



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

DESSERT SUIVANT LA CARTE

3 pièces à choisir dans la liste suivante :

Pièce montée

2 parfums : Vanille ou chocolat

Verrines

Craquant feuillantine et déclinaison de ganache aux 2 chocolats (Blanc et noir)

Tartare de fruits rouges, infusion de thé vert en gelée

Crème Panacotta et mousseline passion

Crumble de pommes caramélisées à la cannelle

Gateaux

Framboisier

« Fond de biscuit génoise, couche framboise pépin, mousse vanille garni de framboise »

Mandarine cointreau

« Fond de biscuit génoise, lit de marmelade mandarine broyée, mousse mandarine et mousse Cointreau »

Poire caramel

« Fond de biscuit génoise, mousse caramel avec morceaux de poire, mousse caramel, génoise chocolat, glaçage caramel »

Praliné craquotant

« Biscuit sucré feuillantine croquante praliné et mousse praliné »

Abricot craquotant

« Biscuit sucrés feuillantine croquante, chocolat au lait, mousse abricot et morceaux d'abricot, amande effilée »

Feuillantine chocolat

« Feuille suprême chocolat, feuillantine chocolat au lait, feuille suprême chocolat, mousse chocolat au lait, glaçage chocolat »

Mangue passion

« Fond de biscuit noix de coco, crème charlotte mangue, coulis framboise, crème charlotte passion »

Opéra

« Fond de biscuit amande, crème au beurre café, couche de biscuit opéra, ganache chocolat, chocolat café »

Pina Colada

« fond de biscuit coco, confiture d'ananas, mousseline coco rhum, velours chocolat »

Tiramisu

« Génoise imbibée café et Marsala, mousse Tiramisu au Marsala »