

## Entremets

- °\***Ci-Frais** : Framboises, mousse légère citron, coulis framboise, biscuit fondant citron et fin croustillant (présentation cadre).
- **Pur Velay** : Crème légère verveine, coulis poire/verveine, biscuit amande et croquant amande (présentation cadre).
- **Rosacé** : Mousse chocolat noir 66%, coulis mûre et framboise, biscuit amande et praliné croquant (présentation cadre).
- °**Saint-Honoré** : Diplomate caramel, mousseline et Chantilly vanille, biscuit chocolat et sablé Breton (présentation 4, 6 ou 8 personnes).
- \***Bourbon** : Mousse chocolat noir 64%, crèmeux vanille Bourbon, biscuit chocolat et croquant amande (présentation cadre).
- **Caramélia** : Mousse chocolat noir 64%, biscuit et crèmeux caramel salé, biscuit amande et sablé Breton (présentation cadre).
- **Fleur Australe** : Mousse mangue/passion, coulis fruits rouges, biscuit amande/coco et praliné feuilleté (présentation cadre).
- **Rustrel** : Suprême amande, coulis abricot, biscuit moelleux amande/abricot et croquant amande (présentation cadre).
- **Ecrin de perles** : Mousse cassis, coulis litchi, biscuit amande/coco/cassis et croquant amande/coco (présentation cadre).

Tarifs : 4 parts à 18,00 €, 6 parts à 25,00 €, 8 parts à 33,00 € et 4,00 € la part pour les entremets plus grand, en cadre et sur commande.

## Petits Gâteaux Individuels et Tartelettes Individuelles

- °\***Ci-Frais** : Framboises, mousse légère citron, coulis framboise, biscuit fondant citron et fin croustillant.
- **Pur Velay** : Crème légère verveine, coulis poire/verveine, biscuit amande et croquant amande.
- **Rosacé** : Mousse chocolat noir 66%, coulis mûre et framboise, biscuit amande et praliné croquant.
- \***Succès Fou** : Biscuit moelleux amande, fine ganache 67% et glaçage chocolat aux éclats d'amande.
- **Sicile** : Tartelette amande et pistache, griottes et chantilly pistache.
- **Mezenc** : Tartelette amande et myrtilles, chantilly et mousseline au marron.
- \***Bourbon** : Mousse chocolat noir 64%, crèmeux vanille Bourbon, biscuit chocolat et croquant amande.
- **Perles Rouges** : Tartelette amande, compotée pomme/Fruits rouges du Velay et crumble amande.
- **Choux-Choux** : Pâte à choux au crumble, Chantilly et mousseline vanille.
- **Citrus** : Tartelette amande, crèmeux citron jaune et meringue.
- **Floréale** : Tartelette amande, mousseline vanille, fruits rouges et Chantilly.
- **Caramélia** : Mousse chocolat noir 64%, biscuit et crèmeux caramel salé, biscuit amande et sablé Breton.
- **Fleur Australe** : Mousse mangue/passion, coulis fruits rouges, biscuit amande/coco et praliné feuilleté.
- **Baba Cool** : Pâte à baba, sirop léger au vieux rhum, mousseline vanille et Chantilly.
- **Pom Pom Girl** : Sablé Breton, crème d'amande miel aux pommes et gelée de pomme verte.
- **Rustrel** : Suprême amande, coulis abricot, biscuit moelleux amande/abricot et croquant amande.
- **Violina** : Bavaroise chocolat blanc, crèmeux cassis/violette, cassis et génoise amande/citron jaune.
- **Ecrin de perles** : Mousse cassis, coulis litchi, biscuit amande/coco/cassis et croquant amande/coco.
- **Forézienne** : Tartelette amande, mousseline vanille et myrtilles.

Tarif : 3,50 € la pièce.

## Tartes

- **Perles Rouges** : Tartelette amande, compotée pomme/Fruits rouges du Velay et crumble amande.
- **Floréale** : Tartelette amande, mousseline vanille, fruits rouges et Chantilly.
- **Citrus** : Tartelette amande, crèmeux citron jaune et meringue.
- **Forézienne** : Tartelette amande, mousseline vanille et myrtilles.
- **Sicile** : Tartelette amande et pistache, griottes et chantilly pistache.
- **Pom Pom Girl** : Sablé Breton, crème d'amande miel aux pommes et gelée de pomme verte.

Tarifs : 4 parts à 15,00 €, 6 parts à 22,00 € et 8 parts à 27,00 €.

Pour vos jours de fête, nous vous proposons une décoration personnalisée de vos desserts.

\* Dessert sans gluten.

° Dessert sans fruits à coques.

**Nouveau** : Au fil des saisons, nous réalisons en plus de la carte, le dessert du mois. Renseignement en boutiques.

Mail : [patisseriemontcoudiol@orange.fr](mailto:patisseriemontcoudiol@orange.fr)

Site internet : [www.patisserie-montcoudiol.fr](http://www.patisserie-montcoudiol.fr)

Facebook : <https://www.facebook.com/Bruno-Montcoudiol-Patissier-Officiel-115073409938958/>