

À L'HEURE POUR NOUVEL-AN

UNIQUEMENT LE MARDI 31 DÉCEMBRE



TAILLES

- 4 pers.
- 5 pers.
- 6 pers.

PRIX

5.80 CHF / PERS.

RONDE ○

BAIES DE BOIS

- biscuit breton pistache
- coulis aux fruits des bois
- sabayon léger au mousseux

CHOC DES CARAÏBES

- biscuit aux bananes & sucre brut
- mousse chocolat au lait & passion
- glaçage caramel exotique

CLÉMENTINE

- biscuit financier
- marmelade mandarine
- crémeux épicié et mousse mandarine (-35% de calories)
- **sans produits laitiers**



TAILLES

- 4 pers.
- 5 pers.
- 6 pers.

PRIX

5.80 CHF / PERS.

CARRÉE □

TRUFFE

- génoise chocolat au beurre
- marmelade framboise
- ganache chocolat maracaïbo 64%
- glaçure au chocolat

CAFÉ OPÉRA

- génoise nature
- imbibée de sirop café
- crème légère mousseline café
- mousse maracaïbo 64%

FORÊT-NOIRE

- biscuit génoise au chocolat
- imbibée de sirop au kirsch
- marmelade framboise, crème chantilly
- cerises amarena



VACHERINS & TOURTES GLACÉES



TOURTE GLACÉE



VACHERIN GLACÉ

GLACES

- vanille bourbon
- noisette du Piémont
- café de Colombie (mocca)
- pistache de Sicile
- chocolat maracaïbo
- fraise

SORBETS

- framboise
- abricot
- citron
- cassis
- mandarine
- exotique (mangue, passion, banane)

TAILLES

- min. 4 pers.
- max. 16 pers.

PRIX

5.80 CHF / PERS.

MAXIMUM 2 ARÔMES AU CHOIX

Une décoration de nouvel-an est comprise dans le prix.

BELLE & HEUREUSE ANNÉE !

2020

