

Les prix sont indicatifs et peuvent être revu au prix du marché des produits frais

Prix livré sans serveurs.

PROPOSITOIN DE DESSERT POUR TOUTES FESTIVITES

Flan "BEAU RIVAGE"	2,50€
Salade de fruits frais classiques au Kirsch	2,50€
Salade de fruits frais exotiques au kirsch	4,00€
Duo de poire glacée au lait d'amande au fruit frais	3,00€
Dame blanche au chocolat chaud	3,50€
Trio de sorbet et coulis de framboise et fruit frais	3,50€
Tarte fine aux pommes à la cannelle et sa boule de glace vanille	3,00 €
Poires "belle Hélène " poire pochée, boule de vanille et chocolat chaud	3,50€
Pêche melba" Pêche poché crème glacée à la vanille fraise et chantilly	3,50€
Parfait au miel d'acacia	3,00€
Parfait aux fruits confits	3,00€
Bavarois aux fruits confits	3,00€
Composition de bavarois au chocolat blanc et noir	3,00 €
Bavarois au Grand Marnier et coulis à l'orange	3,50€
Parfait à l'orange, citron et fraise, coulis au pistache	4,00€
Tiramisu et raisins macérés au Cointreau	3,50 €
Mont-blanc de chou à la crème glacée et chocolat chaud	3.50 €
Trio de mousse au chocolat, biscuit de noisette pralinée et "Mandarin Napoléon"	6,20 €
Bûchette de parfait aux pistaches napée de chocolat	3.00 €
Mousse de chocolat fondant au porto	3.50 €
Melon de cavaillon à la nage de muscat de Baumes de Venise	6.50 €
Suivant le prix du marche du 01 Novembre au 30 Avril	
Tarte tatin et sa boulle de vanille à la cannelle, flambée au calvados	3.50€
L'orange givrée avec sa crème glace au Grand Marnier	3.00€
Poires givrées à la crème glacée aux fruit confits	3.25€
Ananas givré à la crème glacée aux fruits des bois	4.50€
Agneau pascal garni à la chantilly, fruits frais et fleurs de mas pain et son coulis de fruits rouges	3.00€
Les colombes des marier à la chantilly, fruits frais, fleurs de mas pain et son coulis de fruits rouges	3.00€
Gâteau du fromager sur son lit de tartare de fruit frais et coulis de fruits rouges	2.00€
Charlotte au chocolat fondant	3.00€
Charlotte au potimarrons confits	3.50€
Calotte à l'orange et infusion de fruits exotique	3.50€
Gâteau à la chantilly ou aux crème au beurre, moka et friandises	4.00€
Assortiment de fromages aux fruits sec, noix et fantaisie de pommes	4.00€
Pour moka et thé à volonté et friandises par personne	1.00€
Nougat glace au miel, noisettes caramélisées et fruits confits	3.00€
Crêpes suzette deux crêpes par cts	3.00€
Crêpes Normandes caramélisées	4.50€
Nougat glacé au miel, noisettes caramélisées et noix de pistache	3.50€
Croquembouche sur fond de nougat glacé 4 choux par personne,	4.00€
Omelette sibérienne flambée au cointreau	6.00 €
Merveilleux	2.00€
Petit crème brulée	2.50€
Grande crème brulée	4.00€
Tarttatin à la créme vanillé des illes et flambé au calvados	4.00€
Vacherin glacé aux marrons	3.00€
Buffet de fromage 100 gr par personnes sans vins, fruits frais et sec et assortiment de petit pains	5,00€
Assiette d'un assortiment de réduction de différent dessert 6 pièces	6,00€

POUR UNE PERSONNES POUR DRESSER LES DESSERT FINIR LES DESSERT

25,00€ de l'heure + 21% de t.v.a. et la t.v.a et augmenter de 6% de t.v.a sur les mets ou dessert

ASSORTIMENT POUR COMPOSE UN PLAT OU UN BUFFET DE FROMAGES.

Camembert, Chaumes, explorateur, Brie de Meaux véritable, Vieux paner, Pain de Passendael, de chavignol, eppois de bourgogne, carre de l'esponton l'Evêque, port salut, Emmenthal suisse, Gouda demi vieux de 3 à 6 mois, fromage d'abbaye, de Maredsous, Korsendonk, gouda vieux piquant, vieux Brugge, Parmesan regiano, feta, fromage fermier aux ortie, pecorino Romano.
Sets fromage sont pris pour compose un buffet de fromage à vos soues accompagné de fruits sec et frais, noix avec un assortiment de différent pains et si nessésaire avec les vins sélection
Prix sur demande Tous prix sont 6 % de T.V.A. compris, sans service