Parfaitement SUCRÉ
Pâtisserie fine
Par Kim Long

Menu des fêtes

Bûches

6 - 8 portions

45.00$

Caramel - noisette

Une mousse au caramel, un crémeux au chocolat au lait et praliné maison, un croquant aux noisettes et génoise au chocolat.
Finition : Miroir chococlat noir, chantilly, noisette et mini macarons



Pistache - framboise

45.00$

Une mousse au chocolat blanc légere, confit de framboise, un croquant de pistache, génoise redvelvet.
Finition : Velour rouge, chantilly, coulis de framboise et pistache



Bûchettes

Boîte de 4 buchettes (1 de chaque saveur) .... 28$
Boite de 8 buchettes (2 de chaque saveur) ..... 56$

Chocolat - caramel

sans gluten et sans noix

Une mousse au caramel salé, coulis de caramel croquant, génoise cacao
Finition : miroir chocolat, coulis caramel

Pistache - framboise

Une mousse au chocolat blanc légere, confit de framboise, un croquant de pistache, génoise redvelvet.
Finition : Velour rouge, chantilly, pistache et flocon

Vanille - canneberge

Une mousse à la vanille bourbon et coconut, confit de canneberge, un croquant de chocolat, génoise chocolat.
Finition : chocolat blanc, chantilly

Érable et pacane

Une mousse au sirop d'érable, un croquant de pacane et sucre d'érable, génoise au beurre et noix.
Finition : Velour chocolat blond, pacane doré

