

Quelques gâteaux...



Ces gâteaux qui peuvent être réalisés sur différents supports et avec un impact plus festif sont présentés et découpés dans la salle de restaurant. Ils peuvent remplacer le dessert du menu que vous avez choisi ; nous vous indiquerons s'il y a une variation de prix.

FRAISIER : Génoise parfumée au Kirsch, crème mousseline et fraise

FRAMBOISIER : Identique au fraisier, mais avec des framboises

WILLIAM'S CAFE : Biscuit au café, parfumé café cognac, crème légère au café avec des morceaux de poires, pochées au miel

JOUR et NUIT : Biscuit punché au rhum, bavarois vanille et mousse au chocolat

PANIER de NOUGATINE : Garni de petits choux glacés

LE GRANNY : Biscuit au chocolat, mousse aux pommes et chocolat au lait, morceaux de pommes cuites au beurre, ganache au chocolat

CHARLOTTE aux FRAISES : Biscuit à la cuillère, mousse aux fraises, chantilly et fraises

DOUCEUR FRUITEE : Biscuit amande, mousse aux griottes, crème soufflée au Kirsch, décor fruits

LE ROUSSILLON : Biscuit amande, mousse à la vanille et abricots confits

NOUGAT GLACE : Fond de biscuits craquant et glace, chantilly et nougatine

GATEAU GLACE-VACHERIN : Biscuit, meringue, glace ou sorbet

PIECE MONTEE : Petits choux garnis de crème pâtissière à la vanille.

ROYAL CHOCOLAT : Biscuit aux amandes, craquelin au praliné, mousse de chocolat, saupoudré de cacao