

LE CROQ' FRUITS ROUGES

Dacquoise noisette, crème vanille, framboises* et/ou fraises*, nougatine



*Selon fruits de saison et disponibilité . La cerise en supplément

| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 83 DT |
| 8 | Ø 23 | 93 DT |
| 10 | Ø 25 | 103 DT |
| 12 | Ø 27 | 113 DT |
| 15 | Ø 30 | 132 DT |
| 18-20 | Ø34 | 165 DT |
| 25-30 | 30*30 | 215 DT |
| 40 | 30*40 | 275 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 363 DT |
| 80 | 40*60 | 484 DT |

LE CROUSTI-FRUITS

Dacquoise nature, crème vanille, fruits frais (Framboise, Fraise, Kiwi, Banane) *



*Selon fruits de saison et disponibilité . La cerise en supplément

| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |
| 18-20 | Ø34 | 160 DT |
| 25-30 | 30*30 | 207 DT |
| 40 | 30*40 | 270 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 358 DT |
| 80 | 40*60 | 479 DT |

LE NOUGATINE PISTACHE

Dacquoise pistache, crème pistache, pistaches concassées, nougatine



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 88 DT |
| 8 | Ø 23 | 98 DT |
| 10 | Ø 25 | 113 DT |
| 12 | Ø 27 | 125 DT |
| 15 | Ø 30 | 143 DT |
| 18-20 | Ø34 | 198 DT |
| 25-30 | 30*30 | 248 DT |
| 40 | 30*40 | 308 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 396 DT |
| 80 | 40*60 | 517 DT |

LE DESIRE FRUITS ROUGES/ AUX FRUITS

Dacquoise pistache, crème citron ou vanille, framboises, pistaches concassées



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 85 DT |
| 8 | Ø 23 | 95 DT |
| 10 | Ø 25 | 105 DT |
| 12 | Ø 27 | 115 DT |
| 15 | Ø 30 | 135 DT |
| 18-20 | Ø34 | 170 DT |
| 25-30 | 30*30 | 220 DT |
| 40 | 30*40 | 280 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 370 DT |
| 80 | 40*60 | 498 DT |

LE FRAISIER / FRAMBOISIER

Dacquoise amade, crème vanille, fraises, amandes effilées



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |
| 18-20 | Ø34 | 160 DT |
| 25-30 | 30*30 | 207 DT |
| 40 | 30*40 | 270 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 358 DT |
| 80 | 40*60 | 479 DT |

LE PRALINE NOISETTES

Dacquoise noisette, crème vanille, noisettes concassées, nougatine



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |
| 18-20 | Ø34 | 160 DT |
| 25-30 | 30*30 | 207 DT |
| 40 | 30*40 | 270 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 358 DT |
| 80 | 40*60 | 479 DT |

LE CARACHOC

Dacquoise chocolat, Mousse chocolat au lait caramel beurre salé, nougatine



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 77 DT |
| 8 | Ø 23 | 87 DT |
| 10 | Ø 25 | 98 DT |
| 12 | Ø27 | 108 DT |
| 15 | Ø 30 | 127 DT |
| 18-20 | Ø34 | 159 DT |
| 25-30 | 30*30 | 205 DT |
| 40 | 30*40 | 267 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 352 DT |
| 80 | 40*60 | 473 DT |

LE CHOCO-NOISETTES CROQUANT

Moelleux noisettes, Mousse chocolat au lait ou noir, noisettes concassées,



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |
| 18-20 | Ø34 | 160 DT |
| 25-30 | 30*30 | 207 DT |
| 40 | 30*40 | 270 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 358 DT |
| 80 | 40*60 | 479 DT |

LA FORET NOIRE D'INES

Moelleux chocolat, mousse vanille, fruits frais, pépites de chocolat



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |
| 18-20 | Ø34 | 160 DT |
| 25-30 | 30*30 | 207 DT |
| 40 | 30*40 | 270 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 358 DT |
| 80 | 40*60 | 479 DT |

