

Gâteaux confectionnés par la maison Guy Delalleau

Les Chocobats (en supplément + 3€ la part)

- ✓ Trois Chocobats : Croustillant de praliné au lait, mousse au chocolat noir, mousse au chocolat blanc, biscuit Joconde.
- ✓ Craquant poires : Mousse chocolat, crème légère aux poires, poires caramélisées le tout posé sur un croustillant praliné et biscuit Joconde.
- ✓ Pavé du Nord : Croustillant de praliné, mousse au chocolat noir et biscuit Joconde.
- ✓ Spéculoos : Crémeux chocolat au lait, crème vanille, mousse chocolat au lait caramel, crumble spéculoos enrobé de chocolat/caramel.

Les fruits (en supplément + 3€ la part)

- ✓ Trois Fruits Rouges : Mousse cassis, mousse framboise, compotée de fraises et son croustillant de chocolat blanc.
- ✓ Soleil Couchant : Mousse mangue-passion, crémeux de framboises sur un crumble enrobé de chocolat blanc.
- ✓ Tiramisu Fruits Rouges : Biscuit Joconde crémeux fruits rouges avec morceaux de fruits et crème mascarpone.

Les incontournables (en supplément + 3.50€ la part)

- ✓ Quatre Saisons : Génoise fourrée de fruits, crème vanille et fruits à l'extérieur.
- ✓ Fraisier : Génoise fourrée de fraises, crème vanille et fraises à l'extérieur.
- ✓ Framboisier : Génoise fourrée de framboises, crème vanille et framboises à l'extérieur.

Les mignardises (en supplément + 5,50€ la part)

- ✓ La corne d'abondance en chocolat : 2 choux et 2 mignardises par personne.
- ✓ La corbeille en nougatine : 4 choux par personne. Parfums : chocolat, café et vanille.
- ✓ La pièce montée en choux : 4 choux par personne. Parfums : chocolat, café et vanille.
- ✓ La pyramide de macarons : 4 pièces par personne. Parfums : Caramel, chocolat, café, passion, mangue, abricot, framboise, fraise Tagada, cassis, pistache, coquelicot, choco/orange, verveine.



1. Les gâteaux sont proposés à partir de 4 ou 6 parts jusqu'à 40 parts ou en part individuelle pour certains gâteaux.
2. Pour les pièces de plus de 40 parts, merci de nous consulter.
3. Possibilité de proposer un assortiment sous forme de buffet ou servi à l'assiette.
4. Possibilité d'inscription en pâte d'amande sur les gâteaux. Nous communiquer votre texte (suppl. +2.50€ / plaque)
5. Les gâteaux sont servis et facturés en fonction du nombre de parts réalisables selon le type de gâteau choisi (nous consulter). Tous les gâteaux sont servis et découpés en nombre de part paire.