Les Douceurs du Moment TEAthétcha - Le Comptoir de L'Artisan de Saveurs

Carte des Douceurs

TEAthétcha - Octobre 2017

Assortiment de Biscuits secs "Maison"	6,50 €
台 Fondant de marron, Gaufre chantilly et Sirop d'érable	7,70 €
台 Gâteau de Carotte au Mascarpone et à l'Orange	7,70 €
台 Savarin au Rhum "Belle Fruitière"	7,70 €
台 "Cake party", fruits confits, chocolat et matcha	7,00 €
🖰 Tarte fondante au Chocolat mi-amer, Kumquats, Tuile au grué	7,70 €
台 Brioche toastée, beurre et confitures	6,00 €
🖨 Scones, crème fouettée et compotée de groseilles	6,50 €
台 Pain de Gênes à la crème de citron confit	7,00 €

et des fameux allergènes



Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...)



Œufs et produits à base d'œufs



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)



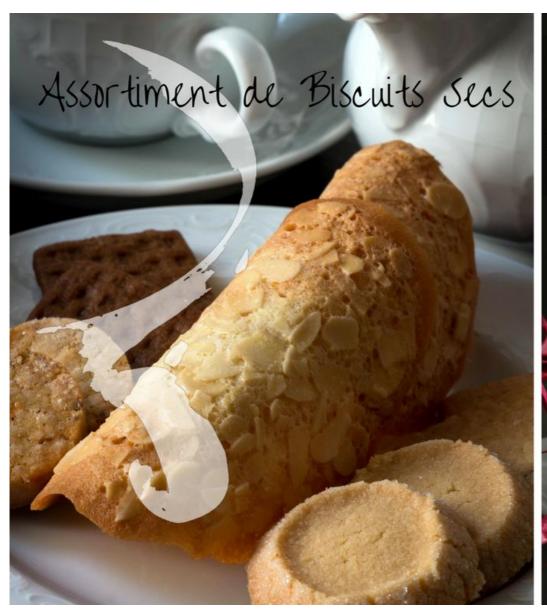
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches...)



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites















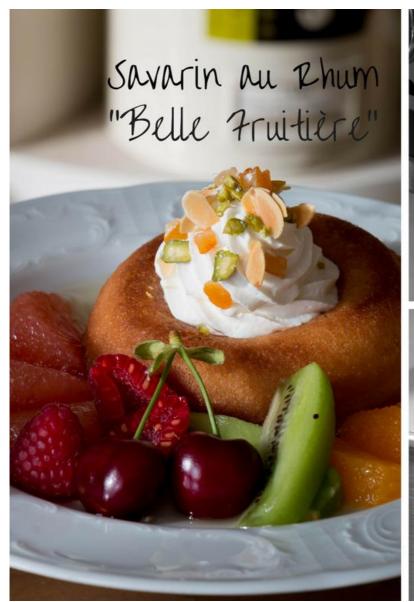














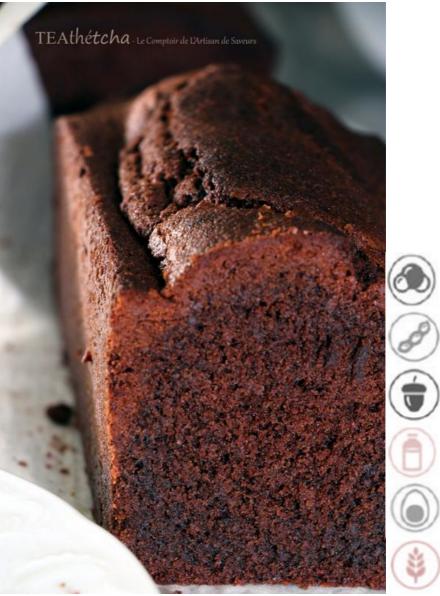






3 Tranches de Cake:

Une au Chocolat Une autre aux Fruits Confits et une troisième au Matcha















Un appareil au chocolat noir, Dense et fondant. Une tuile au grué, Fèves de cacao torréfiées. De la crème fouettée et des Kumquats ...

à moitié confits!















Tranches de Brioche Mousseline toastées servies avec Beurre doux et confitures "Maison"

...tout simplement









Trois Scones à garnir de Crème fouettée et de compotée de Groseilles,



Vanille et Cannelle...



















