
Exotique (*riz, mais, pamplemousse, avocat, tomate, mangue, vinaigrette,...*)
Rigoletto (*pâtes, tomate, jambon de dinde, vinaigrette de fromages,...*)
Créole (*blé, blanc de poulet, ananas, tomate, raisin sec, noix de coco râpée, vinaigrette citronnée, gingembre,...*)
Tagliatelles au saumon atlantique, crème à l'aneth citronnée
Québécoise (*haricots verts, crevettes, tomates, concombre,...*)
Salade de perles marines aux œufs de truite
Salade du Gers (*chou blanc, carottes, gésiers confits, vinaigrette,...*)
Salade melon, jambon cru, copeau parmesan (*suivant la saison*)
Salade Grecques (*tomate, oignon, pastèque, feta...*) (*suivant la saison*)
Salade Bretonne (*pommes de terre, andouille, pomme fruit, oignon rouge, huile d'olive, moutarde à l'ancienne*)
Salade de tomate d'Antan (*tomate, mozzarella di bufala – suivant la saison*)



ENTREES FROIDES

PRIX

Avocat créole (<i>riz, crevettes, Tabasco,...</i>)	Par pers	3.50 €
Ananas créole (<i>riz, Tabasco, ketchup, mayonnaise,...</i>)	Par pers	3.50 €
Salade du chef (<i>salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...</i>)	Par pers	4.00 €
Assiette gourmande (<i>filet de canard fumé, avocat, tomate, salade,...</i>)	Par pers	4.00 €
Mille-feuille écrevisses (30g) et foie gras de canard (30g)	Par pers	4.00 €
Opéra de foie gras de canard sur son lit de poires et pain d'épice	Par pers	4.00 €
Médaille de foie gras de canard et sa brioche maison	Par pers	4.00 €
Charlotte de saumon fumé à l'asperge verte	Par pers	4.00 €
Coupelle de perles marines et gambas	Par pers	4.00 €
Tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan	Par pers	4.00 €
Salade de falafel et ses sauces houmous et myrtille (végé)	Par pers	4.00 €
Tiramisu à la provençale (<i>pain noir encre sèche, ratatouille, chantilly basilic, gressin</i>) (végé)	Par pers	4.00 €
Salade Tourangelle (<i>salade, filet de canard fumé, rillons, gésiers, asperges, tomates</i>)	Par pers	8.00 €
Assiette Terre et mer (<i>45g bloc de foie gras de canard, figue et ses toasts, 70g saumon fumé et ses toasts</i>)	Par pers	8.00 €
Terrine de foie gras de canard et sa brioche maison	Par pers	8.00 €
Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette (végé)	Par pers	8.00 €
Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette		
Salade Périgourdine (<i>salade verte, foie gras de canard, gésiers confits, noix, vinaigrette de framboises</i>)	Par pers	10.00 €
Salade du Périgord (<i>filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, tomate, salade verte,...</i>)	Par pers	10.00 €

TERRINES

PRIX

Terrine de saumon et sa sauce (80g) + œuf mimosa	Par pers	4.00 €
Terrine de St Jacques et sa sauce (80g) + œuf mimosa	Par pers	4.00 €
Terrine de queue de bœuf (100g – 10 pers. minimum)	Par pers	4.00 €
Terrine de lapin à la compote d'oignon (100g – 10 pers. minimum)	Par pers	4.00 €
Pressé de volailles asperge et foie gras en gelée au vin doux (100g – 10 pers. minimum)	Par pers	6.00 €
Terrine de lotte au safran (100g) (10 pers. minimum)	Par pers	6.00 €



LES POISSONS FROIDS

PRIX

Médaille de saumon OU sandre mayonnaise	Pièce	2.00 €
Timbale de saumon (avec garniture) (<i>macédoine, crevette, tarte asperges</i>)	Pièce	4.50 €
Saumon fumé et ses toasts (60g)	Pièce	4.00 €
Tartare de St Jacques sur sa crème verte petits pois à la menthe	Pièce	4.00 €
Saumon à l'aneth	Pièce	4.00 €
Pannequet de saumon sauce tartare	Pièce	8.00 €
½ Langouste en Bellevue (200g – 230g)	Pièce	19.50 €
½ Homard frais (200g -230g)	Pièce	19.50 €

