- Nos Entremets HIVER 2026 -



M&M

(Marron & Myrtille)
Mousse aux marrons, confit de myrtille
Croustillant praliné feuilletine
Biscuit Trocadéro

Tailles : 4-5 /6-8 personnes



PECAN BLINDERS

Mousse poire, crémeux poire, caramel et pecan
Croustillant pecan
Biscuit chocolat sans farine de blé

Tailles : 3/4/6 personnes



SHAGMA

Mousse passion, confit mangue
Dès d'ananas & mangue
Gel d'agrumes
Biscuit madeleine citron
Sans Fruits à coques

Tailles : 3/4/6 personnes



COUP DE COEUR

Crème légère vanille
de Madagascar Bio
Coulis framboise & mûre
Croustillant praliné riz soufflé
Biscuit amande sans farine de blé

Tailles : 3/4/6/8 personnes

Allergènes : Oeuf Lait F.a.coques Soja Arachide Blé



TENTATION

Crème fouettée chocolat lait
Crémeux chocolat noir 70%
Croustillant praliné feuilletine
Biscuit amande & noisette

Tailles : de 4 à 25 personnes



DEMONIAK

Mousse chocolat noir 70%
Crème brulée vanille
de Madagascar Bio
Biscuit chocolat et amande
sans farine de blé

Tailles : 3/4/6/8 personnes



WILLY TONKA

Mousse chocolat noir, lait & fève de tonka
Crème brulée noisette
Confit de passion
Sablé croustillant praliné
Sans farine de blé

Tailles : 3/4/6 personnes

Photos non contre actuelles

-Nos créations hiver 2026-



TARTE CHOCOLAT & PRALINÉ

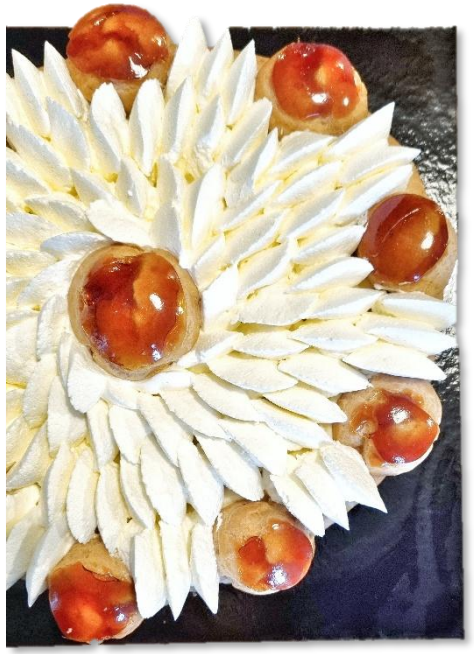
Tarte chocolat 70% de cacao,
pâte sablée chocolat
Croustillant praliné feuilletine,
praliné noisette
Ganache montée chocolat lait 38% de cacao

Tailles :
4 pers
6 personnes

FLAN VANILLE, FLAN PISTACHE, FLAN NOISETTE

Tailles :
4-6 pers
8-10 personnes





Délais minimum 48h ouvrés

St HONORÉ

Pâte à choux,
Crème pâtissière vanille de Madagascar
Chantilly,
Choux caramélisés
4/6/8 PERSONNES

PARIS-BREST

Pâte à choux,
Crème pâtissière à la noisette
Croustillant praliné feuilletine
4/6/8 PERSONNES



Allergènes : Oeuf Lait F.a.coques Soja Arachide Blé

Photos non contre actuelles