

CARTE AUTOMNE HIVER 2022 2023



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 GLUTEN (4/6/8 personnes)**
Bavaroise 3 chocolats blanc, noir et lait, fond de biscuit chocolat
- **DACQVOIS (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
- **TARTE DUO CHOCOLAT CARAMEL (4 personnes)**
Croustillant chocolat spéculos, crèmeux caramel, ganache montée jivara
- **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
- **PARIS BREST (TU 4 personnes)**
Diplomate praliné, pâte à choux, croustillant praliné et praliné noisette

Nouveautés de la saison

- **VANILLE AGRUMES (4/5 personnes)**
Biscuit Madeleine orange, croustillant Yuzu, sirop d'agrumes, ganache montée vanille, bavaroise vanille.
- **INFINIMENT CAFE (4-6 personnes)**
Financier noisette, croustillant praliné, crèmeux café, bavaroise café, nuage vanille.
- **INFINIMENT NOISETTE (4/5 personnes)**
Biscuit financier noisette, éclats de noisettes, crèmeux noisettes, mousse gianduja, praliné à l'ancienne noisettes
- **MILLE FEUILLES VANILLE PRALINE (4-6-8 personnes)**
Feuilletage vanille praliné, diplomate vanille, praliné croquant.
- **CHOCOLAT FRUITS ROUGES (4-6-8 personnes)**
Cake chocolat, croustillant framboise, confit de fruits rouges, mousse chocolat Jivara.

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
- **NOS CLASSIQUES (TU 6/8 personnes)**
Pâte levée, fine couche de crème pâtissière, pomme, mirabelle, quetsche, cerise ou abricot
- **NOTRE DELICIEUX BAMKUCH**

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
- **CORBELLE DE FRUITS (TU 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 • Entremet mousse.

Pâtisserie – Chocolatier – Glacier – Traiteur

55 rue de la libération L-4210 Esch sur Alzette

Tél : 54 28 64

Mail : info@cayotte.lu

13 route de Luxembourg L-4761 Pétange

Tél : 26 50 36 40

Mail : info@cayotte.lu