LES POISSONS CHAUDS (*légumes compris*)

PRIX

Coquille St Jacques (<i>légumes non compris</i>)	Pièce	4.00 €
Filet de flétan et son coulis de poivrons	Pièce	10.00 €
Brochette de St Jacques marinées au citron vert et safran	Pièce	10.00 €
Lotte à l'Américaine	Pièce	10.00 €
Dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo	Pièce	10.00 €
Filet de bar sauce au beurre blanc exotique	Pièce	10.00 €
Filet de saumon et son coulis de poivrons	Pièce	10.00 €
Pavé d'églefin sauce émulsionnée au pesto rouge	Pièce	10.00 €
Filet de daurade royale crème basilic	Pièce	10.00 €
Nage de coque gambas et son risotto bouillon à la citronnelle	Pièce	10.00 €
Fricassée de St Jacques au beurre blanc truffé	Pièce	10.00 €
Pavé de lieu jaune sauce écrevisses	Pièce	12.00 €
Dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo	Pièce	12.00 €
Cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé	Pièce	12.00 €
Filet de turbo velouté exotique	Pièce	17.00 €
½ Langouste à l'Américaine (200g – 230g)	Pièce	19.50 €



LA CHARCUTERIE SUR PLAT

1^{ère} proposition :

1 tranche de ballotine, 1 tranche de pâté, 1 tranche de salami,
2 tranches de saucisson sec, 1 tranche de mousson de canard

Par pers 2.50 €

2^{ème} proposition :

2 tranches de saucisson à l'ail, 2 tranches de sec, 1 tranche de salami,
1 tranche de jambon blanc, 1 roulade de jambon, 1 tranche de vire

Par pers 3.00 €

3^{ème} proposition :

1 tranche de Bayonne, 1 tranche de saucisson sec, 1 tranche de vire,
1 tranche de saucisson ail, rillettes de Touraine, pâté de campagne
1 tranche de roulade de jambon

Par pers 4.00 €

MARQUISE DE CHARCUTERIE (25 personnes minimum)

PRIX

1) Saucisson sec, chorizo, andouille de vire

Par pers 1.00 €

2) Saucisson sec, chorizo, andouille de vire, saucisson à l'ail, roulade de jambon

Par pers 1.50 €

VIANDES FROIDES

PRIX

Carpaccio de bœuf

Par pers 2.00 €

Gigot d'agneau

Par pers 2.00 €

Noix de jambon marinée

Par pers 2.00 €

Jambon à l'os en chiffonnade

Par pers 2.00 €

Brochette de porc rôti à l'ananas

Par pers 2.00 €

Filet de canard à l'orientale

Par pers 3.00 €

Rosbif – Poulet – Rôti de porc

Par pers 3.00 €

Rosbif – Rôti de porc

Par pers 2.00 €

Filet de volaille – Rosbif

Par pers 2.00 €

Filet d'agneau (1 tranche)

Par pers 4.00 €

Gigue de porcelet farci (30 personnes minimum)

Par pers 5.00 €

Terrine de légumes et son coulis de tomate (individuel)

Par pers. 2.00 €



ENTREES CHAUDES

PRIX

Quiche (<i>lorraine ou poisson</i>)	Pièce	2.50 €
Quiche Solognote (<i>tomate, moutarde, fromage</i>)	Pièce	2.50 €
Crêpe jambon	Pièce	2.00 €
Crêpe aux fruits de mer	Pièce	2.50 €
Croustillant de légumes au lieu fumé (chaud)	Pièce	4.00 €
Croustade de ris de veau aux morilles	Pièce	6.00 €
Croustillant tourangeau « rillons et chèvre »	Pièce	8.00 €

PLATS UNIQUES (Pour 5 personnes minimum)

