

## Les Douceurs Sucrées

### Les Desserts servis à l'assiette

L'élégance «chocolat»

Craquant aux 3 chocolats, tartelette Carambar, Glace vanille Bourbon et coulis fruité  
5,50 €

Le charme fruité

Tarte rhubarbe, stusel et cannelle, sorbet fraise d'Alsace et entremet framboise aux 2 chocolats  
5,50 €

Le passionnément exotique

Finger passion-panna cotta, glace vanille et fricassée de mangue, zeste de combava  
5,50 €

Le parfait citron-basilic

Citron basilic sur un croustillant de meringue  
5,50 €

La finesse «fraise, chocolat, pistache»

Croustillant chocolat, panna cotta pistache et sorbet fraise d'Alsace  
5,50 €

Le café «gourmet»

5,00 €

### Les Mignardises de notre pâtissier

Eclair vanille

Tartelette citron meringuée

Macaron

Tartelette aux fruits

Paris - Brest

Financier et dôme crémeux

Brownies

Choux chocolat

- Le plateau de 20 pièces avec 5 variétés 18,00 €

- Le plateau de 30 pièces avec 6 variétés 26,00 €



# Les Douceurs Sucrées (suite)

## Les Extremets

3,00 €/pers.

A partir de 6 personnes:

### **Le Subtil lacté citron - noisette**

Dacquoise noisette, confit citron, mousse lactée, crème diplomate vanille, glaçage chocolat au lait

### **Le Duc de Bourgogne à la vanille**

Biscuit noisette aux grains de cassis, crèmeux cassis, mousse vanille, glaçage cassis - framboise

### **L'Osiris**

Dacquoise noisette, mousse chocolat blanc - vanille avec éclats de framboise, framboise pépin (Linzer)

### **Le Fraisier**

Biscuit pistache, confit de fraise, mousseline vanille, fraise fraîche

### **La Trilogie de chocolat**

Croustillant amande, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, mousse chocolat noir

A partir de 8 personnes:

### **La Forêt noire**

Génoise chocolat punché, mousse vanille - kirsch, griottes au sirop

## Les Tartes

### **Tarte moderne framboise**

Fond sablé, crème amande, marmelade framboise, mousse framboise, framboise fraîche

4 personnes : 10,90€

### **Tarte aux fruits frais de saison**

Fond sablé, crème amande, confit de fruits, crème pâtissière, fruits frais

6 personnes : 16,90€ / 8 personnes : 21,90€

Génoise, crème pâtissière vanille, fruits frais, amandes

6 personnes : 16,90€

### **Tarte citron basilic**

Fond sablé, confit fruits rouges, crème citron - basilic, fruits rouges

6 personnes : 16,90€ / 8 personnes 21,90€

### **Tarte cuite aux fruits de saison**

Pâte sablée, flan aux oeufs, fruits de saison, finition au choix (nappage, crumble, meringue)

6 personnes : 8,90€ / 8 personnes 11,90€

### **Tarte citron méringuée**

Fond sablé, crème citron, meringue italienne

6 personnes : 12,90€ / 8 personnes 15,90€

### **Tarte au fromage**

Pâte sablée, appareil léger au fromage blanc

8 personnes 11,90€

## Les Cakes

(+/- 8 parts)

Marbré 4,90€ / Agrumes aux zestes de Yuzu 7,50€ / Noix de pécan et abricot 7,50€

Brownies au chocolat et noix 11,90€





# PATRICK GANGLOFF RÉCEPTIONS

*Notre savoir-faire à votre service*

Pour nous contacter:



57 rue de Phalsbourg 67260 Sarre-Union



03 88 710 710



06 87 62 12 08



jl@gangloff-traiteur.com



Patrick Gangloff Réceptions

