

Vacherin Glacé (max.2 arômes) : 6,50 CHF/pers

Délais de commande 48 heures

Glaces à la crème : vanille, chocolat, pistache, mocca, noisette, caramel, fraise.

Glaces Sorbets: framboise, citron, abricot, cassis.

Tourte millefeuille rectangulaire 5,50 CHF/pers.

4-6-8-10 personnes

Feuilletée au beurre avec crème diplomate glacé au fondant.



Tourte forêt-noire 5,50 CHF/pers. Avec ou sans Kirsch

4-6-8-10 personnes

Biscuit génoise au chocolat, confit de cerise et crème chantilly

Tourte aux fruits mixte (selon saison) 5,50 CHF/pers.

4-6-8-10 personnes

Biscuits génois aux amande, crème pâtissière et garni de fruits, selon la saison.



Tourte Saint-Honoré 5,50 CHF/pers délais 48 heures

Avec Rhum ou sans alcool

6-8-10 personnes

Fond feuilleté, crème bavaroise au Rhum, mini choux caramélisés.

Tourte mousse yogourt aux framboises 5.50 CHF/pers.

Délais 48 heures

6-8-10 personnes

Biscuit génoise aux amande, mousse yogourt framboise.



Mousse les Deux chocolats 5,50 CHF/pers.

Délais 48 heures

Mousse chocolat noir 54%, mousse chocolat blanc, biscuit chocolat.

Gâteaux fondant Chocolat

16 cm : **22,50 CHF** 4-6 personnes

18 cm : 26,50 CHF 6-8 personnes

23 cm: 33,00 CHF 10-12 personnes

Gâteau sans gluten, amandes, chocolat 54 %, beurre, œufs.



Tarte citronnée avec meringage

16 cm 14,50 CHF 4-5 personnes

18 cm 16,50 CHF 6 personnes

20 cm 18,50 CHF 8 personnes

Fond pâte sablé au beurre, crème citron, meringue.

Tarte au Vin-cuit

16 cm 15,50 CHF 4-5 personnes

18 cm 17,50 CHF 6 personnes

20 cm 20,50 CHF 8 personnes

Fond pâte sablé au beurre, crème 35%, vin-cuit.