



## NOS DESSERTS À LA CARTE

Édition Novembre 2016 / page 11

### Nos petites douceurs | Prix à la douzaine

Douceurs miniatures	19,00 \$
Petits fours secs de fantaisie	7,50 \$
Fraises fraîches enrobées de chocolat	16,00 \$
Macaron façon Dansereau	17,80 \$
Truffes au chocolat   minimum 2 dz	15,50 \$



Charlotte Manjari au chocolat (66% cacao Valrhona),  
 et son palais vanille de Tahiti | **SANS GLUTEN**

Individuel | 8,50\$    10 portions | 50,00 \$    15 portions | 70,00 \$

Chocolat framboise | **SANS GLUTEN**

Individuel | 7,50\$    6-8 portions | 40,00 \$    10-12 portions | 60,00 \$

Entremet au chocolat blanc et chocolat noir, fine mandarine,  
 bâtonnet d'amandes caramélisées et glace miroir au chocolat

Individuel | 8,50\$    10 portions | 35,00\$

Gâteau au fromage, chocolat et noisettes grillées

Individuel | 6,50\$    10 portions | 35,00\$

Mille-feuille aux fraises :

Mille-feuille au beurre fin, crème au thé vert et Yuzu, fraises et coulis de fraises

Individuel | 6,00\$    10 portions | 60,00\$

Tarte au citron vert

Individuel | 6,50\$    10 portions | 35,00\$

Tarte fine aux poires poêlées, vanille Tahiti

Individuel | 6,50\$    10 portions | 30,00\$

Tarte fine aux pommes Rougemont

Individuel | 6,50\$    10 portions | 30,00\$

**ATTENTION !** Les éléments en rouge contiennent des noix.