

ENTREMETS suivant saison, pensez à commander à l'avance pour un meilleur service. Vous pouvez commander à partir de 6 personnes.
Nos entremets ont toujours au moins une couche de biscuit.
Pour tous renseignements, nous sommes à votre disposition au :

04.77.64.04.24 📞 **06.75.20.28.51**

site internet ***patisserie-ricard.wix.com/stmartindestreaux***

3.00 € la part - tarif révisable

CHOCOLAT GANACHE : Ganache chocolat

TRIO : Mousse chocolat blanc, lait et noir

DUO CHOCOLAT : Mousse chocolat lait et noir

FORET NOIRE : Chocolat noir, griottines et chantilly

CHOCOLAT/ORANGE : Mousse chocolat noir, crème à l'orange

CHOCOLAT LAIT /ABRICOT : Mousse chocolat lait, crème abricot

CHOCOLAT /POIRES : Mousse chocolat noir avec dès de poires

CHOCOLAT /POIRES : Mousse chocolat, crème poire et dès de poires

ROYAL : mousse chocolat noir avec praliné craquant

CHOCOLAT /POMMES : Mousse chocolat noir et lait, pommes caramélisées au four

CHOCOLAT /BANANES : Mousse chocolat noir, bananes flambées au rhum et miel

CHOCOLAT /PASSION : Mousse chocolat noir, crème à la passion

OPERA : Ganache café, crème café

VAL DE LOIRE : Mousse chocolat noir, coulis gélifié de framboises

FRUITS DES BOIS : Mousse chocolat noir, crème vanille et cocktail de fruits rouges

CHOCOLAT /VANILLE : Mousse chocolat noir, crème brûlée vanille

G : Mousse chocolat noir, crème anglaise café

MOUSSE DE FRUITS :

Vanille / Griotte

Poire / Cassis

Cassis / Abricot

D'autres mélanges sont possibles

Suivant disponibilités des
matières premières

DEUX CITRONS : Crème citron vert et jaune

MILLEFEUILLE : Crème pâtissière vanille

CHAMBORD : Crème Mousseline, coulis gélifié fraise

DELICE D'ETE : Crème vanille citronnée, coulis de fraise et griotte

BACCARAT : Crème vanille, coulis gélifié fruits rouges avec dès de poires

FRUITS ROUGES : Crème vanille, cocktail de fruits rouges

POIRIER : Crème à la poire et dès de poires

FRAISIER SELON SAISON : Crème mousseline avec morceaux de fraises

NOIX COCO /ANANAS : Crème anglaise noix de coco, morceaux d'ananas

AUMONIERE PECHES : Pâte à cigarette, crème vanille, morceaux de pêches

AUTOMNE : Crème caramel, morceaux de poires et croustillant

POMELIA : Crêpes, mousse pomme verte, morceaux de pommes flambées au
Calvados

POMCARA : Mousseline parfumée caramel, palette de pommes vertes

POIRES /MYRTILLES : Mousse myrtille, morceaux de poires