

L'ENTREMETS BANDOLAIS

Nos entremets

Nuage vanillé

Sablé croustillant spéculoos, mousse foisonnée vanille de Madagascar, biscuit moelleux aux amandes, caramel à la fleur de sel

Nuage d'automne

Sablé breton, mousse vanille de Madagascar, biscuit moelleux aux amandes, confit de pommes et brunoise de pommes fraîches vanillées

Profondément chocolat

Biscuit moelleux au caramel à la fleur de sel et son concassé de noisettes caramélisées, praliné légèrement croustillant, mousse légère au chocolat, ganache chocolat

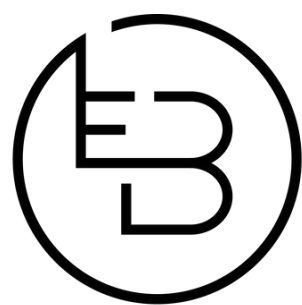
Douceur chocolatée et sa poire William

Biscuit façon curable, biscuit moelleux aux amandes, compotée de poire William, praliné pistache, mousse soyeuse au chocolat noir, cerclage chocolat craquant

Pour commander, contactez-nous par MP sur instagram et facebook ou par téléphone au 06.46.67.95.18

*Nos entremets et pâtisseries signatures sont disponibles pour 6 ou 8 personnes





L'ENTREMETS BANDOLAIS

Nos signatures

Le fraisier

Biscuit aérien parfumé au kirsch, crème onctueuse à la vanille de Madagascar, fraises fraîches, fine couche de pâte d'amande 100% maison

Le framboisier pistache

Biscuit aérien parfumé au kirsch, crème onctueuse à la vanille de Madagascar, compotée de framboises fraîches, pur praliné pistache d'Iran, fine couche de pâte d'amande 100% maison

Le Paris Brest

Pâte à choux, crème foisonnée au praliné, coeuf pur praliné amandes et noisettes, amandes torréfiées caramélisées

Tarte intensément cacahuètes

Pâte sucrée croustillante, praliné cacahuètes 100% maison, cacahuètes salées torréfiées, crème moelleuse chocolat au lait, crème légère à la vanille de Tahiti

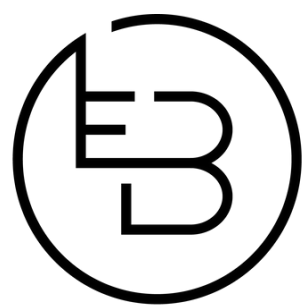
Tarte pralinette

Pâte sucrée croustillante, praliné amandes et noisettes, amandes et noisettes caramélisées, crème légère vanille

Pour commander, contactez-nous par MP sur instagram et facebook ou par téléphone au 06.46.67.95.18

*Nos entremets et pâtisseries signatures sont disponibles pour 6 ou 8 personnes





L'ENTREMETS BANDOLAIS

Nos tartes

Tarte au citron meringuée

Pâte sucrée, crème au citron BIO, meringue italienne, confit de citron BIO, zestes de citron vert BIO

Tarte abricot romarin

Pâte sucrée croustillante, biscuit moelleux amandes parfumé au romarin, compotée d'abricots, brunoise d'abricots frais

Tarte infiniment caramel

Pâte sucrée croustillante, caramel à la fleur de sel, concassé d'amandes caramélisées, ganache montée chocolat au lait, ganache montée chocolat noir et caramel

Tarte aux pommes revisitée

Pâte sucrée croustillante, crème d'amande, compote de pommes vanillées, lamelles de pommes fraîches, crème légère à la vanille de Tahiti

Tarte intensément praliné

Pâte sucrée, praliné amandes / noisettes 100% maison, éclats d'amandes caramélisées, ganache chocolat au lait, crème légère à la vanille de Madagascar

