



### **Bûche CARIOCA**

Biscuit génoise chocolat, crème légère chocolat origine Madagascar, décor copeaux de chocolat

**Une explosion de saveurs liées à cette rarissime origine réservée aux amateurs de grands crus chocolat**

### **Bûche TATIN**

Fond aux amandes, pommes façon tatin et crémeux allégé lait Caramel.

**Une célèbre recette revisitée pour Noël**

### **Bûche JAVA**

Biscuit génoise impression savane, crémeux yuzu , éclats de yuzu confit et mousse chocolat sao tome

**Un mariage audacieux et nouveau, parfaitement équilibré**

### **Bûche DIVINE**

Biscuit madeleine, crème vanille soufflée avec framboises entières, décor copeaux chocolat blanc.

**Un grand classique pour un dessert frais et léger et peu sucré.**

### **Bûche CAMPAGNARDE**

Biscuit charlotte , crème anglaise vanille, fruits rouges, décor fruits frais accompagnée d'un coulis de fruits rouges

**L'incontournable dessert qui séduit petits et grands**

### **Bûche crème au beurre**

Vanille

Chocolat

Praliné

Grand Marnier

Café

### **Bûche Glacée**

Bûche vacherin vanille framboise

Bûche fine champagne marrons glacés

Bûche Mojito

### **Corbeille Nougatine**

**5.00€  
/ Pers.**