

■ Nos Glacées

Corbeille fruit 4,6,8, 10 pers **4.70€ la part**

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

Demoiselle 4,6,8 , 10 pers **4.30€ la part**
Crème glacée vanille, coulis de framboise, sorbet fraise et dacquoise amandes.

Duo de glace en verrine **4.20€ pièce**
Glace exotique-coulis framboise et sorbet fraise.

Vacherin **4.30€ la part**
Parfums au choix.

Arlequin **8€ pièce le ½ litre**
Panaché de sorbets et glace vanille.

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



Pâtissier

PAQUES 2024

Chocolatier

27 Rue Maréchal Leclerc
71200 Le Creusot
Tél : 03.85.55.10.75

ludovicgautheron.fr

Page Facebook **GAUTHERON Ludovic**

Instagram : [ludovic_gautheron](https://www.instagram.com/ludovic_gautheron)

■ Nos Entremets 4.30€ 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*

Dacquoise noisettes, croustillant noisettes, mousse Jivara lait et coulis de framboises

Tropic *6 et 8 pers*

Mousse vanille/chocolat blanc et zeste de citron vert, coulis exotique, dacquoise coco et sablé breton

Fraisier

Génoise, crème mousseline, fraises et pâte d'amande

Nids de Pâques *taille unique 6 pers*

30€ pièce

Biscuit brownies, pommes au four, mousse chocolat noir Caraïbe

■ Nos Salés

Pâté en Croûte Artisanal

Grand 30€ le kilo

Toasts 2€ pièce

Petit plateau de 20 toasts / Grand plateau de 30 toasts

Petits fours salés Apéritifs 50€ le kilo

Mini Gougères 28€ le kilo

■ Nos Chocolats

Bûchettes du Morvan, Craquelines

Ballotins de chocolats

Fritures

Fruits de mer

Œuf à la coque en chocolat

Sujets de Pâques

■ 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 meringage.

Tarte Fraises

Pâte sucrée, crème d'amandes, crème pâtissière et fraises

■ Nos Confiseries

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