PRIX

Choucroute garnie (<i>chou, jambon, saucisse, petit salé, saucisson, pommes de terre</i>)	Par pers	12.00 €
Choucroute Alsacienne (<i>chou, jarretons, saucisse, jambon, saucisson, pommes de terre</i>)	Par pers	14.00 €
Choucroute aux 3 poissons (<i>chou, saumon, lotte, St Jacques, pommes de terre, sauce beurre blanc</i>)	Par pers	15.00 €
Paella (<i>riz, moules, calamars, crevettes, langoustine, chorizo, poulet, porc</i>)	Par pers	12.00 €
Paella au poisson (<i>riz, moules, calamars, crevettes, langoustine, St Jacques, lotte, saumon</i>)	Par pers	15.00 €
Lasagne jambon et bœuf ou Lasagne au saumon	Par pers	8.00 €
Chili con carne (<i>riz, haricot rouge, viande hachée</i>)	Par pers	8.00 €
Poulet basquaise (<i>riz, poivron, poulet</i>)	Par pers	8.00 €
Moussaka (<i>aubergines, tomates, oignons, chair à tomates</i>)	Par pers	8.00 €
Blanquette de veau (<i>pomme de terre ou riz + champignons</i>)	Par pers	8.00 €
Bœuf aux carottes (<i>pomme de terre et carotte</i>)	Par pers	8.00 €
Carbonade flamande	Par pers	8.00 €
Rougail saucisse	Par pers	8.00 €
Noix de joue de porc au curry	Par pers	9.00 €
Tartiflette accompagnée de sa salade	Par pers	9.00 €
Couscous (<i>agneau, poulet, bœuf, merguez, semoule, légumes</i>)	Par pers	12.00 €
Cassoulet (<i>canard, poitrine, saucisse fumé, saucisson, haricots</i>)	Par pers	12.00 €
Assiette Texane (<i>riz, haricot rouge, porc, bœuf, poulet, saucisse chorizo</i>)	Par pers.	12.00 €
Potée (<i>Poitrine, 1 saucisse fumée, 2 tr. Saucisson ail, carottes, pommes de terre, choux vert, poireaux</i>)	Par pers.	12.00 €



LES VIANDES (Légumes compris)

Langue de bœuf sauce piquante	Par pers	9.00 €
Tête de veau sauce gribiche	Par pers	9.00 €
Filet de canard à l'orange ou au poivre vert ou aux pêches	Par pers	10.00 €
Tournedos de filet de canard au poivre	Par pers	10.00 €
Estouffade de marcassin sauce forestière	Par pers	10.00 €
Roulé de volaille à la Fourme d'Ambert et lard fumé et son coulis de poivrons rouges	Par pers	10.00 €
Pintade forestière (<i>désossée et farcie</i>)	Par pers	10.00 €
Filet mignon de porc, crème de poivron et sa piperade de légumes	Par pers	10.00 €
Cassolette de Sot l'y laisse de volaille au curry et pommes	Par pers	10.00 €
Sauté de sanglier solognot sauce aux Morilles	Par pers	10.00 €
Sauté de chapon sauce au Sauternes et Chanterelles	Par pers	10.00 €
Suprême de poulet fermier et sa sauce Selle sur Cher	Par pers	10.00 €
Cuisse de canette confite	Par pers	10.00 €
Pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert	Par pers	10.00 €
Filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto	Par pers	12.00 €
Tournedos de filet de bœuf sauce poivre	Par pers	12.00 €
Pintade aux morilles et à l'armagnac (<i>désossée et farcie</i>)	Par pers	12.00 €
Pavé de biche de Sologne sauce grand veneur	Par pers	12.00 €
Pavé de veau sauce Sauvignon de Touraine	Par pers.	12.00 €
Parmentier de joue de bœuf Périgourdin au Chinon	Par pers	12.00 €
Suprême de pintade farci sauce Tourangelle (lardons, champignons, vin rouge)	Par pers	12.00 €
Supreme de faisán solognot sauce aux morilles	Par pers	12.00 €
Filet de kangourou sauce au curry	Par pers	12.00 €
Porcelet farci (minimum 25 personnes)	Par pers	15.00 €
Mignon de veau et sa sauce au Porto	Par pers	17.00 €
Filet de bœuf façon Rossini	Par pers	17.00 €
Filet mignon de biche local sauce poivre	Par pers	17.00 €
Ris de veau et sa sauce au foie gras	Par pers	17.00 €
Suprême de faisán poêlé sur peau et sa sauce au foie gras	Par pers	17.00 €



