



*Par amour du bon goût*

## *Les Entremets*

- *Le pur caraïbe*
  - Biscuit Joconde
  - Croustillant blancs coco
  - Crèmeux caraïbe
  - Mousseux citron vert
- *Le Tanzani*
  - Croustillant praliné
  - Mousseux café blanc
  - Biscuit noisette
  - Mousse praliné noisette
- *Tentation framboise*
  - Mousse de framboises
  - Biscuit Génoise
  - Cœur crèmeux framboise
- *Le Fraisier*
  - Crème mousseline vanille
  - Fraises entières
  - Biscuit Génoise
- *Le Passionné*
  - Mousse fruit de la passion
  - Dacquoise à la noix de coco
  - Biscuit Génoise
  - Croustillant au chocolat
- *Le chocolat exotique*
  - Mousse au chocolat
  - Dacquoise amande
  - Mousse de fruit exotique

*Pâtisserie Confiserie Artisanale et Party Service*

Celebration Cake Design - Marc Fortis - Chemin de l'Arzillier 1 - 1040 Echallens - Suisse

M +41 (0)79 739 30 85 - F +41 (0)21 881 48 10 - info@celebrationcakedesign.ch - www.celebrationcakedesign.ch



*Par amour du bon goût*

- *Le Désir*

*Mousse au chocolat Madagascar 64%*  
*Cœur de crème brûlée*  
*Biscuit chocolat*  
*Croustillant au chocolat*

- *Le Truffé*

*Mousse au chocolat*  
*Ganache chocolat*  
*Biscuit truffé*  
*Croustillant au chocolat*

- *Le Duo*

*Mousse au chocolat blanc*  
*Mousse au chocolat noir*  
*Biscuit chocolat sans farine*  
*Biscuit Génoise chocolat*  
*Croustillant au chocolat*

- *Autres parfumes*

*Fruit de la passion*  
*Goyave*  
*Banane*  
*Framboise*  
*Fruit rouge*  
*Praliné*  
*Caramel*  
*Duo de chocolat*

*Mangue*  
*Citron vert*  
*Pavana*  
*Fraise*  
*Cassis*  
*Expresso blanche*  
*Chocolat au lait*  
*Chocolat 64%*

- *Prix par personne : CHF 8,- à CHF 12,- (selon décor)*