L'INTENSE PISTACHE-CHOCOLAT

Moelleux chocolat, crème pistache, pistaches concassées et glaçage chocolat



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 83 DT |
| 8 | Ø 23 | 93 DT |
| 10 | Ø 25 | 103 DT |
| 12 | Ø 27 | 113 DT |
| 15 | Ø 30 | 132 DT |
| 18-20 | Ø34 | 165 DT |
| 25-30 | 30*30 | 215 DT |
| 40 | 30*40 | 275 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 363 DT |
| 80 | 40*60 | 484 DT |

LE CHOCO-PISTACHE CROQUANT

Dacquoise chocolat, nougatine et pistaches concassées



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 83 DT |
| 8 | Ø 23 | 93 DT |
| 10 | Ø 25 | 103 DT |
| 12 | Ø 27 | 113 DT |
| 15 | Ø 30 | 132 DT |
| 18-20 | Ø34 | 165 DT |
| 25-30 | 30*30 | 215 DT |
| 40 | 30*40 | 275 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 363 DT |
| 80 | 40*60 | 484 DT |

LE SPECULOS 2 CHOCOLATS/ LE SPECULOS MASCARPONE CHOCOLAT



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |
| 18-20 | Ø34 | 160 DT |
| 25-30 | 30*30 | 207 DT |
| 40 | 30*40 | 270 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 358 DT |
| 80 | 40*60 | 479 DT |

L'INTENSE NOISETTES-CHOCO/FRAMBOISES

Moelleux chocolat, praliné noisettes/framboises, noisettes concassées/framboises
Glaçage au chocolat



*CONTOUR MACARONS SUR DEMANDE ET SELON DISPONIBILITE

| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |
| 18-20 | Ø34 | 160 DT |
| 25-30 | 30*30 | 207 DT |
| 40 | 30*40 | 270 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 358 DT |
| 80 | 40*60 | 479 DT |

L'INTENSE CHOCOLAT

Dacquoise chocolat, Mousse chocolat au lait ou noir, macarons/ nougatines



*BOULES CHOCO SELON DISPONIBILITE.

| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 77 DT |
| 8 | Ø 23 | 87 DT |
| 10 | Ø 25 | 98 DT |
| 12 | Ø27 | 108 DT |
| 15 | Ø 30 | 127 DT |
| 18-20 | Ø34 | 159 DT |
| 25-30 | 30*30 | 205 DT |
| 40 | 30*40 | 267 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 352 DT |
| 80 | 40*60 | 473 DT |

LE BISCUIT- MOKA- MASCARPONE



| | | NOISETTES / CHOCOLAT | BANANES | FRUITS ROUGES |
|-------|------|-------------------------|---------|------------------|
| 6 | Ø 20 | 72 DT | 75 DT | 75 DT |
| 8 | Ø 23 | 80 DT | 85 DT | 85 DT |
| 10 | Ø 25 | 88 DT | 94 DT | 94 DT |
| 12 | Ø27 | 97 DT | 104 DT | 104 DT |
| 15 | Ø 30 | 116 DT | 124 DT | 124 DT |
| 18-20 | Ø34 | 132 DT | 153 DT | 153 DT |

LE PAVLOVA FRUITS ROUGES/ BANANES NOISETTES- CARMEL...



*Selon fruits de saison dispos

| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |
| 18-20 | Ø34 | 160 DT |
| 25-30 | 30*30 | 207 DT |
| 40 | 30*40 | 270 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 358 DT |
| 80 | 40*60 | 479 DT |

ROULE CARAMEL-BANANE / CHOCO FRAMBOISES/ AUX FRUITS...



| | | |
|----|------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |

LE MACA-FRAMBOISES

Macaron framboise, crème vanille, framboises, éclats de pistache



| | | |
|-------|-------|--------|
| 6 | Ø 20 | 83 DT |
| 8 | Ø 23 | 93 DT |
| 10 | Ø 25 | 103 DT |
| 12 | Ø 27 | 113 DT |
| 15 | Ø 30 | 132 DT |
| 18-20 | Ø34 | 165 DT |
| 25-30 | 30*30 | 215 DT |
| 40 | 30*40 | 275 DT |

LE MACA PISTACHES/ PISTACHES-FRAMBOISES



| | | |
|--------|------|--------|
| 6 PAX | Ø 20 | 86 DT |
| 8 PAX | Ø 23 | 95 DT |
| 10 PAX | Ø 25 | 104 DT |
| 12 PAX | Ø 27 | 110 DT |
| 15 PAX | Ø30 | 142 DT |



LA CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

Dacquoise nature, crème vanille, fruits rouges de saison, maca-longs.



