

LE COCHON D'OR – MAISON LOISY

Nos desserts

Pensez à passer votre commande 48h00 à l'avance au 04.70.05.06.17



Individuel 3.50 €

4/5 personnes 15.00 €

6/7 personnes 21.00 €

8/9 personnes 30.00 €

10 personnes 32.00 €

12 personnes 38.00 €

Entremets rectangulaires à partir de 13 personnes : 3.50€ la part

NOS ENTREMETS AU CHOCOLAT

- Rêverie : biscuit, éclats de noisettes, mousse au chocolat noir et chocolat au lait
- Forêt noire : génoise chocolat, chantilly, chocolat et griottines
- Duo craquant : mousse chocolat noir et chocolat blanc, prâliné craquant
- Feuillantine : prâliné craquant et chocolat
- Byzantin : biscuit meringué, mousse chocolat, amandes
- Swing : biscuit joconde, mousse au chocolat, caramel, éclat de cacahuète,
- Le Caroline : petits choux, crème prâlinée, fondant chocolat
- Nuage lacté : biscuit , mousse aux 2 chocolats, riz soufflé
- Fondant chocolat noir et griottines sur une pâte sablée
- Autrichienne: biscuit chocolat, coulis de fruits rouges, crème chiboust
- Archi chocolat : génoise au chocolat, chocolat noir

**MAGASIN OUVERT DE 7H30 À 13H00 ET DE 15H00 À 19H15.
FERMÉ LE DIMANCHE APRÈS MIDI ET LE LUNDI.**

LE COCHON D'OR – MAISON LOISY

Entremets rectangulaires à partir de 13 personnes : 3.50€ la part

NOS ENTREMETS FRUITÉS

- Mélodie : crémeux à l'abricot, pommes caramélisées, biscuit éclats de nougatine
- Fraîcheur d'automne : mousse légère caramel, poires fondantes, biscuit amande, prâliné craquant
- Fruits des bois : biscuit Joconde, crème mousseline, fruits rouges
- Framboisier ou Fraisier : génoise, crème mousseline, framboises ou fraises (en saison selon arrivage)
- Délice printanier : biscuit meringué, framboise, crème mousseline
- Flagrant délice : biscuit, mousse mûres, compotée de pommes, croustillant aux amandes
- Tentation : biscuit, mousse pralinée, riz soufflé, crème brûlée
- Emotion : biscuit meringué, crémeux caramel, mousseline légère aux pêches de vigne
- Ambiance : crème vanillée, craquant noisettes, coulis de fruits rouges
- Valse : Biscuit joconde, mousse mûres, vanille et spéculos
- Polka : Biscuit joconde, mousse citron vert, crémeux mangue

NOS CLASSIQUES

- Tarte tatin aux pommes caramélisées
- Flan nature
- Millefeuille : nature, fraises ou framboises
- Tarte au citron
- Tiramisu : café, fruits rouges ou chocolat
- Œuf à la neige
- Crumble aux fruits rouges
- Mousse au chocolat
- Crème caramel
- Cake : pépites de chocolat, citron, ou myrtilles
- Tarte sablée et crème pâtissière fraises ou framboises
- Tarte rustique : pommes-abricots, amandes.

