

CARTE PÂTISSERIE 2026

Entremets, tartes & desserts de partage :

Formats standards :

- Rond : 6 à 8 personnes – à partir de 32,80 €.
 - Rectangulaire : jusqu'à 24 parts.
- (Hors cake design – créations sur mesure).

Entremets classiques & incontournables :

- Trianon – Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat.
- Fraisier – Biscuit moelleux, crème légère vanille, fraises de saison.
- Framboisier – Biscuit moelleux, crème vanille, framboises.
- Forêt Noire – Génoise chocolat, chantilly collée, cerises, sirop au kirsch.
- Opéra – Biscuit joconde, crème café, ganache chocolat, glaçage miroir.

Entremets fruités & fraîcheur :

- L'Exotique – Biscuit coco, mousse mangue-passion, insert fruits exotiques.
- Rouge Velours – Mousse vanille, insert fruits rouges, biscuit moelleux.

Tartes & incontournables :

- Tarte framboise.
- Tarte aux pommes.
- Tarte Bourdaloue – poire & crème d’amande.
- Tarte multi-fruits de saison.

Desserts de partage :

- Mille-feuille – ganache vanille, praliné ou framboise.
- Flan pâtissier – vanille intense.

Cake design & créations sur mesure :

Les créations personnalisées (cake design, number cake, letter cake, croquembouche, pièce montée) sont réalisées exclusivement sur rendez-vous.

Chaque projet fait l’objet d’un devis personnalisé en fonction du thème, des dimensions et du niveau de création souhaité.



D O U N I A _ Z
Pâtisserie artisanale - Saulieu