

CARTE PRINTEMPS ÉTÉ 2021

Nos entremets classiques

FORÊT NOIRE (4/6/8 personnes)

Biscuit chocolat, crème mousseline kirschée et parsemée de cerises griottes, ganache montée au chocolat noir 64%

ENTREMET 3 CHOCOLATS (sans farine) (4/6/8 personnes)

Bavaroise 3 chocolats blanc, noir et lait, fond de biscuit chocolat

DACQUOIS (4/6/8 personnes)

Dacquoise amandes et crème au beurre pralinée

ST HONORÉ (4/6/8 personnes)

Fond de pâte feuilletée garni de choux caramélisés et d'une crème légère au kirsch

MILLEFEUILLE (4/6/8 personnes)

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille

FRAISIER (que le week-end) (4/6/8 personnes)

Génoise légèrement imbibée de sirop de vanille, crème mousseline et fraises fraîches, recouvert d'une fine couche de massepain



COUSSIN FRUITS ROUGES (4/6/8 personnes)

Pain de Gênes amande, streusel pavot, confit mûre cassis et mousse mûre

DELICE VANILLE (4/6/8 personnes)

Pâte sucrée, crèmeux vanille, bavaroise vanille et pain de Gênes amande vanille

PARIS BREST (TV 4 personnes)

Diplomate praliné, pâte à choux, croustillant praliné et praliné noisette

PAVLOVA CAFE (TV 4 PERSONNES)

Meringue française, crèmeux Dulcey café, diplomate pur Arabica, et fine feuille chocolat lait

RELIGIEUSE PISTACHE FLEUR ORANGER

(TV 4 personnes)

Crèmeux vanille, diplomate fleur d'oranger, financier pistache et praliné pistache

TROPICAL (4/6 personnes)

Dacquoise coco, confit passion, crèmeux exotique et mousse mangue

TARTE TOUT CHOCOLAT (4/6/8 personnes)

Biscuit sacher cacao, crèmeux guanaja et tanariva, biscuit shortbread chocolat, ganache montée caraïbe.

TARTE CITRON MERINGUEE (4/6/8 personnes)

Crèmeux citron, biscuit shortbread, guimauve citron, et meringue italienne

TARTE PECANE (4/6/8 personnes)

Sablé noix de pécan, ganache vanille, et crèmeux pécan

Festival des tartes

TARTE PAYSANNE AUX POMMES (4/6/8 personnes)

Pâte sablée, pommes sautées au miel, sauce paysanne

TARTE AUX FRUITS ROUGES (4/6/8 personnes)

Fond de pâte sablée, crème fine d'amandes, crème Pâtissière, fruits rouges

TARTE "BOURDALOU" (4/6/8 personnes)

Fond de pâte sablée, crème d'amandes et poires au sirop

TARTE AUX FRAISES (4/6/8 personnes)

Fond de pâte sablée, crème fine d'amandes, crème pâtissière, et fraises fraîches

NOS CLASSIQUES (TV 6/8 personnes)

Pâte levée, fine couche de crème pâtissière, pomme, mirabelle, rhubarbe, quetsche, cerise ou abricot

Ainsi que notre délicieuse tarte au fromage à 0% de matière grasse (4/6/8 personnes)

Glaces et entremets glacés

VACHERIN GLACÉ (4/6/8 personnes)

Fond de meringue garni à la base d'une glace vanille et au-dessus un parfum au choix : fraise, framboise, café, chocolat

ENTREMET GLACÉ TRIANON (4/6/8 personnes)

Délicieuse meringue garnie d'un assemblage de crème glacée pistache, sorbet framboise et fruits de la passion

CORBEILLE DE FRUITS (TV 8 personnes)

Socle en glace vanille avec intérieur fraise, garni de fruits et fleurs en glaces et sorbets

GLACES INDIVIDUELLES

Glace présentée en petit pot. Tous les parfums glaces et sorbets

GLACES ET SORBETS EN VRAC

Tous les parfums glaces et sorbets

Vendu en ½ litre ou 1 litre

LES MIGNARDISES

Opéra • Financier pistache • Tartelette café • Opéra fruits rouges • Tartelette citron • Eclair vanille, chocolat, ou café • Mini dacquoise • Farandole de tartelettes aux fruits frais • Paris-Brest • Entremet mousse.

GERARD CAYOTTE



Pâtissier – Chocolatier – Glaciers – Traiteur

55 rue de la libération L-4210 Esch sur Alzette

Tél : 54 28 64 Fax : 54 28 64 64

Mail : info@cayotte.com



13 route de Luxembourg L-4761 Pétange

Tél : 26 50 36 40 Fax : 26 50 36 41

Mail : info@cayotte.com