

Nos produits douceurs

Cœur en chocolat

Et boîte en chocolat

Garni de bonbons de chocolats Maison

Petits Fours sucré

Boîtes de chocolats assortis

Assortiments de Macarons

Rocher et Croc Télé



Maître Pâtissier

Tél. 03 88 30 03 98 www.delices.fr

St Valentin

MENU 2026



Côté Douceur Salé *Fabrication Maison*

L'assortiment de canapés :

Poisson, charcuterie, fromage, végétarien.

Wraps en fête :

Assortiments bœuf, saumon, fromage, poulet, jambon

L'assortiment d'Amuses Bouche en verrine: 2.90 € pièce

Mousse de chèvre au miel et betterave rouge

Purée d'avocat frais et dés de thon au curry

Crème mascarpone zeste d'orange, magret de canard, cerise, fois gras

Duo de tomate et mozzarella au basilic

Tartare de thon aux agrumes

Douceur de Foie gras et crème au sauternes

Cocktail d'avocat pamplemousse et crevette, chips de lard

Crème mascarpone citron vert, saumon fumé, aneth, sablé parmesan

En guise de plat:

Foie gras : Terrine de Foie gras, julienne de mangue épicée
et crumble en accompagnement.

Crustacé - Poisson: Thon Albacore, Gambas et Saumon,
en plusieurs façons, fenouil aux agrumes.

Pour accompagner votre Tête à Tête, notre Sélection de Vin* et Champagne *

Grand Cru Pinot Gris et Gewurztraminer 0.35 cl *

Champagne brut ou Grande Réserve Margouillat 0.35 cl et 0.75 cl *

*à consommer avec modération

L'assortiment de Mignardises sucrées :

Sablé chocolat crème chocolat, Sablé crème citron -coulis framboise, Sablé crème pistache

coulis fraise, Sablé chocolat crème mangue - caramel, Coquille en chocolat café expresso

crème vanille, Coquille en chocolat crème citron - coulis fraise, Coquille en chocolat framboise

mousse chocolat-coulis framboise, Choux chocolat, Choux pistache, Paris-brest, Soupir,

Opéra, Eclair, Tartelette fruits

Côté Douceur Sucré *Fabrication Maison*

Dessert individuel:

Baba Mojito: boules de baba, chantilly citron vert, rhum blanc, crème légère à la menthe.

Clapotis: crémeux Tulakalum, marmelade de poire, streussel amande chocolat et praliné
(Sans Œuf, Sans produits laitiers, végétan)

Baba d'Amour: ganache montée Framboise, mélange de fruits rouges, liqueur de Citron.

Tartelette Noisette citron: pâte sucrée noisette, ganache mousseuse Amatica 40% citron,
praliné à l'ancienne, crème citron, (Sans Œuf, Sans produits laitiers, végétan).

Macaron Framboise : crème mousseline vanille de Madagascar, framboise et cœur litchi.

Casse Noisette: biscuit noisette, caramel au beurre salé, noisettes croustillantes, crémeux
caramel au beurre salé, bavaroise vanille de Madagascar.

Millefeuille Provençal: compotée d'abricots à la vanille, ganache montée vanille de
Madagascar et caramel

Tiramisu : doux mélange de Baileys, Amaretto, Espresso et sucre de canne.

Un Cœur pour Deux :

Clémentine : biscuit moelleux amande-pistache, mousse clémentine de corse,
Croustillant pistache, confit de clémentine, crème chocolat Komuntu 80%.

Duo Litchi Rose : biscuit madeleine , compotée de framboise , mousse
litchi rose, glaçage framboise.

Entremet à partager 4 pers :

Geppeto : Crèmeux praliné, biscuit moelleux noisette, crémeux chocolat Illanka 63% pur
Pérou, bavaroise vanille bergamote et croustillant.

Samedi 14 février

pour votre santé pratiquez une activité physique régulière