



» Les Individuels

Savannah : Biscuit moelleux sans farine au chocolat, mousse chocolat et cœur caramel beurre salé

Haute couture : Biscuit moelleux sans farine aux amandes, mousse mascarpone vanillé, compoté fine de framboises, le tout dans une robe de chocolat blanc.

Ange Gabriel : Biscuit moelleux chocolat, feuilletine croustillante, mousse chocolat noir, poché de crème brûlée à la vanille de Madagascar.

Glossy glossy : Soufflé au citron, crème diplomate et griottes entière

Tarte Citron meringué

Pralinette : Tarte à la praline rouge, spécialité Lyonnaise

Les Eclairs revisités : Un façon Paris Brest, l'autre façon Framboisier

Le mille-feuille praliné, amandes & noisettes (disponible uniquement du vendredi au dimanche)

» Les Entremets

Savannah : Biscuit moelleux sans farine au chocolat, mousse chocolat et cœur caramel beurre salé

Haute couture : Biscuit moelleux sans farine aux amandes, mousse mascarpone vanillé, compoté fine de framboises.

Ange Gabriel : Biscuit moelleux chocolat, feuilletine croustillante, mousse chocolat noir, poché de crème brûlée à la vanille de Madagascar.

Glossy glossy : Soufflé au citron, crème diplomate et griottes entière posé sur un sablé breton

» Autres Gourmandises

Cake Duja : Moelleux praliné, enrobé et poché au Gianduja (Pâte de chocolat/noisette)

Pannetonne aux pépites de chocolat et Gianguja

La véritable Tarte à la Praline Rouge

Les macarons saveur Chocolat, Caramel Beurre salé, Chocolat au lait et Fruits de la passion, Pistache, Framboise, Citron.

Nos délicieuses tablettes de **chocolats gourmandes** et artisanales !

Retrouvez également les **sachets de macarons à la rusque, meringues** mais aussi les géantes « **Meringue de Gabriel** »...

Chaque matin, la **viennoiserie** vous est proposé pouvant être accompagné d'une **boisson chaude** ou d'un bon **jus de fruits**.

Nous créons pour vous également sur mesure, pièce montée, gâteau de mariage, baptême, gâteau d'anniversaire personnalisé...