

Desserts à emporter

Les bûches :

- La classique : biscuit noisette, crème légère praliné, praliné noisette, sablé glaçage au gianduja et noisettes croustillantes.
 - La bûche chocolatée : croustillant feuilletine, biscuit au chocolat noir et noix de pécan caramélisées, mousse au chocolat noir 72%, crémeux lait et caramel au beurre salé.
 - Fraîcheur d'agrumes : biscuit cuillère, mousse à la vanille de Madagascar, gelée de clémentine, crémeux citron et combawa, sablé breton.
- Prix des bûches :
 - 4 personnes : 18 euros, 6 personnes : 25 euros, 8 personnes : 34 euros, 10 personnes : 42 euros, 12 personnes : 50 euros.

Les papillotes maison :

250g : 12,5 euros. 500g : 25 euros.

Les marrons glacés :

la boîte de 6 : 18 euros, la boîte de 12 : 35 euros.

Les macarons :

boîte de 8 : 10 euros. Boîte de 12 : 15 euros.

Les parfums : chocolat, noisette, vanille, pistache de Sicile, caramel beurre salé, cannelle cassia/cassis de la ferme fruitrouge.

Les tablettes : 4.5 euros la tablette de 90g.

- Chocolat noir à 72%
- Chocolat noir à 72% et amandes/noisettes caramélisées.
 - Chocolat lait à 41%
- Chocolat lait à 41% et amandes/noisettes caramélisées.
 - Chocolat blanc à 29%
- Chocolat blanc à 29% et amandes/noisette caramélisées.

Les coffrets chocolat : assortiment de différents bonbons chocolat lait et noir.

125g : 11 euros

250g : 22 euros

375g : 33 euros

Les coffrets pralinés :

125g : 11 euros

250g : 22 euros

Les coffrets gourmands à composer : 14 euros : 150g. 22euros : 250g.

Rochers pralinés lait et noir.

Mendiants aux fruits secs et confits lait, blanc et noir.

Noisettes et amandes caramélisées enrobées de chocolat en lait et noir.

Tranche d'orange confite au chocolat noir.

Orangettes (fondantes à souhait).

Lamelle de gingembre confite au chocolat noir.

Les sachets, les tubes et les cubes : 9€ euros les 100g.

Orangettes, lamelle de gingembre, amandes/noisettes au chocolat, mendiants, tranche d'orange au chocolat, lamelle de gingembre confite, rochers praliné lait et noir

Desserts à emporter

+ Les tartes aux fruits de saison :

Elles se composent d'une pâte sucrée aux œufs de la ferme avec un fond moelleux aux amandes réalisé avec le beurre de la ferme du Hameau. En fonction du parfum choisi, vous pourrez trouver une compote de fruits pour les tartes aux pommes, poires, une crème légère à la vanille de Madagascar ou une crème citron pour les fruits rouges.

+ Les tartes au chocolat :

Elles se composent d'une pâte sucrée au cacao Weiss, d'un biscuit moelleux au chocolat noir Ebène, d'une ganache au chocolat noir, lait ou blanc en fonction de vos envies.

+ Les entremets aux fruits et au chocolat :

Nous confectionnons vos entremets aux fruits en fonction de la saison et de vos envies.

Les tarifs pour les tartes et entremets :

- 4 personnes : 18 euros
- 6 personnes : 25 euros
- 8 personnes : 34 euros
- 10 personnes : 42 euros
- 12 personnes : 50 euros

+ Les demandes particulières, Les anniversaires et mariage :

Nous réalisons des wedding cake, pièces montées, vacherin glacé, corbeille de glaces et sorbets.... Nous nous adaptons à votre demande et à vos envies. N'hésitez pas à nous contacter.

+ Les mignardises et petites bouchées :

Les 3 mignardises : 5 euros/personne.

Financier aux amandes et fruits de saison, la lunette au chocolat et beurre de cassis de la ferme fruitrouges, tartelette au citron meringué.

Les 5 mignardises : 8 euros/personne

Desserts à emporter

Financier aux amandes et fruits de saison, la lunette au chocolat et beurre de cassis de la ferme fruitières, tartelette au citron meringué, cookies aux pépites de chocolat, cannelé à la vanille de Madagascar et rhum.

Les spécialités :

Le flan de la Saint Marc : il est composé de semoule, vanille de Madagascar et de fleur d'oranger.

6 personnes : 15 euros.

8 personnes : 20 euros.

12 personnes : 30 euros.

Les cannelés : ils sont confectionnés avec du rhum ambré et de la vanille de Madagascar : 2 euros la pièce.