Desserts à emporter

A commander 48h à l'avance au minimum

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 fruirouges, tartelette au citron meringué.

Les 5 mignardises : 8 euros/personne

Financier aux amandes et fruits de saison, la lunette au chocolat et beurre de cassis de la ferme fruirouges, 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.