LEGUMES

PRIX

(Légumes compris avec le prix de la viande / poisson) :

Gratin dauphinois	Pièce	2.00 €
Gratin de légumes	Pièce	2.00 €
Ecrasés de pommes de terre à l'huile d'olive	Pièce	2.00 €
Polenta de Savoie maison	Pièce	2.00 €
Gratin de pommes de terre aux girolles	Pièce	2.00 €
Tarte arlésienne à la tomate confite	Pièce	2.00 €
Cassiolette de risotto	Pièce	2.00 €
Fondant de champignons	Pièce	2.00 €
Crumble niçois	Pièce	2.00 €

(Légumes non compris avec le prix de la viande / poisson) :

Fondant de pommes de terre à la Truffe	Pièce	2.50 €
Écrasé de patate douce, pomme de terre et graine de courge	Pièce	2.50 €

FROMAGES

PRIX

Plateau (brie, chèvre, tome, St Nectaire, bleu de Bresse) à partir de 10 personnes	Par pers	2.00 €
Aumônière au Ste Maure et fourme d'Ambert	Par pers	3.00 €
Plateau de fromage (Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)	Par pers	3.50 €
Plateau de fromage affiné (Tome 1000 fleurs, Brie Truffé, Chèvre Pontlevoy, Comté 18 mois d'âge)	Par pers	5.00 €



LES DESSERTS

PRIX

Tarte en bande (pommes, ou poires, ou abricot, ou ananas)	La part	1.50 €
Flan nature OU Flan pruneaux	La part	1.50 €
Tartelette aux fruits (individuelles : pommes, ou poires, ou abricot, ou ananas)	La pièce	2.50 €
Crème brûlée à la vanille	La part	2.50 €
Eclair chocolat OU café	La part	2.50 €
Salade de fruits frais	La part	2.50 €
Mousse au chocolat noir	La part	3.00 €
Paris Brest maison	La part	3.00 €
Tarte Tatin	La part	3.50 €
Charlotte (<i>fraise, ou framboise, ou poire, ou exotique</i>) (<i>selon la saison</i>)	La part	3.50 €
Royal tout chocolat	La part	3.50 €
Miroir caramel au beurre salé	La part	3.50 €
Opéra (<i>biscuit, crème beurre café, ganache chocolat</i>)	La part	3.50 €
Croustillant aux fruits de la passion	La part	3.50 €
Carrée fraise (Crèmeux vanille, mousse fruits rouge, basilic, biscuit joconde)	La part	3.50 €
Macaron fraise à la vanille	La part	3.50 €
Macaron framboise et crème pistache	La part	3.50 €
Sablé breton aux fruits exotique	La part	3.50 €
Entremet tout citron sur sablé breton	La part	3.50 €
Entremet café / cappuccino	La part	3.50 €
Tarte écureuil (caramel aux fruits sec)	La part	3.50 €
Dôme chocolat « Valrhona » sur sablé (individuel)	La part	3.50 €
Sphère fruits rouges sur biscuit pistache (individuel)	La part	3.50 €
Pièce montée 2 choux (<i>traditionnelle, ou berceau, ou panier</i>)	La part	4.00 €
Pièce montée 4 choux (<i>traditionnelle, ou berceau, ou panier</i>)	La part	5.00 €
Petit four sucré frais (macaron, cannelé, chou garni, mini fondant chocolat, financier, etc...)	La pièce	0.60 €
Verrine sucrée (panna cotta, mousse chocolat, crème brûlée, etc...)	La pièce	1.50 €
Brochette de fruits frais	La pièce	1.50 €