

■ Nos Glacées

Corbeille fruit 4,6,8 , 10 pers **4.10€ la part**

Coupe pâte cigarette, glace vanille, meringue, sorbets de fruits assortis.

Demoiselle 4,6,8 , 10 pers **4€ la part**

Crème glacée vanille, coulis de framboise, sorbet fraise et dacquoise amandes.

Duo de glace en verrine **4€ pièce**

Glace exotique-coulis framboise et sorbet fraise.

Vacherin **4€ la part**

Parfums au choix.

Arlequin **8€ pièce**

Panaché de sorbets et glace vanille.

Litre et Demi-litre de sorbets **6€ et 12€**

27 Rue Maréchal Leclerc
71200 Le Creusot
Tél : 03.85.55.10.75
ludovicgautheron.fr



Pâtissier

AUTOMNE 2021

Chocolatier

■ Nos Entremets 3.90€ la part

Croustillon

Succès aux amandes, feuilletine pralinée, meringué aux amandes, mousse chocolat noir.

Pêche Melba

Pêche caramélisée, coulis framboise, crème vanille, biscuit macaron.

Karaolait

Biscuit chocolat punché thé, crème caramel, feuilleté praliné, mousse chocolat lait.

Président

Meringue aux amandes, crème vanille, grains de nougatine.

Creusotin

Biscuit chocolat, crème brûlée vanille, mousse chocolat caraïbe.

Miroir

Biscuit de Savoie, mousse fruits de la passion, coulis fruits rouges, mousse framboise.

Choco framboise (taille unique) 6 pers

Biscuit noisettes, mousse chocolat lait Jivara, coulis de framboises, biscuit chocolat, croquant praliné noisettes.

Pomme Gourmande (taille unique) 6 pers

Biscuit aux amandes - mousse pommes - pommes au four et bavaroise vanille.

■ Nos Salés

Pain Surprise

Petit, 36 toasts 25€ / Grand, 48 toasts 30€
Jambon blanc, rillettes, saumon, mousse de foie, fromage frais, rosette.

Pâté en Croûte Artisanal

Mini et Grand 28€ le kilo

Toasts 1.50€ pièce

Petit plateau de 20 toasts / Grand plateau de 30 toasts

Petits fours salés Apéritifs 46€ le kilo

■ Nos Chocolats

Bûchettes du Morvan, Craquelines

■ Nos Briochés

Praline

Brioche aux éclats de Praline.

Tropézienne

Brioche, crème mousseline.

Forestière

Brioche, crème mousseline, fruits rouges.

■ Nos Tartes

Au poids

Tarte Poire

Pâte sucrée, crème d'amande, poires.

Tarte Sauvage

Sablé breton, crème pâtissière, myrtilles, framboises.

Tarte Griottes

Pâte sucrée, crème d'amande, griottes.

Tarte Soufflé Grand-Mère

Mijotées de pommes, poires et questches, crème chibouste caramélisée, rosace framboises.

Tarte Pilati

Pâte feuilletée, pommes Golden dorées au sucre roux.

Tarte Fraicheur

Sablé breton, crème pâtissière, cocktails de fruits frais.

Tarte Citron meringuée

Pâte sucrée, crème au citron de Menton et meringuage.

■ Nos Confiseries

Ardoises (marque déposée), macarons en coffret ou « vertiges de macarons », pyramides de 24 pièces