

Pour de vrais gâteaux...







	<p>Craque framboise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mousse au chocolat 64% - Craque praline à l'ancienne - Framboises entières - Biscuit moelleux au chocolat <p>Allergènes : Gluten, produits laitiers, œuf, soya, amandes, noisettes.</p>	
	<p>Dulce vita</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mousse chocolat Valrhona dulce (chocolat blond) - Craque praline - Caramel dulce de leche - Biscuit moelleux au chocolat <p>Allergènes : Lait, gluten, œufs, soya, amandes, noisettes.</p>	
	<p>Fleur noire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gâteau au chocolat - Craque praline - Ganache chocolat noir - Caramel fleur de sel - Truffe au caramel à la fleur de sel <p>Allergènes : Lait, gluten, œufs, amandes, noisettes, soya</p>	
	<p>Forêt noire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gâteau au chocolat - Cerises rouges - Kirsh - Crème chantilly 35% <p>Allergènes : Lait, gluten, œufs, soya</p>	
	<p>Gâteau aux carottes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gâteau aux carottes et ananas - Glaçage au fromage à la crème - Noix de Grenoble <p>Allergènes : Lait, gluten, œufs, soya, noix de Grenoble.</p>	

#



Pour de vrais gâteaux...

	<p>Érable poires pacanes</p> <ul style="list-style-type: none">- Génoise à la vanille- Mousse à l'érable- Morceaux de poires- Pacanes en éclats <p>Allergènes : lait, gluten, œuf et pacanes.</p>	
	<p>Gâteau licorne</p> <ul style="list-style-type: none">- Pâte sucrée- Compoté de fruits rouges- Flan à la vanille- Mousse aux fruits rouges <p>Allergènes : gluten, œuf, lait.</p>	
	<p>Mousse fromage et caramel</p> <ul style="list-style-type: none">- Biscuit Joconde- Mousse au fromage- Caramel- Concassé de craque praline amandes noisettes- Noisettes, pistaches, amandes et pacanes <p>Allergènes : Lait, œufs, soya, amandes, noisettes, pistaches, pacanes, gluten.</p>	
	<p>Charlotte aux fraises et yuzu</p> <ul style="list-style-type: none">- Génoise à la vanille- Crème mousseline au citron yuzu- Compoté de fraises <p>Contient mandarines et basilic</p> <p>Allergènes : lait, œufs, et gluten.</p>	
	<p>Or blanc</p> <ul style="list-style-type: none">- Génoise à la vanille- Crème légère- Framboises entières- Crème chantilly- Chocolat ivoire râpé <p>Allergènes : Lait, gluten, œufs.</p>	

#




Pour de vrais gâteaux...

	<p>Paris-Brest</p> <ul style="list-style-type: none">- Pâte à chou- Crème au beurre pralinée (amandes noisettes)- Amandes grillées <p>Allergènes : Lait, gluten, œufs, noisettes et amandes.</p>	
	<p>Petit prince</p> <ul style="list-style-type: none">- Gâteau au chocolat- Craque praline amandes noisettes- Ganache au chocolat au lait <p>Allergènes : Lait, gluten, œufs, amandes, noisettes, soya.</p>	
	<p>Noir de noir</p> <ul style="list-style-type: none">-Gâteau chocolat sans gluten-Mousse chocolat noir 70% <p>Allergènes : Lait, œufs, soya.</p>	
	<p>Sublime des dieux</p> <ul style="list-style-type: none">- Gâteau au chocolat- Craque praline- Ganache chocolat noir- Ganache chocolat blanc- Ganache chocolat au lait- Caramel <p>Allergènes : Lait, gluten, œufs, amandes, noisettes, soya.</p>	
	<p>Lime framboise</p> <ul style="list-style-type: none">- Biscuit dacquoise aux amandes- Mousse à la lime- Palet de framboises au kirsch <p>Allergènes : Lait, œufs, noisettes et amandes.</p> <p>Sans gluten</p>	

#



Pour de vrais gâteaux...

	<p>Passion fraise</p> <ul style="list-style-type: none">- Biscuit dacquoise aux amandes- Mousse au fruit de la passion- Palet aux fraises <p>Allergènes : Lait, œufs, amandes et noisettes.</p> <p>Sans gluten</p>	
	<p>Mousse trois chocolats</p> <ul style="list-style-type: none">- Biscuit moelleux au chocolat- Mousse au chocolat au lait- Mousse au chocolat noir- Mousse au chocolat ivoire <p>Allergènes : Lait, œufs et soya.</p> <p>Sans gluten</p>	
	<p>Pistachio</p> <ul style="list-style-type: none">- Biscuit moelleux chocolat sans farine- Crémeux à la pistache- Coulis de framboises- Mousse de chocolat noir 64% Guayaquil <p>Allergènes : Lait, œufs, pistaches, soya.</p> <p>Sans gluten</p>	

#

#