

# Saison Printemps / été 2019

- œ **Victoria** : biscuit moelleux madeleine, confit d'ananas et ses morceaux,  
Crème légère sublime vanille
- œ **Sous-bois** : biscuit aux éclats d'amande, fruits des bois mascarpone vanille.
- œ **P'tit Neubourgeois** : croustillant, dacquoise noisette avec ses éclats, crémeux  
chocolat, chantilly chocolat lait
- œ **Nuance** : biscuit chocolat/amande, mousse chocolat noir, palet crème brûlée,  
glacage chocolat lait
- œ **Corléone** : biscuit amande aux éclats d'orange, feuilleté praliné, mousse  
chocolat-caramel.
- œ **Bourbon** : mousse gianduja, crémeux vanille, craquelin cacao.
- œ **Kiss-Lady**: biscuit aux éclats de framboise, mousse framboise, confit légère  
aux fraises mara des bavarois cassis
- œ **Fraisier/Framboisier /poirier/ pêcher (fruits de saison suivant arrivage)**  
biscuit génoise, crème mousseline, fruits
- œ **Guayaquil** : tout chocolat avec feuilleté chocolat et biscuit fondant
- œ **Charlotte aux fruits** : avec son coulis (*fruit suivant la saison* : fraise ;  
pêche ; framboise ; poire)

## Entremets 4€/pers

**Pièce montée : 6€/pers (4 choux/pers) parfum au  
choix / déco et nougatine comprise**

**(Pour tout déplacement des frais de livraison sont à prévoir en supplément  
suivant la distance, forfaits 5€,10€ et 15 €)**

***Pâtisserie "Le VIKING "***

**Franck OSMONT**

**64 rue de la république Le NEUBOURG 27110**

**02.32.35.01.85**

<http://www.patisserie-osmont.com/>

