

# CARTE PRINTEMPS ÉTÉ 2019

## Nos entremets classiques

### FORÊT NOIRE

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

### ENTREMET 3 CHOCOLATS (sans farine)

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

### DACQVOIS

Dacquoise amandes et crème au beurre pralinée

### ST HONORÉ

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

### CHAMPENOIS

Biscuit pistache, mousse champagne, coulis fruits rouges et meringue italienne

### FRAISIER

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

## Nos entremets « nouveaux »



### CHERRY AMANDE ET GUANAJA

Sablé noisette, cake chocolat amande, confit cherry griotte, mousseux guanaja, crémeux vanille namelaka

### CONFERENCE CHOCOLATEE

Moelleux noisette, mousseux Azelia, crème pralinée, confit poire, ganache montée Azelia et sucré chocolat

### DOUCEUR DE MENTON

Biscuit cake noisette, croustillant praliné amande, confit citron, crémeux citron et mousseux amandes

### DULCEY COCO BANANE

Mousseux coco, crémeux banane, légère Dulcey et biscuit moelleux coco

## LE PIEMONT

Biscuit moelleux, crémeux vanille tonka, croustillant praliné noisette, choux vanille et crémeux praliné

### OPERA ABRICOT PISTACHE

Biscuit pistache punché d'abricots, crème pistache, compotée abricot, mousseux pistache

### FINANCIER PISTACHES FRAMBOISES

Biscuit financier, diplomate pistaches et framboises

## Festival des tartes

### TARTE PAYSANNE AUX POMMES

Pâte sablée, pommes sautées au miel, sauce paysanne

### TARTE AUX FRUITS ROUGES

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

### TARTE "BOURDALOU"

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

### TARTE AUX FRAISES

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

### TARTE PAMPLEMOUSSE POIRE

Fond de pâte sablée, crème fine d'amandes et rosace de pamplemousses et de poires

## ET NOS CLASSIQUES

Pâte levée, fine couche de crème pâtissière, pommes, mirabelles, rhubarbe, quetsches, cerises ou abricots

*Ainsi que notre délicieuse tarte au fromage à 0% de matière grasse*

## Glaces et entremets glacés

### VACHERIN GLACÉ

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

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

### CORBEILLE DE FRUITS à partir de 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

Mini savarin • Opéra • Financier pistache • Tartelette café • Opéra fruits rouges • Tarte au citron • Eclair vanille, chocolat, ou café • Mini dacquois • Farandole de tartelettes aux fruits • Paris-Brest • Dragée chocolat • Entremet mousse.

GERARD CAYOTTE



Pâtissier – Chocolatier – Glacier – Traiteur

55 rue de la libération L-4210 Esch sur Alzette

Tél : 54 28 64 Fax : 54 28 64 64

Mail : [info@cayotte.com](mailto:info@cayotte.com)

13 route de Luxembourg L-4761 Pétange

Tél : 26 50 36 40 Fax : 26 50 36 41

Mail : [info@cayotte.com](mailto:info@cayotte.com)