



CARTE PLAISIR ET ELEGANCE



- **NOS GATEAUX PATISSIER**
 - **JUPITER:** Biscuit chocolat, nougatine aux noix et mousse chocolat caramel
 - **VIRTUOSE:** biscuit cake crémeux citron et mousse chocolat blanc
 - **MATAHARI:** dacquoise coco, crémeux abricot, croustillant coco, poêlée mangue abricot et mousse agrumes
 - **COMPLICE:** biscuit chocolat , steusel cacao, mousse jivara et crémeux mangue-coco
 - **MISTRAL:** Biscuit pistache , mousse pistache , poêlée abricots et coulis abricots
 - **SOMJAI:** dacquoise amande, mousseline vanille, coulis fraise et litchi
 - **MATISSE:** biscuit moelleux aux amandes, crémeux cassis, coulis cassis et mousse ivoire violette
 - **COUPABAIA:** Pain gene chocolat, insert caramel, mousse chocolat au lait et nougatine au chocolat
 - **PRELUDE:** biscuit- chocolat, crème brûlée vanille à la framboise et mousse jivara

- **NOS PARFUMS DE CHOUX**

- Vanille, chocolat , pralinée, citron, framboise-ibiscus et caramel au beurre salé

- **NOS PARFUMS DE NUDE CAKE**

- Vanille, fruits rouges, citron, caramel, chocolat, pistache, noix de coco

Nous restons à votre écoute pour personnaliser votre dessert de mariage

Nous comprenons que chaque mariage est unique et nous sommes là pour vous aider à créer un dessert qui reflète vos goûts, vos envies et l'ambiance de votre célébration. Que vous ayez une idée précise en tête ou que vous cherchiez des conseils, notre équipe est à votre écoute pour personnaliser votre dessert de mariage.

- Que ce soit le choix des parfums, des présentations ou des ajouts spéciaux, nous mettrons tout en œuvre pour faire de ce moment un véritable souvenir gourmand et inoubliable. N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits, nous serons ravis de vous accompagner dans cette belle aventure culinaire