Tarte aux framboises

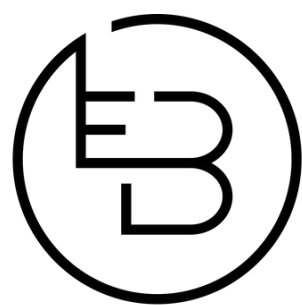
Pâte sucrée amande, crème d'amande, confit de framboises, framboises fraîches

Tart'isu

Pâte sucrée croustillante, crème d'amande au café, praliné au café, ganache montée infusée au café

Pour commander, contactez-nous par MP sur instagram et facebook ou par téléphone au 06.46.67.95.18





L'ENTREMETS BANDOLAIS

Nos pâtisseries individuelles

Tarte au citron meringuée

Pâte sucrée, crème au citron BIO, meringue italienne, confit de citron BIO, zestes de citron vert BIO

Tarte intensément cacahuètes

Pâte sucrée croustillante, praliné cacahuètes 100% maison, cacahuètes salées torréfiées, ganache moelleuse chocolat au lait, crème légère à la vanille de Tahiti

Tarte infiniment caramel

Pâte sucrée croustillante, caramel à la fleur de sel, concassé d'amandes caramélisées, ganache montée chocolat au lait, ganache montée chocolat noir et caramel

Tarte framboise

Pâte sucrée amandes, crème d'amande, confit de framboise, framboises fraîches

Tarte pralinette

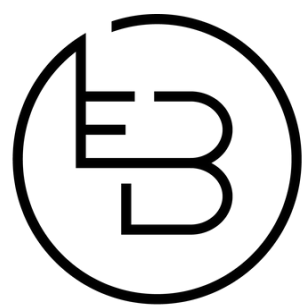
Pâte sucrée croustillante, praliné amandes et noisettes, amandes et noisettes caramélisées, crème légère vanille

Tart'isu

Pâte sucrée croustillante, crème d'amande au café, praliné au café, ganache montée infusée au café

Pour commander, contactez-nous par MP sur instagram et facebook ou par téléphone au 06.46.67.95.18





L'ENTREMETS BANDOLAIS

Nos pâtisseries individuelles

Tarte aux pommes revisitée

Pâte sucrée croustillante, crème d'amande, compote de pommes vanillées, ganache montée à la vanille de Tahiti

Fraisier

Biscuit aérien parfumé au kirsch, crème onctueuse à la vanille de Madagascar, fraises fraîches, fine couche de pâte d'amande 100% maison

Le framboisier pistache

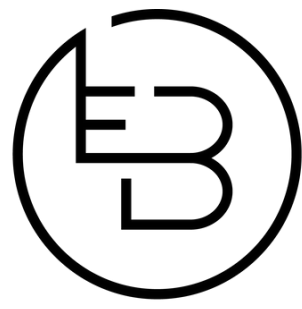
Biscuit aérien parfumé au kirsch, crème onctueuse à la vanille de Madagascar, compotée de framboises fraîches, pur praliné pistache d'Iran, fine couche de pâte d'amande 100% maison

Palet chocolat et praliné

Sablé extra fin, mousse légère chocolat au lait, biscuit moelleux aux noisettes, croustillant praliné amandes et noisettes

Pour commander, contactez-nous par MP sur instagram et facebook ou par téléphone au 06.46.67.95.18





L'ENTREMETS BANDOLAIS

Nos choux

Chou pur vanille

Pâte à choux croustillante, crème onctueuse à la vanille de Madagascar, amandes caramélisées, crème aérienne à la vanille de Madagascar

Chou pomme

Pâte à choux croustillante, compotée et brunoise de pommes vanillées, crème aérienne à la vanille de Madagascar

Chou praliné

Pâte à choux croustillante, mousseline praliné amandes et noisettes, coeur pur praliné, glaçage rocher

Chou chantilly

Pâte à choux croustillante, crème montée à la vanille de Tahiti

Pour commander, contactez-nous par MP sur instagram et facebook ou par téléphone au 06.46.67.95.18

