

Nos Macarons Maison



 *Tagada sweets*
Tagada



Salted butter caramel 
Caramel Beurre salé



Home made chocolate
Chocolat maison



Pistachio
Pistache



Praline Peanut 
Praliné Cacahuète



 *Hazelnut*
Noisette 



Rose
Rose



Raspberry
Framboise



Lemon
Citron



Poppy Flower
Coquelicot



 *Vanilla*
Vanille



Spéculoos 
Spéculos



coffee
Café



Chocolate & Passion 
Chocolat & Passion



Nutella  
Nutella

Allergènes :  Oeuf
 Eggs

 Lait
Milk

 Fruits à coques
Nuts

 Gluten
Gluten

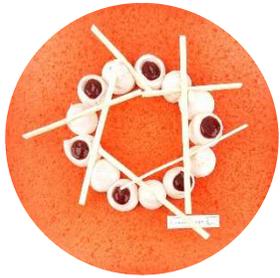
 Soja
Soy

 Arachide
Peanut

Macaroon of moment
Macaron du moment



- Nos Entremets Printemps été 2025 -



PERSICA

Crème légère à la pêche de vigne
Compoté de pomme rouge & framboise
Biscuit madeleine
Chantilly framboise

Tailles : 3/4/6/8 personnes



TENTATION

Crème fouettée chocolat lait
Crémeux chocolat noir ORIGIN-E
Biscuit amande & noisette
Croustillant praliné feuilletine

Tailles : de 4 à 25 personnes



BLISSY

Mousse pistache
Confit de framboise
Biscuit pistache
Croustillant pistache
Chantilly fleur d'oranger

Tailles : 3/4/6/8 personnes



DEMONIAK

Mousse chocolat noir ORIGIN-E 73%
Crème brûlée vanille
de Madagascar **Bio**
Biscuit chocolat

Tailles : 3/4/6/8 personnes



FRAGOLA

Mousse fraise
Gelée de fraise & gingembre
Biscuit moelleux & zeste de citron
Croustillant crumble gingembre
Chantilly fraise

Tailles : 3/4/6/8 personnes



CALICE

Mousse abricot
Compoté d'abricot
Crémeux chocolat lait
Biscuit amande **sans farine de blé**
Croustillant praliné **sans farine de blé**
Chantilly chocolat lait

Tailles : 3/4/6/8 personnes



POLLEN

Mousse citron jaune
Crème citron
Gelée citron vert & basilic
Biscuit amande **sans farine de blé**
Croustillant praliné **sans farine de blé**
Chantilly citron vert

Tailles : 3/4/6/8 personnes



COUP DE COEUR

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

Tailles : 3/4/6/8 personnes



Allergènes : Oeuf lait F.a.coques Soja Arachide Blé Sans farine de blé

Photos non contre actuelles

NUMBER CAKE & ALPHABET CAKE

Pour toute commande de NUMBER & ALPHABET CAKE , nous vous demanderons un nombre minimum de 8 parts
et un délai minimum de 1 semaine

Compositions au choix : chocolat, vanille & fruits de saison, st Honoré, Paris -Brest Photos non contre actuelles



Nous sommes à votre disposition pour
Créer le gâteau de vos envies !



Photos non contre actuelles