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |
| 18-20 | Ø34 | 160 DT |
| 25-30 | 30*30 | 207 DT |
| 40 | 30*40 | 270 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 358 DT |
| 80 | 40*60 | 479 DT |

LE MACA PISTACHE FRUITS ROUGES



*Selon fruits de saison et disponibilité . La cerise en supplément

| | | |
|----|------|--------|
| 6 | Ø 20 | 86 DT |
| 8 | Ø 23 | 95 DT |
| 10 | Ø 25 | 104 DT |
| 12 | Ø 27 | 110 DT |
| 15 | Ø30 | 142 DT |

LE PUZZLE DE MACARONS



| | | |
|----|------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |

L'INTENSE FRUITS ROUGES

Dacquoise nature, crème vanille, fruits rouges de saison, éclats de pistache



| | | |
|-------|----------------|--------|
| 6 | Ø 20 | 80 DT |
| 8 | Ø 23 | 88 DT |
| 10 | Ø 25 | 99 DT |
| 12 | Ø 27 | 109 DT |
| 15 | Ø 30 | 129 DT |
| 18-20 | Ø34 | 160 DT |
| 25-30 | 30*30 | 207 DT |
| 40 | 30*40 | 270 DT |
| 50-60 | 40*40 OU 30*50 | 358 DT |
| 80 | 40*60 | 479 DT |

L'AMANDINE / L'AMANDINE AUX POMMES



| | | |
|----|------|--------|
| 6 | Ø20 | 58 DT |
| 8 | Ø 23 | 69 DT |
| 10 | Ø 25 | 80DT |
| 12 | Ø27 | 91 DT |
| 15 | Ø 30 | 102 DT |

LA TARTE TUTTI FRUTTI*



*selon fruits de saisons dispo

| | | |
|----|------|--------|
| 6 | Ø20 | 58 DT |
| 8 | Ø 23 | 69 DT |
| 10 | Ø 25 | 80DT |
| 12 | Ø27 | 91 DT |
| 15 | Ø 30 | 102 DT |

TARTE AUX FRUITS ROUGES



*selon fruits de saisons dispo

| | | |
|----|------|--------|
| 6 | Ø 20 | 62 DT |
| 8 | Ø 23 | 73 DT |
| 10 | Ø 25 | 84 DT |
| 12 | Ø27 | 95 DT |
| 15 | Ø 30 | 106 DT |

LA GALETTE DES ROIS



| | Frangipane | Pistache |
|-------|------------|----------|
| 6/8 | 50 DT | 61 DT |
| 8/10 | 61 DT | 72 DT |
| 10/12 | 72 DT | 83 DT |

LA TARTE AUX POMMES



| | | |
|----|------|--------|
| 6 | Ø 20 | 58 DT |
| 8 | Ø 23 | 69 DT |
| 10 | Ø 25 | 80DT |
| 12 | Ø27 | 91 DT |
| 15 | Ø30 | 102 DT |

LE GATEAU GRAND MERE



| | | |
|----|------|--------|
| 6 | Ø 20 | 58 DT |
| 8 | Ø 23 | 69 DT |
| 10 | Ø 25 | 80DT |
| 12 | Ø27 | 91 DT |
| 15 | Ø30 | 102 DT |

LES ROULES FRUITS ROUGES/ NUTELLA



12 PAX : 97 DT

LES MOELLEUX CŒUR FONDANT



5/6 PAX

Noisette : 58 DT

Noix : 65 DT

Pistache : 72 DT

Pignons : 99 DT



8/10 PAX

Noisette : 83 DT

Noix : 91 DT

Pistache : 97 DT

Pignons : 127 DT