Nos apéritifs Salés

Plateau amuses bouches - 20 pièces : 31€

4 x navettes fromage frais - agrumes façon sashimi de saumon fumé maison
4x Tartelettes au butternut et magret séché par nos soins
4 x Financiers aux fruits secs, crémeux au foie gras
4 x Mini éclairs farcis au tarama maison de noix de St Jacques
4x roulés de blé noir, potimarron aux châtaignes persillées

Brioche feuilletée apéritive

(à partager pour 4 à 6 personnes)
Brioche pur beurre , effilochée de canard confit, crémeux foie gras, copeaux de magret fumé par nos soins et gel cassis balsamique
20€
Ou
Brioche pur beurre au sésame, rillettes et tranchettes de saumon fumé par nos soins, gel citron au poivre
18€

La signature Nuage Croquant

Plateau mini trompe l'oeil- 20 pièces : 39€

4 x rondins marron clémentine - passion
4 x flocons de neige poire riz au lait tonka
4 x sapins chocolat noisette
4 x mangues, coeur pistache
4 x citrons kalamansi

Nos créations Sucrées

taille unique 6 personnes
(allergies, nous consulter)

Bûche Glacée "Aurore polaire" : 37€ pièce

omelette Norvégienne, dessert glacé festif par excellence mariant l'onctuosité d'une crème glacée à la vanille de tahiti, l'intensité d'un sorbet framboise plein fruit, génoise moelleuse et meringue Italienne dorée.

Bûche végétale " douceur d'antan " : 38€ pièce

100% VEGAN

un goût de Noël d'autrefois avec biscuit moelleux châtaignes et miel, coeur crémeux de riz au lait d'amande et fève de tonka, compotée et mousse légère poire.

Bûche "Eclat d'hiver" : 41€ pièce

La grande tradition réinventée ; la douceur de la crème de marron et d'une mousse suprême vanille infusée aux agrumes, réveillée par le peps d'un confit clémentine Corse et fruits de la passion.

Bûche "Velours de noisette" : 41€ pièce

Un réconfort chocolaté ; mousse chocolat blond Dulcey aux notes biscuitées et caramélisées, coeur fondant au crémeux Gianduja, et biscuit croustillant noisette.

Bûche"Soleil d'hiver" : 39€ pièce

Un vent de fraîcheur pour les fêtes ; la légèreté d'un biscuit pâte à chou et mousse mangue ananas, mariée à l'onctuosité d'un insert pistache.

Entremets "Caraïbes pecan" : 38€ pièce

création pour amateurs de chocolat, avec mousse intense chocolat Caraïbes 66%, coeur croquant et crémeux aux pécans torréfiés, brownie ultra fondant

Entremets "givre rose" : 36€ pièce

Vivacité acidulée du cassis et douceur du litchi sublimée par une mousse au grains de vanille Bourbon et le croquant de la meringue

Entremets "Intense Banoffee" : 35€ pièce

Mariage irrésistible d'un coeur de bananes rôties aux notes de citron vert et caramel onctueux, dans une mousse aérienne et sablé breton speculos

Nos gourmandises et confiseries,

à retrouver en boutique

Sablés et biscuits apéritifs
Pain d'épices
Biscuits de Noël
Guimauves
Pâtes de fruits
Nougat maison
Macarons
Mendiants
Fruits secs enrobés et croustillants

Liste non exhaustive