

Nos produits doux

Cœur en chocolat

Et boîte en chocolat

Garni de bonbons de chocolats Maison

Marrons glacés

Boîtes de chocolats assortis

Assortiments de Macarons



Maître Pâtissier

Tél. 03 88 30 03 98 www.delices.fr

St Valentin

MENU 2023



Côté Douceur Salé Fabrication Maison

L'assortiment de canapés : 1.30 € pièce

Poisson, charcuterie, fromage, végétarien.

Wraps en fête : 1.10 € pièce

Assortiments bœuf, saumon, fromage, poulet, jambon

L'assortiment de Mini Quiches à chauffer : 1.40 € pièce

Oignon, Lard, Pizza, Saumon, Chèvre, St Jacques,

Thon, Poire-roquefort

L'assortiment d'Amuses Bouche en verrine : 2.50 € pièce

Foie gras en dés et crème au sauternes

Crème mascarpone tapenade d'olive, tomate confite, basilic, sablé parmesan

Cocktail d'avocat pamplemousse et crevette, chips de lard

Crème mascarpone citron vert, saumon fumé, aneth

En guise de plat:

Foie gras : Foie gras marbré façon FG, julienne de mangue épicée, mesclun et crumble en accompagnement. 15.00 €

Crustacé : Gambas et noix de St Jacques avec sa petite salade germes de soja et fenouil aux agrumes. 15.00 €

Pour accompagner votre Tête à Tête, notre Sélection de Vin* et Champagne *

Grand Cru Pinot Gris et Gewurztraminer 0.35 cl *

Champagne brut ou Grande Réserve Margouillat 0.35 cl et 0.75 cl *

*à consommer avec modération

L'assortiment de Mignardises sucrées : 1.10 € pièce

Sablé chocolat crème chocolat, Sablé crème citron - coulis framboise, Sablé crème pistache

coulis fraise, Sablé chocolat crème mangue - caramel, Coquille en chocolat café expresso

crème vanille, Coquille en chocolat crème citron - coulis fraise, Coquille en chocolat framboise

mousse chocolat-coulis framboise, Choux chocolat, Choux pistache, Paris-brest, Soupir,

Opéra, Eclair, Tartelette fruits

Côté Douceur Sucré Fabrication Maison

Dessert individuel : 5.50 €

Baba Mojito : Dés de baba, chantilly citron vert, rhum blanc, crème légère à la menthe

Fraicheur Coco : Compotée exotique, ananas rôti, Crèmeux avocat, mousse coco, biscuit moelleux banane

Tartelette Noix de pécan : bavaroise vanille, praliné noisette, caramel coulant, noix de pécan caramélisées

Exotique : Crème vanille pop corn, compotée mangue, crèmeux mangue épicée, croustillant amande, biscuit moelleux amande

Le Ténor : biscuit moelleux amande, croustillant chocolat, crèmeux citron, gelée citron vert-basilic, mousse huile d'olive

Finger Ecureuil : biscuit noisette, crème caramel au beurre salé, mousse praliné, chantilly chocolat

Lingot Framboise : biscuit amande, confit cassis framboise, crèmeux framboise litchi

Millefeuille Provençal : compotée de mandarine de Menton à la vanille, crème mousseline allégée parfumée à la fève de tonka et caramel

Pavlova fruits rouges : meringue, crèmeux fruits rouges, chantilly et fruits frais

Quatuor Chocolat : biscuit chocolat, mousse chocolat blanc Ivoire 35%, mousse chocolat lait Jivara 40%, mousse chocolat noir Nyangbo 68% pur Ghana, crèmeux Dulcey 32%

Un Cœur pour Deux : 12.00 €

Coco Framboise : biscuit amande, compotée de framboise, mousse coco, cœur chocolat

Komuntu : Compotée et mousse mandarine Sicile, crème chocolat komuntu 80%, croustillant pistache, biscuit amande-pistache

Entremet à partager 4 pers : 28.00 €

Dijonnaise : biscuit moelleux amande-pistache, crèmeux cassis, mousse pistache et mousse vanille de Madagascar.

Combawa : Compotée d'ananas, confit citron kalamansi-combawa, mousse cheese-cake combawa, crèmeux kalamansi-combawa, biscuit pain de gène citron

Ne pas jeter sur la voie publique

OUVERT

Mardi 14 février