

DÉLICIES GLACÉS

SORBETS « PLEIN FRUIT » & CRÈMES GLACÉES EN LITRE ET 1/2 LITRE

VANILLE-FRAISE - Crème glacée vanille et tourbillon de coulis de fraises; **ISPAHAN** - Sorbet Litchi-rose et coulis de framboises; **OASIS** - Sorbet fraise, sorbet citron vert basilic et crumble pistache; **DARK TOUT CHOCOLAT** - Crème glacée infusée aux fèves de cacao, mousse au chocolat glacée, nougatine et biscuit chocolat, coulis au chocolat; **NOUGAT-FRAMBOISE** - Sorbet framboise, nougat glacé, brisure de nougat et coulis de framboises; **EXOTIQUE** - Sorbet exotique (banane, mangue, passion, kiwi), mousse glacée coco et nappage kiwi; **VOSGIENNE** - Crème glacée yaourt, coulis de myrtilles et crumble citron-framboise; **TIRAMISU** - Crème glacée mascarpone vanille, gelée de café, biscuit macaron, parfait amaretto et cacao.

LE VACHERIN PLOUGASTEL

Association traditionnelle entre un sorbet fraise, une crème glacée à la vanille de Madagascar & une meringue.

LE VACHERIN VANILLE-CHOCO

Association gourmande entre une crème glacée à la vanille de Madagascar et une crème glacée au chocolat noir pur Venezuela, sur une meringue craquante.

LE VACHERIN SURPRISE (recette sans GLUTEN)

Mariage de sorbets et de crèmes glacées « surprise », agrémentés d'une crème glacée à la vanille de Madagascar & d'une meringue savoureuse.

GOURMANDIOSE

Accord gourmand entre une dacquoise aux amandes, une crème glacée à la pistache, un sorbet plein fruit abricot et un sorbet plein fruit à la fraise - feuille de chocolat à la fraise et glaçage fraise aux éclats de pistaches.

LE PABANA

Sur un fond biscuité au citron vert sont dressés une crème glacée yaourt marbrée aux fruits de la passion ainsi qu'un sorbet plein fruit pabana : banane, passion, mangue, citron.

GLACES

PORTATIVES

6.50€-1/2L - 12.00€-1L

VERRINES GLACÉES

4.30€ la verrine

VACHERINS GLACÉS

20.00€ - 4 personnes

30.00€ - 6 personnes

40.00€ - 8 personnes

VACHERIN SURPRISE

24.00€ - 4 personnes

36.00€ - 6 personnes

48.00€ - 8 personnes

ENTREMETS GLACÉS

24.00€ - 4 personnes

36.00€ - 6 personnes



COLLECTION PÂQUES

Boutique Grand 'Rue - Vendredi 19 & Dimanche 21 Avril : 7h00-12h30 et 13h30-18h00 |

Samedi 20 Avril : 7h00-18h00 | Lundi 22 Avril : Fermeture

Boutique Saint-Nicolas - Vendredi 19, Dimanche 21 & Lundi 22 Avril : Fermeture | Samedi 20 Avril : 7h00-18h00

Boutique Les Terrasses - Vendredi 19, Dimanche 21 & Lundi 22 Avril : Fermeture | Samedi 20 Avril : 9h00-19h00

DÉLICES SUCRÉS

TRADITIONNELS BISCUITS

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

LE HAVANE 40.00€

TARTES, BISCUITS & ENTREMETS

AUX FRUITS FRAIS

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

36.00€ - 8 personnes

FRAISIER

28.00€ - 4 personnes

40.00€ - 6 personnes

NOUVEAUTÉS

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

LE TRADITIONNEL BISCUIT PASCAL

(4 ET 6 PERSONNES)

Biscuit moelleux agrémenté d'une crème légère au kirsch, à la noisette, au chocolat ou au café.

LE HAVANE (10 À 12 PERSONNES)

Biscuits façon damier au chocolat & à la vanille, agrémentés d'une mousseline légère à la vanille, délicatement punché au Rhum.

