

Bûche de Noël 2024

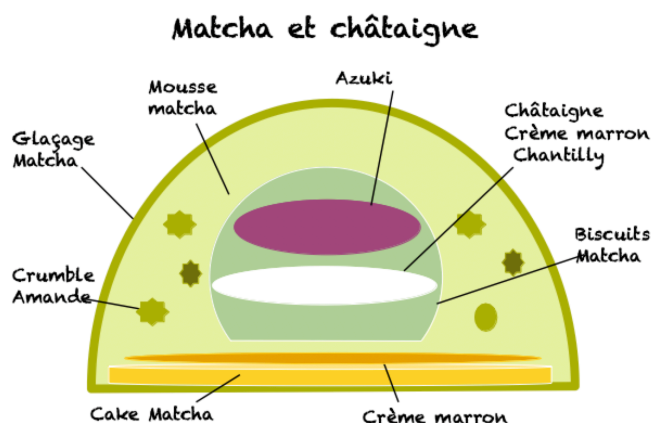


Vous pouvez réserver vos bûches de Noël à partir du 4 décembre.
Les commandes peuvent être passées en boutique, par téléphone ou par e-mail.
Veuillez noter que nous n'acceptons pas les commandes via les messages sur Instagram. Merci de votre compréhension.
En raison de la petite production, nous produirons uniquement sur commande.

Matcha et Châtaigne

Mousse Matcha, Azuki, Crème marron
Glaçage matcha, Crumble amande,
Cake matcha, Biscuits matcha,
Châtaigne, Crème chantilly

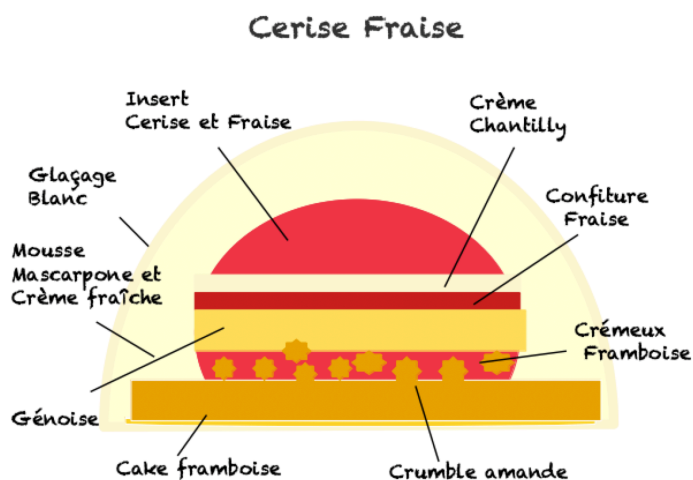
18 x 8 x 8 cm
pour 4-6 personnes
38 euro



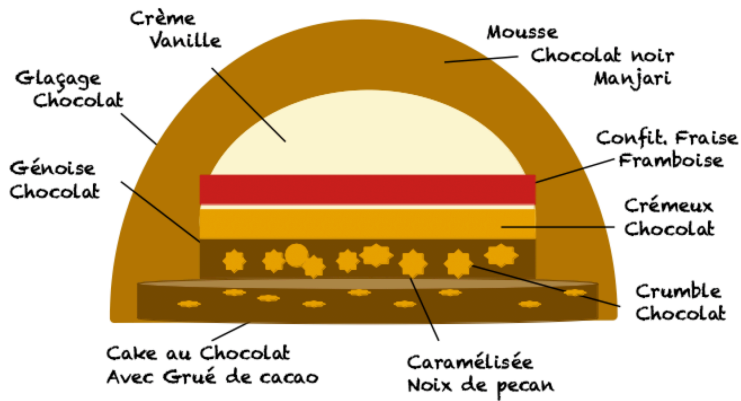
Cerise Fraise

Mousse mascarpone et crème fraîche,
Insert cerise et fraise, Crème chantilly,
Crèmeux framboise, Génoise, Glaçage blanc,
Cake framboise, Crumble amande,
Confiture fraise

18 x 8 x 6,5 cm
pour 4-6 personnes
38 euro



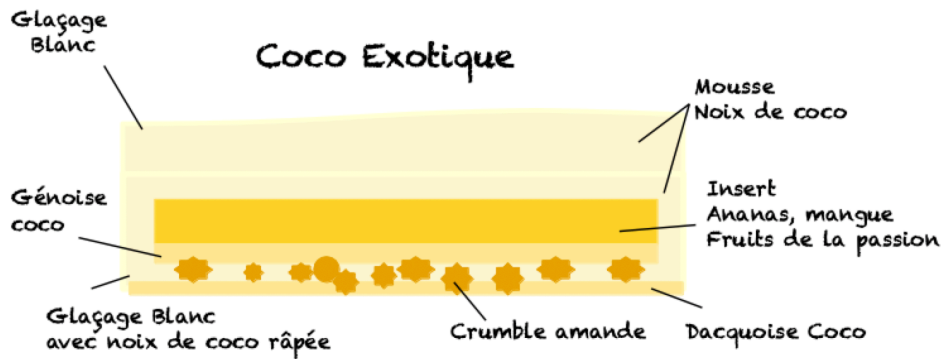
Chocolat Vanille fruits rouge



Chocolat Vanille fruits rouge

Mousse chocolat noir manjari, Glaçage chocolat noir, Crème vanille, Confit. fraise framboise, crèmeaux chocolat, Génoise chocolat, Crumble chocolat, Caramélisée noix de pecan, Cake au chocolat avec grué de cacao

18 x 8 x 6,5 cm
pour 4-6 personnes
40 euro

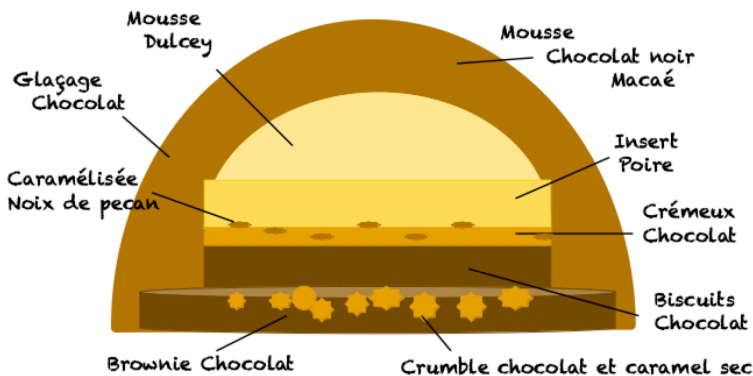


Coco Exotique

Mousse noix de coco, Insert ananas mangue fruits de la passion, Génoise coco, Glaçage blanc, Crumble amande, Dacquoise coco

23,6 x 6 x 6,6 cm
pour 4-6 personnes
38 euro

Chocolat Poire et Dulcey



Chocolat Poire et Dulcey

Mousse chocolat noir macaé, Glaçage chocolat noir, Mousse Dulcey, Insert Poire, crèmeaux chocolat, Biscuits chocolat, Crumble chocolat, Caramélisée noix de pecan, Brownie chocolat, Caramel sec

18 x 8 x 6,5 cm
pour 4-6 personnes
40 euro