

**Entremets : 4/5 personnes : 22€ - 6/7 personnes : 33€ - 8/9 personnes : 44€**

---

**le Tonkarneau** 4 ou 6 personnes

Croustillant à la fleur de sel, biscuit chocolat, caramel au beurre salé, crémeux chocolat au lait infusé à la fève de tonka et vanille de Madagascar, mousse chocolat noir

**le Charles de Gaulle** 4, 6, 8 personnes et plus

Croustillant praliné feuilleté, biscuit chocolat noir, crème brûlée à la vanille de Madagascar, mousse chocolat au lait

**le Délicatesse\*** 4, 6, 8 personnes et plus

Croustillant aux amandes, biscuit pain de Gênes, crémeux aux framboises et confit aux framboises, crème légère à la vanille de Madagascar

**le Paris-Brest** 4 ou 6 personnes

Pâte à choux, praliné noisette, noisettes concassées, mousseline pralinée noisette

**le Saint-Honoré** 4, 6, 8 personnes et plus

Pâte feuilletée, crème diplomate, crème légère à la vanille de Madagascar, choux caramélisés garnis de crème pâtissière, trait de caramel au beurre salé

**le Gwinizh du\*** 4, 6, 8 personnes et plus

Croustillant feuilleté au chocolat blond, biscuit sarrasin, crème brûlée caramel, crème légère infusée au sarrasin, caramel au sarrasin

**l'Ecureuil** 4, 6, 8 personnes et plus

Biscuit dacquoise amande, croustillant praliné feuillantine, crème au beurre praliné noisette à l'ancienne et fleur de sel

**le Cappuccino, what'else** 4, 6, 8 personnes et plus

Croustillant noisette, biscuit cuillère imbibé au café et amaretto, crémeux infusé aux grains de café d'Ethiopie(\*\*), crème mascarpone, glaçage rocher noisette, praliné noisette

**la Tarte aux agrumes** 4/5p (24€40) ou 6/7 p (36€10)

Pâte sucrée, crème d'amande, crémeux agrumes (citron, pamplemousse, orange), segments de pamplemousse et d'orange, pointe crème légère et poivre de Timut

**la Pavlova\*** 4 ou 6 personnes

Meringue, crémeux framboises, confit cassis, crème légère à la vanille de Madagascar, fruits rouges frais

\*entremets ne comportant pas de gluten dans la recette mais contact possible

\*\* café Comptoir & Traditions Concarneau

**Notre fournisseur pour les fruits est le primeur LE PELLETER - Concarneau**

# Autres

---

## Number cake

Minimum 10 parts pour un chiffre (ex : 8 )

Minimum 15 parts pour un nombre (ex : 88) 6€50 / personne

3 parfums :

- pâte sucrée, crémeux framboise, chantilly à la vanille, un décor avec des fruits rouges et des macarons.
- pâte sucrée, crémeux citron, chantilly à la vanille, pointe de confit framboise, un décor avec des fruits rouges et des macarons.
- pâte sucrée, crémeux chocolat, trait de caramel beurre salé, chantilly à la vanille, un décor avec du chocolat et des macarons.

## Mignardises

A partir de 16 mignardises assorties 1€80 / pièce

## Pièce montée

**Pensez à anticiper vos commandes.**

**La disponibilité des entremets peut être variable.**

**Cette liste peut être modifiée à tout moment.**