LE BISCUIT AUX FRUITS FRAIS (4,6 ET 8 PERSONNES)

Association traditionnelle entre un fond de pâte sucrée, un biscuit moelleux légèrement imbibé au Kirsch, une onctueuse crème pâtissière à la vanille & des fruits frais.

LA TARTE AUX FRUITS FRAIS (4, 6 ET 8 PERSONNES)

Sur un fond de pâte sucrée et une crème d'amandes sont associées la fraîcheur de fruits frais & la gourmandise d'une crème diplomate à la vanille.

MILLE FEUILLE AUX FRUITS (4 ET 6 PERSONNES)

Feuilletage au beurre caramélisé garni d'une crème diplomate légère à la vanille et assorti de fruits frais.

LE FRAISIER (4 ET 6 PERSONNES)

(recette sans GLUTEN)

Dacquoise pistache associée à une mousseline légère - garni de fraises fraîches.

VICTORIA (4 ET 6 PERSONNES)

Mariage suave entre une dacquoise aux amandes et noix de coco, un confit d'ananas à la coriandre et un crémeux ananas & citron vert.

VALENTINA (TAILLE UNIQUE 6 personnes)

Entremets tout en fraîcheur qui allie une mousse façon cheesecake à un confit de rhubarbe à la grenade - sur un sablé breton et un biscuit citron vert.

ÉVASION (4 ET 6 PERSONNES)

Alliance exotique entre une crème onctueuse à la noix de coco et à la vanille, un biscuit moelleux à la pistache et un coulis de mangues.

ENTREMETS

« CRÉATION GOURMANDE »

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

ENTREMETS

AU CHOCOLAT

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

*INTENSE

20.00€ - 4 personnes

30.00€ - 6 personnes

LA CHARLOTTE AUX FRAMBOISES (4 ET 6 PERSONNES)

(recette sans FRUITS À COQUE)

Duo gourmand entre un crémeux vanille, une mousse acidulée à la framboise et un confit de framboises ; sur un biscuit moelleux façon « biscuit cuillère ».

L'ENTREMETS FAÇON TIRAMISU (4 ET 6 PERSONNES)

(recette sans FRUITS À COQUE)

Sur un biscuit moelleux parsemé de crumble au café sont dressés un crémeux au goût puissant de café et une crème mascarpone.

LE CARAQUE (4 ET 6 PERSONNES)

(recette sans FRUITS À COQUE)

La puissance du tout chocolat noir : Mariage d'une génoise et d'une mousse au chocolat noir au caractère puissant – recouvert d'une ganache montée onctueuse au chocolat noir.

LA FORÊT NOIRE (4 ET 6 PERSONNES)

Biscuit moelleux au chocolat, mousse légère au chocolat noir & chantilly au kirsch agrémentées de griottines.

L'OPÉRA (4 ET 6 PERSONNES)

Association traditionnelle entre un biscuit moelleux aux amandes, une crème légère au café, et une ganache onctueuse au chocolat noir.

LE TRUFFÉ 3 CHOCOLATS (4 ET 6 PERSONNES)

(recette sans GLUTEN)

Célèbre équilibre de saveurs entre une mousse au chocolat noir Caraque 56% de cacao, une mousse au chocolat au lait Jivara 40% de cacao & une mousse au chocolat blanc Opalys 33%, sur un biscuit moelleux au chocolat.

LE GLAMOUR (4 ET 6 PERSONNES)

Association idéale entre un crémeux à la framboise & une mousse au chocolat noir, sur un biscuit gourmand façon Pim's framboise.

*INTENSE (4 ET 6 PERSONNES)

(recette sans FRUITS À COQUE)

Toutes les textures du chocolat noir réunies : fond croustillant façon cookies au chocolat, mousse légère et ganache onctueuse au chocolat noir Illanka 63% de cacao Pur Pérou, crémeux aux fèves de cacao et fines feuilles de chocolat noir craquantes.