



Boutique artisanale Chocolatier & Pâtissier

Frédéric Collet

Pâtisserie

Entremet.....	3,30 € (par pers.)
Bûche de Noël.....	3,40 € (par pers.)
Tarte.....	2,70 € (par pers.)
Pièce montée 4 choux.....	4,20 € (par pers.)
Fraisier.....	3,40 € (par pers.)
Forfait Entremet sur présentoir.....	20,00 €
Plaquette pâte d'amande ou chocolat.....	1,00 €



Cocktail Sucré

Macarons.....	0,90 €
Fontaine au chocolat	Sur Devis
Réductions (éclairs, paris brest, tartelettes caramel, citron...)	0,90 €
Mini Brochettes de fruits frais.....	1,10 €
Mini Verrines sucrées.....	1,10 €
Panier de chouquettes (12 pièces).....	3,00 €
Pyramide de Macarons.....	1,05 €

Gourmandises

Ballotins de chocolats le Kg.....	69,00 €
Pâte de fruits (10 pièces)	4,50 €
Mini tablettes (12 pièces)	4,40 €
Tablette chocolat noir et lait (100g)	4,40 €
Caramel mou.....	6,90 €
Cacao Tartin'.....	7,00 €
Panettone	9,40 €
Viennoiserie	1,00 € (croissant, pain chocolat)



Cocktail Salé

Canapés	0,90 €
Pain surprise 48 pièces	30,00 €
Panier de gougères (12 pièces)	3,50 €
Panier de légumes frais 6 pers. (Avec sauce d'accompagnement)	14,50 €
Navette briochée: Min 30 pièces	1,30 €
Mini Verrines salées: Min 15 pers.	1,10 €
Brochettes de légumes / fromages	1,50 €

Pour toute autre
information ou devis
n'hésitez pas à me
contacter.



Boutique artisanale Chocolatier & Pâtissier

Frédéric Collet

Composition Entremets

TROIS CHOCOLATS

Biscuit chocolat, léger croquant au praliné,
mousse chocolat blanc, lait et noir

EVENTAIL

Meringue, ganache montée au chocolat,
mousse chocolat noir

SUBTIL

Sablé breton, crémeux fruits rouges,
mousse subtilement parfumée aux litchis.



OPERA

Biscuit joconde arrosé café, crème au beurre café,
ganache chocolat.

DEFI

Biscuit coco, crémeux exotique, (banane, passion, mangue),
fine feuille craquante de chocolat, mousse praliné gianduja noisette.

PIROUETTE

Brownie, caramel mou et cacahuètes, mousse chocolat noir.

ZUYOU

Biscuit croquant, crème de yuzu, mangue

PLANTAGENET

Biscuit amande, mousse praliné, bavaroise Cointreau,
amandes hachées grillées, Griottines Cointreau.



FRAISIER

Selon saison, avec fraises locale

