

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%, crémeux vanille Bourbon, biscuit chocolat et croquant amande (présentation cadre).
- **Caramélia** : Mousse chocolat noir 64%, biscuit et crémeux 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).
- **Piémont** : Fondance noisette, crème légère noisette, biscuit et croquant feuilleté amande/noisette (présentation cadre).

Tarifs : 4 parts à 18,00 €, 6 parts à 25,00 €, 8 parts à 33,00 € et 4,25 € 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%, crémeux 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, crémeux citron jaune et meringue.
- **Caramélia** : Mousse chocolat noir 64%, biscuit et crémeux 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.
- **Piémont** : Fondance noisette, crème légère noisette, biscuit et croquant feuilleté amande/noisette.
- **Violina** : Bavaroise chocolat blanc, crémeux cassis/violette, cassis et génoise amande/citron jaune.

Tarif : 3,50 € la pièce.

Tartes

- **Perles Rouges** : Tartelette amande, compotée pomme/Fruits rouges du Velay et crumble amande.
- **Citrus** : Tartelette amande, crémeux citron jaune et meringue.
- **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

Site internet : www.patisserie-montcoudiol.fr

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