

Buffet de dessert

5.25 €/pers minimum 15 personnes → 3 pièces par personne

Moins de 20 personnes → 3 choix à faire dans la liste ci-dessous

Plus de 20 personnes → 4 choix à faire dans la liste ci-dessous

- Le tiramisu à l'Amaretto
- Le tiramisu au spéculoos et liqueur de café
- Le tiramisu aux framboises écrasées

- Mousse au chocolat noir 70%, billes de chocolat praliné
- La charlotte au chocolat amer et orangette maison
- Le misérable à la vanille Bourbon
- Le javanais au café

- La traditionnelle crème brûlée à la vanille bourbon
- Crème brûlée à la « Turkish », pistaches, amandes torréfiées, chocolat blanc
- Le moelleux aux pommes, pipette Calvados, crème caramel
- La verrine de mousse au lait de coco et framboises concassées
- La mousse d'ananas au chocolat blanc et compote d'ananas à la vanille

Desserts

Servi en portion individuelle (ravier) minimum 15 pièces/sortes

- | | |
|---|-------------|
| • Le tiramisu classique à l'Amaretto | 2.00 €/pers |
| • Le tiramisu au spéculoos et liqueur de café | 2.00 €/pers |
| • Le tiramisu aux framboises écrasées | 2.25 €/pers |
| • Mousse au chocolat noir 70%, billes de chocolat praliné | 2.00 €/pers |
| • Le misérable | 2.00 €/pers |
| • Le javanais | 2.00 €/pers |
| • La verrine de mousse au lait de coco et framboises concassées | 2.25 €/pers |
| • Le délice de mousse de café et noisettes torréfiées | 2.25 €/pers |
| • La mousse d'ananas au chocolat blanc et compote d'ananas à la vanille | 2.25 €/pers |

Le Number-Letter Cake

4.00 €/personne

Minimum 8 personnes/chiffre



Composition sur une base de pâte feuilletée :

- Crémeux vanille, décoré de fruits rouges frais, macaron, chocolat, etc.
- Crémeux chocolat, décoré de fruits rouges frais, macaron, chocolat, etc.
- Crémeux vanille et chocolat, décoré de fruits rouges frais, macaron, chocolat, etc.

➔ Un chiffre est pour 8 personnes, si le gâteau est pour plus de convives, nous complétons par un autre gâteau séparé de la même composition pour arriver au nombre de convives.