

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).
 - **Sartène** : Crème légère marron, coulis orange/mandarine, biscuit moelleux marron et croquant feuilleté amande (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).
 - **Tatin** : Coulis pomme Tatin, suprême vanille, biscuit pomme/amande et croustillant feuilleté amande (présentation cadre).
 - **Limette** : Chantilly vanille, mousseux citron vert, coulis fraise, biscuit amande/citron jaune, fond croustillant (présentation cadre).
 - **Forêt noire** : Mousse chocolat noir 64 %, biscuit cacao, mousseux vanille/griottes, coulis cerise, croquant amande (présentation cadre).
- Tarifs : 4 parts à 20,00 €, 6 parts à 28,00 €, 8 parts à 38,00 € et 4,80 € 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.
 - **Sartène** : Crème légère marron, coulis orange/mandarine, biscuit moelleux marron et croquant feuilleté amande.
 - ***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, gel citron acide, crémeux citron jaune et meringue acidulée.
 - **Caramélia** : Mousse chocolat noir 64%, biscuit et crémeux caramel salé, biscuit amande et sablé Breton.
 - **Roselsa** : Tartelette amande, crème d'amande et garniture fondante à la praline rose.
 - **Limette** : Chantilly vanille, mousseux citron vert, coulis fraise, biscuit amande/citron jaune, fond croustillant.
 - °**Baba Cool** : Pâte à baba, sirop léger au vieux rhum, mousseline vanille et Chantilly.
 - **Tatin** : Coulis pomme Tatin, suprême vanille, biscuit pomme/amande et croustillant feuilleté amande.
 - **Violina** : Bavaroise chocolat blanc, crémeux cassis/violette, cassis et génoise amande/citron jaune.
 - **Forêt noire** : Mousse chocolat noir 64 %, biscuit cacao, mousseux vanille/griottes, coulis cerise, croquant amande.
- Tarif : 3,80 € la pièce.

Tartes

- **Perles Rouges** : Tartelette amande, compotée pomme/Fruits rouges du Velay et crumble amande.
 - **Citrus** : Tartelette amande, gel citron acide, crémeux citron jaune et meringue acidulée.
 - **Sicile** : Tartelette amande et pistache, griottes et chantilly pistache.
- Tarifs : 4 parts à 17,00 €, 6 parts à 24,00 € et 8 parts à 30,00 €.

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/>