

■ Nos Glacées

Corbeille fruit 4,6,8, 10 pers *5€ la part*

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

Demoiselle 4,6,8, 10 pers *4.50€ 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 *4.50€ la part*

Parfums au choix.

Arlequin *8€ pièce*

Panaché de sorbets et glace vanille.

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

Ludovic GAUTHERON

Pâtissier Chocolatier Créateur

Pâtissier

2026

Chocolatier

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

27 Rue Maréchal Leclerc
71200 Le Creusot
Tél : 03.85.55.10.75
www.ludovic.gautheron.fr
Facebook : Gautheron Ludovic
Instagram : ludovic_gautheron

■ Nos Entremets 4.50€ 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.

■ Nos Salés

Pâté en Croûte Artisanal

Mini et Grand 32€ le kilo

Toasts 2.20€ pièce

Petit plateau de 20 toasts / Grand plateau de 30 toasts

Petits fours salés Apéritifs 52€ le kilo

■ Nos Briochés

Praline

Brioche aux éclats de Praline.

Tropézienne

Brioche, crème mousseline.

Forestière

Brioche, crème mousseline, fruits rouges.

■ Nos Confiseries

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

■ Nos Chocolats

Ballotins de chocolat, Bûchettes du Morvan, Craquelines, Tablettes de chocolat

■ 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

Pâte sucrée, mijoté de pommes, poires et quetsches et crème chiboust et 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.