

Bûches et desserts

Verrine Souvenir d'été

Compotée de fraises et rhubarbe du Québec surmontée d'un namelaka chocolat blanc Opalys à la fève de Tonka et d'un streusel cacao-amandes.

4,95\$

* * *

Bûche L'Ensorcelée

Un biscuit sans-farine chocolat enlace une ganache montée Opalys sur une tartinade de griottes agrémentée de cerises Amarena, le tout parsemé d'un crumble cacao et décoré de glaçage chocolat noir.

Sans noix et sans gluten dans la confection, mais traces possibles

* * *

Bûche Puissance 3

Une mousse aérienne au chocolat noir Araguani 72% cache une mousse lactée Jivara 40% et un crémeux chocolat blanc Opalys à la vanille, le tout sur un biscuit moelleux aux perles chocolatées et streusel croustillant.

Glacée d'un coulis chocolat au lait et de pétales de chocolats.

* * *

Bûche L'Aveline

Sur un biscuit dacquoise aux amandes est déposé un croustillant praliné amande-noisette qu'un crémeux au citron jaune vient dynamiser. Parsemée de framboises, la mousseline pralinée vient parfaire la note de ce classique actualisé.

Glacée de glaçage chocolat noir, d'amandes et de noisettes torréfiées

Les bûches sont disponibles en format 6, 8 et 12 personnes
au prix de **27,00\$**, **32,00\$** et **54,00\$**

Plateau sucré vintage

Un assortiment de biscuit frigidaire, de sablés aux amandes et cerises confites, de beignes au patates, d'amaretti et de pain d'épices.

40 morceaux... **38,95\$**

