

Saison Printemps / été 2018

- œ **Inspiration** : biscuit moelleux madeleine, croustillant pistache, confit de fraise , crémeux léger vanille et son doux parfum citron vert, mousse fraise, glaçage fraise
- 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 **Suprême** : biscuit aux éclats d'amande , bavaroise légère caramel , palet confit d'abricot , glaçage caramel
- 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 fraise mara des bavarois cassis
- œ **Fraisier/Framboisier /poirier/ pêcher (fruits de saison suivant arrivage)**
biscuit génoise, crème mousseline, fruits
- œ **Passôa** : biscuit dacquoise, mousse framboise, crème légère passion, confit de passion
- 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/>

