

Mi-Cuit
au chocolat

CARTE *Desserts*

DES
accompagner votre table d'hôte
avec un de nos succulents desserts.

GÂTEAU À LA VANILLE _____ \$

Genoise à la vanille séparée d'une garniture fouettée à la vanille et décorée d'un coulis chocolaté.

GÂTEAU AU CHOCOLAT _____ \$

Pâte au chocolat étagée d'une garniture fouettée chocolatée.

GÂTEAU REINE ÉLISABETH _____ \$

Pâte aux dattes surmontée d'une garniture au sucre à la crème.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE _____ 1.00\$

GUIMAUVE ROYALE _____ 2.00\$

Pâte au chocolat garnie d'une mousse à la guimauve fourrée de caramel.

ÉRUPTION AUX FRAMBOISES _____ 2.00\$

Pâte à la vanille recouverte d'une confiture de framboise et d'une crème à la vanille, le tout décoré de framboises.

CROUSTILLANT AU CHOCOLAT _____ 2.00\$

Pâte au chocolat noir garnie d'un appareil croquant aux noisettes caramélisées, d'une ganache au chocolat noir et d'une mousseline au chocolat au lait.

3 MINIS CUP CAKE _____ 2.50\$

Délicieux petits gâteaux au chocolat, à la vanille et Red Velvet.

TARTE AU SUCRE «MÈRE-GRAND» _____ 3.00\$

Pâte garnie d'un délicieux mélange au sucre.

MILLE FEUILLES _____ 3.00\$

Pâte feuilletée étagée de costarde, de garniture fouettée et de fondant à la vanille.

MI-CUIT AU CHOCOLAT _____ 3.00\$

Délicieux petit gâteau au centre coulant garni d'une ganache au chocolat 50% cacao.

